



1860  
LE PALAIS

Inauguré le 10 septembre 1860 par Napoléon III,  
le Palais de la Bourse est un monument Marseillais.

Il accueille la Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille Provence  
qui est la plus ancienne au monde.

C'est dans ce lieu chargé d'histoire que  
le restaurant 1860 Le Palais a ouvert ses portes.

Autour d'une cuisine raffinée élaborée par notre maître cuisinier,  
vous dégusterez un menu de saison  
agrémenté d'un apéritif et de vins soigneusement sélectionnés.





Venue/s

## Menu Petit Déjeuner à 11.00 €

### UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé, chocolat chaud



### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange ou citron



### UNE VIENNOISERIE

Croissant ou pain au chocolat



1860  
LE PALAIS

Venue

## Menu Teatime à 18.00 €

### UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé, chocolat chaud ou thé glacé du moment



### DEUX MACARONS DALLOYAU AU CHOIX

OU

### UN CAKE 1860 LE PALAIS



### UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX





venus

## Cocktail 1860 Le Palais 60€

### CRÉATIONS SALÉES (12 pièces)

Blinis de poulpe  
Cône Forestier  
Madeleine persillée  
Navette saveurs d'Italie

Pic radis croq  
Le palet Bouillabaisse  
Mini pita du soleil

Pic de la mer  
Sphère gingembre  
Wrap fraîcheur  
Sushi, Maki, California & Midori

### LA FRAÎCHEUR

Salade César : Volaille, salade, copeaux de parmesan et sauce César

### PLAT CHAUD (en option 6€ par personne)

Pavé de saumon mariné à l'Asiatique, mosseline de patates douces,  
Cacahuètes grillées

### CRÉATIONS SUCRÉES (4 pièces)

Transparence douceur  
Les Délices du verger  
Les Mignardises douceur collection  
Macaron four de la Maison Dalloyau

Eaux minérales plates et gazeuses,  
Vins IGP Pays d'Oc Albrières (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)



## Menu 34.00 €

### SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre au jus de volaille corsé et crème de morilles

OU

### RAVIOLI OUVERT

Épinards, ricotta et noix, bouillon curry vert aux petits légumes, salade d' herbes fraiches



### MILLE FEUILLE VANILLE

Un feuilletté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au gout délicat de la vanille Bourbon de Madagascar

OU

### TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉE

Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue italienne



### CAFÉ



W e l c o m e

## Menu 47.00 €

### SALADE DE SAISON

Thon rouge mariné, grenade, avocat crémeux, copeaux de fenouil, pois chiches grillés, jeunes pousses provençales, vinaigrette au miel

OU

### SALADE CAESAR POULET

Poulet mariné pané au panko, oeuf mollé, copeaux de grana padano, olives Taggiasche, tomates séchées, focaccia toasté, Romaine et sauce Caesar



### FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

Soupe de poissons, palets de pommes de terre, rouille et focaccia

OU

### SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre au jus de volaille corsé et crème de morilles

OU

### RAVIOLI OUVERT

Épinards, ricotta et noix, bouillon curry vert aux petits légumes, salade d' herbes fraîches



### FÔRET BLANCHE

L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu

OU

### TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉE

Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue italienne



### CAFÉ

Eaux minérales plates et gazeuses, vins IGP Pays d'Oc Albrières (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)



## Menu 70.00 €

### COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS



#### FOIE GRAS POÊLÉ

Ananas rôti, pain toasté et jus réduit au porto rouge

OU

#### GRAVELAX DE SAUMON

Ketchup de betterave et chantilly au citron vert et aneth



#### PALERON DE BOEUF

Pressé de pommes de terre aux saveurs de truffe, mini carottes glacées, champignons des bois, noisettes torréfiées et jus de cuisson

OU

#### PAVÉ DE MAIGRE

Purée de céleri, pomme verte à cru, légumes glacés et émulsion herbes fraîches



#### MILLE FEUILLE OU FÔRET BLANCHE OU TARTE AU CITRON



#### CAFÉ

Eaux minérales plates et gazeuses, vins IGP Pays d'Oc Albrières (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)



## Les Petits Plus

---

### **TAPAS APÉRITIVES + 5,00 €par personne**

(3 pièces par personne) Panisse, Houmous au Zathar et ail confit, Gambas pané au Panko

### **APÉRITIFS NON ALCOOLISÉS + 2,00 €par personne**

Coca Cola, Perrier, Orangina, jus d'orange, jus de pomme

### **ALCOOLS TRADITIONNELS + 3,50 €par personne**

Anisette Phénix, 51, Ricard, Martini blanc ou rouge, Whisky Ballantine's

### **KIR VIN BLANC CASSIS + 3,50 €par personne**

### **COCKTAILS + 6,00 €par personne**

### **COUPE DE CHAMPAGNE + 6,50 €par personne**

Champagne Théophile brut by Louis Roederer

### **VIN D'APPELATION D'ORIGINE CONTROLÉE**

+ 2,50 €\* par personne / en raison d'une bouteille pour 4 personnes

### **DIGESTIF + 5,00 €par personne**

Get27, Eau de vie de Poire, Eau de vie de Mirabelle, Amaretto, Limoncello

### **ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS**

+ 6,00 €par personne

Accompagné de mesclun de jeunes pousses

---