

click on the flag to see the menu in English →



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 Aix
Marseille Provence** qui est la plus ancienne au monde.
C'est dans ce **lieu chargé d'histoire** face au Vieux-Port
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.

RESTAURANT 1860 LE PALAIS À VOTRE ÉCOUTE 7J/7

**Pour réserver une table
au Restaurant ou Salon de thé**

Tel : 04 91 99 54 84

Ouvert de 9h00 à 23h30

Privatisation possible du restaurant



Pour vos commandes Traiteur et pâtisserie
Tel: 04 91 99 54 84



LES COCKTAILS

SANTA-MARÍA, 12cl <i>Rhum bacardi carta oro, sirop menthe 1860, jus de citron vert, menthe fraîche</i>	12,00 €	COOK, 12cl <i>Gin beefeater, sirop de basilic 1860, jus de citron, eau pétillante, basilic frais</i>	13,00 €
MAGELLAN, 12cl <i>Cachaça ypioca, jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	13,00 €	LA PÉROUSE, 12cl <i>Vodka, thé vert, crème de pêche, purée de pêche, jus de citron</i>	12,00 €
VESPUCCI, 14cl <i>Gin Beefeater infusé au timut, vermouth blanc, sirop de concombre 1860, jus de citron</i>	13,00 €	TASMAN, 12cl <i>Gin beefeater infusé au thym, purée d'abricot, sirop de lavande, jus de citron</i>	13,00 €
URVILLE, 12cl <i>Tequila camino infusée au romarin, triple sec, jus de citron, sirop de sucre</i>	14,00 €	GAMA, 12cl <i>Rhum bacardi carta blanca, purée de banane, crème de coco, jus de citron vert, 4 épices</i>	14,00 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	8,00 €
PINTA <i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	8,00 €
CANEBIÈRE <i>Jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron</i>	8,00 €

LES VINS AU VERRE, 12 cl

LE VIN DU MOMENT <i>Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.</i>	6,50 €
---	--------

LES BLANCS

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier	5,50 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne	6,00 €
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'	6,00 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,50 €
 AOC Patrimoine, Domaine Orenge de Gaffory	10,00 €
AOC Sauternes, Château du levant	10,00 €
AOP Chablis, William Fèvre	13,00 €

LES ROSÉS

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier	5,50 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne	6,00 €
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'	6,00 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,00 €
AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine	10,50 €

LES ROUGES

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier	5,50 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne	6,00 €
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'	6,00 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,00 €
AOC Saint-Chinian, Caudomato	7,00 €
 AOC Patrimoine, Domaine Orenge de Gaffory	10,00 €
AOC Gigondas, Domaine des Espiers	12,50 €
AOP Saint Joseph, Domaine du chêne	13,00 €



LES APÉRITIFS

ANISETTE, 51, RICARD, 2 cl	4,20 €
SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl	5,00 €
MARTINI BIANCO OU ROSSO, 6 cl	5,50 €
CAMPARI, 6 cl	5,50 €
PORTO BLANC OU ROUGE, 8 cl	6,00 €
AMÉRICANO, 12 cl	7,00 €
KIR VIN BLANC, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre	7,50 €
KIR ROYAL, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre	11,00 €
PROSECCO LA SERENATA EXTRA DRY, 12 cl D.O.C Frizzante	7,50 €
COUPE CHAMPAGNE, 11 cl	13,00 €

CARTE DES VINS

LE VIN DU MOMENT

50 cl 75cl
33,00 €

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

AOP Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc

32,00 €



AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc

28,00 €

37,00 €

CÔTES DE PROVENCE

IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc

30,00 €



AOC Or de la Castinelle, Rouge/Rosé/Blanc

50,00 €

Domaine de la Courtade, Porquerolles, les terrasses Rosé/Blanc

50,00 €

AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc

75,00 €

CASSIS

AOP Sainte Magdeleine, Rosé

52,00 €



AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc

52,00 €

AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc

81,00 €

BANDOL

AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé

79,00 €



AOP La Bastide blanche, Rouge/Rosé

45,00 €

VALLÉE DU RHÔNE



AOP Château Rochecolombe, Rouge

37,00 €



AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge

62,00 €

AOP Saint Joseph, Domaine du chêne, Rouge

65,00 €

AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, Rouge

65,00 €

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier, Rouge/Rosé/Blanc

30,00 €

AOC Saint Chinian, Caudomato, Rouge

39,00 €

Vin de France, Chardonnay, Petite Étoile, Blanc

34,00 €

AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Empreinte des sens, Rouge/Blanc

55,00 €

AOC Pic Saint Loup Carra - Château Lascaux, Rouge

55,00 €

AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Terre des sens, Rouge/Blanc

79,00 €

BORDEAUX

AOC Sauternes, Château du levant, Blanc

48,00 €

BOURGOGNE

AOP Chablis, William Fèvre, Blanc

65,00 €

AOP Macon Village - Domaine des Gandines, Blanc

55,00 €

AOP Pinot Noir, Domaine Croix Saint Jacques, Rouge

55,00 €

CORSE



AOC Patrimoine, Domaine Orega de Gaffory, Blanc/Rouge

52,00 €

ITALIE

D.O.C Frizzante, Prosecco, La Serenata Extra Dry, Blanc

37,50 €



Produit Végan



Produit Bio

LES SÉLECTIONS SALÉES

 **HOUMOUS AU ZAHTAR** 12,00 €
Pois chiches, Zahtar, Tahini, pains pita

  **PANISSES** 10,00 €
Aïoli

 **CEVICHE DE DAURADE** 18,00 €
Melon, oignon rouge, piment, citron vert et passion

 **FOCACCIA TOASTÉE** 13,00 €
Stracciatella, tapenade de tomates confites

  **BURRATA CRÉMEUSE** 12,00 €
Gaspacho de melon, tomates anciennes et pignons

  **FROMAGES DES RÉGIONS ET SON CHUTNEY** 17,00 €
Selon notre sélection du moment

LES GRANDES SALADES

 **SALADE TOMATES BURRATA** 21,00 €
Burrata 125gr, tomates anciennes, olives, melon, pignon, gressin, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette framboise

  **SALADE DE SAISON** 21,00 €
Falafels, légumes printaniers, quinoa, sauce feta miel

SALADE CAESAR POULET 22,00 €
Poulet mariné pané au panko, oeuf, copeaux de grana padano, olives Taggiasche, tomates cerise, croûtons, Romaine et sauce Caesar

 **SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT** 23,50 €
Gambas grillées, avocat, brousse aux herbes fraîches, melon, tomates cerise, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette balsamique

FORMULE DU MIDI 27 €

Uniquement le midi

LE PLAT DU JOUR

OU

  **SALADE DE SAISON**
Falafels, légumes printaniers, quinoa, sauce feta miel

PÂTISSERIE DALLOYAU

Au choix

OU

COUPE 2 BOULES

MENU ENFANT 14 €

(Moins de 12 ans)

STEAK HACHÉ DU BOUCHER

OU

POISSON DU JOUR À LA PLANCHA

Accompagné de frites fraîches ou linguines ou de légumes de saison

 **UNE BOULE DE GLACE**
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

OU

 **UN MACARON FOUR**

NOS ACCOMPAGNEMENTS

en supplément + 6 €

FRITES FRAÎCHES

LINGUINES

LÉGUMES DE SAISON

MESCLUN DE JEUNES POUSSES

LES VIANDES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS 26,00 €
Linguines, sauce morilles

 **FILET DE BOEUF** 32,00 €
Écrasé de pommes de terre, sucrose grillée et jus de viande

BURGER DE BOEUF 26,50 €
Bun's brioché, steak haché 150gr, mayonnaise épicée, tomates ancienne, cheddar AOP affiné 12 mois, oignons rouge, salade, accompagné de frites fraîches

 **TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** 24,00 €
accompagné de mesclun de jeunes pousses et frites fraîches

MAGRET DE CANARD 26,00 €
Crèmeux de carottes au miel, légumes de saison, crumble cacahuète, jus de viande au soja

LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSSE 28,50 €
Loup, daurade et rouget (selon arrivage), soupe de poissons, palet de pommes de terre, fenouil braisé, rouille et focaccia

 **PAVÉ DE SAUMON** 29,00 €
Crèmeux de brocolis, câpres et cornichons au beurre noisette

 **TENTACULES DE POULPE** 26,00 €
Légumes de saison et son aioli

 **PAVÉ DE THON** 27,00 €
Crèmeux de carottes, légumes provençaux, sauce moutarde-citron-huile d'olive émulsionnée

LES VEGGIES

  **AUBERGINE RÔTIE** 18,00 €
Houmous, tomates, ail, basilic, jus vert et neige de feta

 **LINGUINES PRIMAVERA** 22,00 €
Linguines, crème de pesto et légumes de saison

Tout au long de la saison, nos chefs vous proposent des recettes traditionnelles gourmandes et intemporelles.

LE PLAT DU JOUR 18,50 €
Uniquement le midi

LA SUGGESTION DU SOIR 18,50 €
Uniquement le soir

MENU DÉCOUVERTE 45 €

 **BURRATA CRÉMEUSE**
Gaspacho de melon, tomates anciennes et pignons

OU

 **CEVICHE DE DAURADE**
Melon, oignon rouge, piment, citron vert et passion

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS
Linguines, sauce morilles

OU

 **PAVÉ DE THON**
Crèmeux de carottes, légumes provençaux, sauce moutarde citron huile d'olive émulsionnée

PÂTISSERIE DALLOYAU
Au choix

OU

COUPE 2 BOULES

Horaires de service :

Du lundi au vendredi :

Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Dîner de 18h30 à 22h30

Les week-ends et jours fériés :

Déjeuner de 11h30 à 16h00 / Dîner de 18h00 à 22h30

*Service salon de thé et pâtisseries
tout au long de la journée*

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

	Sur place	À emporter
 DALLOYAU Réinterprétation 2019 <i>Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné cerclé de rocher nougatine</i>	11,20 €	8,20 €
LE VRAI OPÉRA Création DALLOYAU 1955 <i>Une grande émotion en version originale</i>	10,50 €	7,50 €
CROC'CHOCO Création DALLOYAU 2015 <i>Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette</i>	11,60 €	8,60 €
TONKA Création DALLOYAU 2017 <i>Mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, biscuit chocolat ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, croustillant feuillantine</i>	11,20 €	8,20 €

LES GRANDS CLASSIQUES

	Sur place	À emporter
BOUCHON RHUM-RAISINS <i>L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	10,50 €	7,50 €
FÔRET BLANCHE Création DALLOYAU 2020 <i>L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu</i>	11,00 €	8,00 €
MILLE-FEUILLE VANILLE <i>Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar</i>	10,50 €	7,50 €
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE <i>Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne</i>	10,00 €	7,00 €
JARDIN DE FRAMBOISES Création DALLOYAU 2022 <i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>	11,20 €	8,20 €
FLEUR DE VANILLE Création DALLOYAU 2026 <i>Alliance raffinée de vanille, biscuit moelleux aux amandes et croustillant granola</i>	11,00 €	8,00 €
COUPE ANANAS <i>Ananas frais, coulis exotique, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>	11,50 €	
TARTE DE SAISON	10,50 €	7,50 €
PAVLOVA ANANAS Création DALLOYAU 2026 <i>Crémeux et coulis exotique, ananas frais, meringue</i>	13,00 €	
CRÉATION DU MOMENT Uniquement les samedis et dimanches <i>Notre maître pâtissier, Franck Charvoz, vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes et intemporelles</i>	10,00 €	7,00 €

LES FROMAGES

  FROMAGES DES RÉGIONS ET SON CHUTNEY	17,00 €
---	---------

FORMULE TEA TIME 18 € (DE 15H00 À 18H00)

UNE PÂTISSERIE
AU CHOIX

+

2 PETITS MACARON FOURS
OU
LE CAKE 1860 LE PALAIS

+

UNE BOISSON
SELON VOTRE ENVIE
Café, Chocolat chaud, Thé,
Thé glacé du moment

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

 COUPE GLACE OU SORBET UNE BOULE 6,00 € <i>Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	DEUX BOULES 9,00 € TROIS BOULES 11,00 €	 MILK-SHAKE CLASSIQUE 10,50 € 1 PARFUM AU CHOIX AU LAIT VÉGÉTAL 11,50 €
--	--	---

Amarena, Café pur arabica, Caramel sel de Guérande, Chocolat Equateur, Citron primo fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE | Création DALLOYAU 2019 15,50 €
Chou garni d'une boule de glace vanille et son petit chou au chocolat intense, amandes effilées caramélisées, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon

 BANANA SPLIT 13,50 € <i>Une boule vanille, une boule chocolat, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	CAFÉ LIÉGEOIS 12,50 € <i>Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>
 DAME BLANCHE DALLOYAU 13,50 € <i>Trois boules vanille, sauce chocolat, meringue, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	CHOCOLAT LIÉGEOIS 13,50 € <i>Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>
 COUPE MACARONS 15,50 € <i>Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, crème anglaise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons</i>	  GLACE COLONEL 12,50 € <i>Trois boules citron, vodka</i>
 COUPE DU PIÉMONT 13,50 € <i>Une boule noisette, une boule caramel, une boule vanille, sauce chocolat praliné, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	  GLACE AMIRAL 12,50 € <i>Trois boules citron, Eau de vie de Poire</i>
	 MILK-SHAKE LA SICILIENNE 13,00 € <i>Une boule pistache, une boule noisette, amandes effilées, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>
	 MILK-SHAKE L'EXOTIQUE 13,00 € <i>Une boule citron, une boule mangue, coulis passion ananas, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>

LES GAUFRES DE LIÈGE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

AU SUCRE	7,50 €
AU CAMEL BEURRE SALÉ	8,50 €
CHOCOLAT PRALINÉ	9,00 €
CHOCOLAT NOIR 60%	9,00 €
CHOCOLAT PRALINÉ - BANANE	11,00 €
CHOCOLAT NOIR 60% - BANANE	11,00 €
COULIS EXOTIQUE - ANANAS	12,00 €

Ajout possible d'une boule de glace selon votre envie + 4,00 €

LES MACARONS ET CONFISERIES

 PETIT MACARON FOUR 3,00 € <i>Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse</i>
 MINI GOÛTER DE MACARONS 14,50 € <i>Cinq macarons à découvrir, selon vos envies</i>
LE CAKE 1860 LE PALAIS 7,00 € <i>Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat</i>
COOKIE PISTACHE ou NOISETTE 7,00 € <i>Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon</i>

LE PETIT DÉJEUNER (DE 9H00 À 12H30)

LE PETIT DÉJEUNER 1860

11,00 €

Boisson chaude (café, chocolat ou thé), jus de fruits frais pressés (orange ou citron), viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)

SUCRÉ

VIENNOISERIE

2,80 €

Croissant ou pain au chocolat

TARTINES DE PAIN

3,50 €

Accompagné de deux confitures et beurre

LE CAKE 1860 LE PALAIS

7,00 €

Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat

FROMAGE BLANC

4,00 €

Coulis exotique, amandes effilées

PAIN PERDU AU

CARAMEL BEURRE SALÉ

7,00 €



PETIT MACARON FOUR

3,00 €

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse

SALÉ

LES OMELETTES

NATURE 8,50 €

FROMAGE 9,50 €

BACON VÉGÉTAL

10,00 €

SAVEUR TRUFFE

12,00 €

LES ŒUFS AU PLAT

8,50 €

PANISSES

10,00 €

Aïoli

FOCACCIA TOASTÉE

13,00 €

Stracciatella, tapenade de tomates confites

HOUMOUS AU ZAHTAR

12,00 €

Pois chiches, Zahtar, Tahini, pains pita

LE BRUNCH (DE 9H00 À 15H00)

29 €

Uniquement les samedis et dimanches

SUCRÉ

VIENNOISERIE

Croissant ou pain au chocolat

ou

TARTINES DE PAIN

Accompagné de deux confitures et beurre

+

FROMAGE BLANC

Coulis exotique, amandes effilées

+

LE CAKE 1860 LE PALAIS

SALÉ

BROUILLADE D'ŒUFS NATURE OU FROMAGE

+



HOUMOUS AU ZAHTAR

Pois chiches, Zahtar, Tahini, pains pita

+



PANISSES

Aïoli

ou



BURRATA CRÉMEUSE

BOISSONS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange
ou
citron

+

BOISSON CHAUDE

Café
ou
chocolat chaud
ou
thé

LES CAFÉS

Au lait
végétal

Classique

CAFÉ		2,60 €
DÉCAFÉINÉ		2,60 €
CAFÉ NOISETTE	3,00 €	2,90 €
CAFÉ CRÈME	4,10 €	3,90 €
CAFÉ FRAPPÉ		4,60 €
CAFÉ VIENNOIS		4,60 €
CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ		5,10 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>		
CAPPUCCINO	5,10 €	4,90 €
CAFÉ DOUBLE		5,10 €
LATTE MACCHIATO	5,30 €	5,10 €
IRISH COFFEE		12,00 €
CAFÉ 1860		4,60 €
<i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU</i>		
CAFÉ AFFOGATO		7,20 €
<i>Une boule de glace vanille</i>		
CAFÉ CHOCOLATS		7,10 €
<i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i>		
CAFÉ MACARONS		9,60 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU</i>		
CAFÉ GOURMAND		14,60 €
<i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.</i>		

LES CHOCOLATS

70% de pur cacao « Saint Domingue »

CHOCOLAT CHAUD	6,70 €
CHOCOLAT VIENNOIS	7,70 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	7,70 €
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ	8,20 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
CHOCOLAT MACARONS	13,70 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
CHOCOLAT GOURMAND	17,20 €
<i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la Vanille</i>	

LES INFUSIONS

ROOIBOS CITRUS	6,50 €
SUBTILE VERVEINE	5,50 €
TILLEUL	5,50 €

LES THÉS

THÉ MACARONS	13,00 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
THÉ GOURMAND	16,50 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.</i>	
THÉ MÉLANGE 1860	6,50 €
<i>Toute l'authenticité et l'harmonie d'un thé de Chine et d'Inde. Un grand classique aromatisé aux essences d'agrumes qui lui donnent un caractère très attachant.</i>	
THÉ PÊCHE DE VIGNE	6,50 €
<i>Fruité et tonique, il marie le parfum intense de la pêche de vigne gorgée de soleil, à la rondeur d'un Thé noir de Chine et du Sri Lanka.</i>	
THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES	7,00 €
<i>Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et Groseille, agrémenté de morceaux de fraise et de Groseilles. Un bouquet pleinement et délicieusement fruité.</i>	
THÉ OOLONG - OOLONG CARMEL BEURRE SALÉ	7,50 €
<i>Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées d'un arôme caramel. Un bel équilibre entre des notes végétales et celles d'une confiserie que beaucoup retrouveront avec bonheur dans une tasse délicieusement gourmande.</i>	
THÉ VERT MANDARIN JASMIN	6,50 €
<i>Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées. C'est le thé par Excellence qui convient à la cuisine chinoise.</i>	
THÉ VERT MENTHE	6,50 €
<i>Fruit d'une rencontre d'un thé vert roulé en boules et de menthe Nanah, il est le symbole de l'hospitalité au Maghreb. Il rythme la journée de sa fraîcheur désaltérante.</i>	
THÉ VERT CHINE YUNNAN	7,50 €
<i>Mystérieuse province, le Yunnan abriterait dans ses vallées encaissées des théiers millénaires. Précieux, sa liqueur réunit force, parfum et onctuosité sans aucune amertume. Stimule sans énerver, avec des propriétés digestives</i>	
THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES	7,50 €
<i>Une bergamote de Calabre d'excellence associée à un thé noir de Chine, provenant du triangle d'or de la province d'Anhui. Un véritable bouquet d'agrumes pour ce grand classique anglais.</i>	
THÉ DARJEELING G.F.O.P.	7,50 €
<i>Surnommé « champagne du thé », ce thé des Indes est réputé pour sa richesse aromatique et sa finesse inégalée. Un mélange de différents jardins lui confère un nez fruité, très subtil.</i>	
THÉ BLANC PAÏ MU TAN	8,50 €
<i>Il porte le nom de l'une des plus belles fleurs de Chine, la pivoine blanche. Récolté au printemps dans la province de Fujian, délicat et précieux, il est idéal pour une initiation aux thés blancs.</i>	

LES EXALTÉS

PUR JUS DE FRUITS JEAN-LOUIS BISSARDON 25 cl	6,80 €
<i>Ananas, Nectar de Framboise, Pomme reinette, Tomate, Mangue, Poire williams, Abricot de Bergeron.</i>	
JUS DE FRUITS PRESSÉS , 20 cl	6,50 €
<i>Orange ou citron</i>	
CAFÉ FRAPPÉ , 25 cl	4,50 €
CITRONNADE TRADITIONNELLE , 20 cl	5,50 €
THÉ GLACÉ DU MOMENT , 25 cl	4,90 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	7,70 €
<i>70% de pur cacao « Saint Domingue » Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
SIROP-MANIA ET EVIAN , 33 cl	4,00 €
<i>Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette orgeat, Pac, pêche, vanille</i>	
GINGER BEER , 20 cl	4,00 €
LIMONADE , 25 cl	4,00 €
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES , 25 cl	4,00 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, COCA-COLA CHERRY 33 cl	4,00 €
ORANGINA , 25 cl	4,00 €
FUZE TEA , 25 cl	4,00 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS	8,00 €
<i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	
PINTA	8,00 €
<i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	
CANEBIÈRE	8,00 €
<i>Jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron</i>	

LES BIÈRES

En pression		
HEINEKEN	25cl 4,50 €	50cl 8,00 €
AFFLIGEM AMBRÉE	25cl 4,80 €	50cl 8,50 €
GALLIA BLANCHE	25cl 4,80 €	50cl 8,50 €
En bouteille		
ZOUMAÏ PLANIER , 33 cl		6,00 €
PIETRA AMBRE , 33 cl		6,50 €
VALLON SECRET , 33 cl		8,00 €

LES EAUX MINÉRALES

PLATES

808 , 75 cl	7,00 €
EVIAN , 33 cl	3,60 €
EVIAN , 75 cl	6,50 €

GAZEUSES

BADOIT ROUGE «MARSEILLE» , 33 cl	3,90 €
PERRIER , 33 cl	4,00 €
BADOIT ROUGE , 75 cl	6,50 €
OREZZA , 100 cl	7,50 €
808 , 75 cl	7,00 €



LES DIGESTIFS

RHUM BACARDI CARTA ORO, 4 cl	7,00 €
RHUM ZACAPA, 4 cl	12,00 €
RHUM SANTA TERESA 1796, 4 cl	11,00 €
VODKA GREY GOOSE, 4 cl	9,00 €
GIN HENDRICK'S, 4 cl	10,00 €
GET 27, 6 cl	8,00 €
GET 31, 6 cl	8,00 €
BAILEY'S, 6 cl	8,00 €
AMARETTO DISARONNO, 4 cl	8,00 €
LIMONCELLO, 6 cl	8,00 €
GRAND MARNIER, 4 cl	8,00 €
EAU DE VIE DE POIRE, 4 cl	8,00 €
ARMAGNAC JANNEAU VS, 4 cl	10,00 €
WHISKY BALLANTINE'S, 4 cl	7,00 €
WHISKY JACK DANIEL'S, 4 cl	9,00 €
WHISKY TOKI SUNTORY, 4 cl	10,00 €
WHISKY TALISKER, 4 cl	12,00 €
WHISKY CHIVAS REGAL 18 ANS, 4 cl	14,00 €

LES CHAMPAGNES

	La coupe 11cl	75cl
THÉOPHILE BRUT ROEDERER	13,00 €	65,00 €
CHARLES HEIDSIECK		85,00 €
HENRIOT ROSÉ		80,00 €
LOUIS ROEDERER COLLECTION 246		85,00 €
Ⓚ LAURENT PERRIER		110,00 €
HENRIOT BLANC DE BLANC		100,00 €
ROEDERER CRISTAL		330,00 €



Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour,
nous vous remercions par avance de votre compréhension.
Les plats "fait maison" sont fabriqués sur place à partir de produits bruts.
Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus
en France, Allemagne, Argentine, Autriche, Ecosse, Espagne, Hollande, Irlande.
La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents
dans nos produits est disponible auprès de nos équipes sur simple demande.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus,
et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

**Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse,
moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation. La Maison n'accepte pas les chèques**

