

CLICK ON THE FLAG TO SEE THE MENU IN ENGLISH →



# INVENTEUR DU BON GOÛT

Depuis 1682

Découverts par Louis XIV en 1682, les Officiers de Bouche DALLOYAU ont émerveillé la Cour de Versailles jusqu'à la Révolution française. En 1802, Jean-Baptiste DALLOYAU fonde la première Maison de Gastronomie.

Pâtissiers, traiteurs, glacières, chocolatiers... Génération après génération, telle une grande famille de talents, les Chefs DALLOYAU ont à cœur de faire découvrir la gastronomie et l'art de recevoir à la française.

Chaque jour, les boutiques et salons de thé DALLOYAU offrent à chacun un instant de pure gourmandise : retrouver les Inimythables® de la gastronomie française comme L'Opéra, la Religieuse de Rêve®, le Saint-Honoré..., s'émerveiller devant une nouvelle création de la Maison, se laisser tenter par le dernier macaron de saison...

DALLOYAU TERRASSES DU PORT À VOTRE ÉCOUTE 7j/7

Pour réserver une table au Restaurant ou Salon de thé (2ème niveau)

Tél : 04 91 45 75 11

Ouvert à partir de 10h00

Privatisation possible du restaurant à partir de 18h00

Pour vos commandes traiteur et pâtisserie

Tél : 04 91 45 75 11

# LES COCKTAILS

Ici c'est Pastis by Nico, 20 cl	11,00 €	Spritz, 12 cl	11,00 €
Pastis, jus d'orange, sirop de pêche, jus de citron		Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
Caipirinha, 12 cl	11,00 €	Gin Fizz, 12 cl	11,00 €
Cachaça sucre roux, citron vert		Gin, jus de citron, eau gazeuse	
Pina Colada, 20 cl	12,00 €	Sex on The Beach, 20 cl	12,00 €
Rhum, crème de coco, jus d'ananas		Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, cranberry	
Chili Spicy, 12 cl	11,00 €	Moscow Mule, 12 cl	13,00 €
Vodka infusée piment citronnelle, Passoã, Maracuja, gingembre		Vodka, Ginger beer, jus de citron vert	
Saint Germain Spritz, 20 cl	14,00 €	Paloma, 20 cl	11,00 €
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse		Tequila, jus de pamplemousse et citron vert, limonade	

# LES MOJITOS, 12CL

Mojito	12,00 €	Mojito Fraise	14,00 €	Mojito Passion-Ananas	14,00 €
Mojito Royal	16,00 €	Mojito Royal Fraise	17,00 €	Mojito Royal Passion-Ananas	17,00 €

# LES COCKTAILS SANS ALCOOLS, 20 CL

Virgin Pina Colada	8,00 €	Virgin Beach	8,00 €	L'Exotique	8,00 €
Crème de coco, jus d'ananas		Jus de cranberry, ananas, sirop de pêche		Ananas, orange, mangue, grenadine	
Virgin Mojito	8,00 €	Virgin Mojito Fraises	9,50 €	Virgin Mojito Passion-Ananas	9,50 €
Goyave Island	10,00 €	Vanilla Dream	9,50 €	Virgin Paloma	8,00 €
Nectar de goyave, lait d'amandes, grenadine		Jus d'ananas, maracuja, sirop de vanille, jus de citron		Jus de pamplemousse, limonade, jus de citron vert	

# LES VINS AU VERRE, 12 CL

LE VIN DU MOMENT	6,50 €
------------------	--------

Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir

## LES BLANCS

IGP Lacoste, Lisa	6,00 €
IGP Pays d'OC, Moulin de Gassac, Chardonnay	6,00 €
IGP Méditerranée, Viognier réserve de Val Joannis	6,50 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,50 €
DOC Frizzante, Prosecco Bellino Extra Dry	7,50 €
AOC Côtes du Rhône, Les becs fins 	7,50 €
Vin de France, Val Joanis, Blanc de Noir, Grenache	7,80 €
AOC Sauternes, Château du Levant	10,00 €
AOC Chablis, Domaine William Fevre	13,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes douces	13,50 €

## LES ROSES

IGP Lacoste, Lisa	6,00 €
AOP Bandol, Domaine Dupuy De Lôme	7,00 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,00 €
IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia 	10,00 €
AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine	12,00 €

## LES ROUGES

IGP Pays d'OC, Les Jamelles, Syrah	6,50 €
AOP Côtes du Rhône, Domaine de Dionysos	6,50 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,00 €
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines 	11,00 €
AOC Château Catherine de Montgolfier, Grand Ramade 	12,00 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis	14,00 €

# LES APÉRITIFS

Anisette Phénix, 5l, Ricard, 2cl	4,00 €	Coupe de Champagne Théophile, 1l cl	13,00 €
SanBitter San Pellegrino, 10 cl	5,00 €	Coupe de Champagne Charles Heidsieck, 1l cl	16,00 €
Martini Blanc, Rosé ou Rouge, 4 cl	5,50 €	Gin Tonic, 12 cl	11,00 €
Porto Blanc ou Rouge, 8 cl	6,00 €	Gin, Schweppes Tonic	
Whisky Ballantine's, 4 cl	7,00 €	Kir vin blanc Maison, 12 cl	7,50 €
Whisky Jack Daniel's, 4 cl	9,00 €	Cassis, framboise, pêche ou mûre	
Américano, 12 cl	7,00 €	Kir Royal, 12 cl	12,00 €
		Cassis, framboise, pêche ou mûre	
		Cidre Brut, 12 cl	4,50 €

# CARTE DES VINS

## LE VIN DU MOMENT

Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir

## AIX EN PROVENCE

AOC Château Calissanne, Rouge / Rosé / Blanc	75 cl		33,00 €
IGP Lacoste, Lisa, Rosé / Blanc	50 cl	24,00 €	29,00 €
AOC Château de Beaufort, Rouge / Rosé 	75 cl		33,00 €
AOC Château de Beaufort, Blanc 			35,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes douces, Blanc			37,00 €
			69,00 €

## PROVENCE

Vin de France, Val joanis, Blanc de noir, Grenache, Blanc	75 cl		42,00 €
AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire, Blanc			42,00 €
AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine, Rosé			52,00 €
AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc			75,00 €

## BANDOL

AOP Bandol, Domaine Dupuy De Lôme, Rosé	75 cl		35,00 €
AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé			79,00 €

## VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône, Domaine de Dionysos, Rouge	75 cl		35,00 €
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines, Rouge 			55,00 €
AOC Côtes du Rhône, Les becs fins, Blanc 			40,00 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis, Rouge			70,00 €

## BORDEAUX

AOC Sauternes, château du Levant, Blanc	75 cl		49,00 €
---	-------	--	---------

## BOURGOGNE

AOC Saint-Bris, La Chablisienne, Blanc	75 cl		45,00 €
AOC Chablis, Domaine William Fevre, Blanc			65,00 €

## LANGUEDOC

IGP Pays d'OC, Moulin de Gassac, Chardonnay, Blanc	75 cl		33,00 €
IGP Pays d'OC, Les Javelles, Syrah Rouge			33,00 €
AOC Château Catherine de Montgolfier, Grand Ramade, Rouge 			59,00 €

## CORSE

IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 	75 cl		50,00 €
--	-------	--	---------

## ITALIE

DOC Frizzante, Prosecco la Farra Extra Dry, Blanc	75 cl		37,50 €
---	-------	--	---------

## LES SÉLECTIONS SALÉES

PANISSES FRITES  ET SA CRÈME D'AIL NOIR	10,00 €
MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE 18 Moules	15,00 €
ŒUFS MIMOSA AU BASILIC  Oignons crispy	12,00 €
SALMON ROLL Saumon mariné, oeuf poché, pain brioché, avocat, fromage frais, concombre, vinaigrette au citron	17,00 €
BURRATA CRÉMEUSE  Crumble aux olives, condiment tomates pignons basilic	11,00 €
MEZZÉ MEDITERRANÉENS Caviar d'aubergines, houmous, poulpe mariné au citron et herbes fraîches, pains pita	15,00 €
HALLOUMI CROUSTILLANT Coulis de figue	12,00 €
L'APÉRITIVE Panisses frites, moules gratinées, halloumi croustillant	18,00 €
FROMAGES DES RÉGIONS  ET CONFITURE DE FIGUES	17,00 €

## LES GRANDES SALADES

SALADE BURRATA  Burrata crémeuse, tomates de Pays multicolores, pesto de basilic	17,00 €
SALADE DE POULPE  Poulpe mariné, pois chiche au cumin, herbes fraîches, tomates cerise, grenade	22,00 €
SALADE CAESAR POULET Poulet mariné, copeaux de Parmesan Reggiano, romaine, tomates cerise, tomates séchées, croûtons à l'ail, sauce Caesar	21,00 €
SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT  Gambas poêlées, dés de mangue, fromage frais aux agrumes, avocat, tomates cerise et séchées, mesclun de jeunes pousses	22,50 €

## MENU 44€

Uniquement le soir

ŒUFS MIMOSA AU BASILIC 

**OU**

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE

9 Moules

\*\*\*\*\*

CORDON BLEU AU COMTÉ

Escalope de volaille panée aux oignons crispy,  
poulet fumé, comté affiné accompagné de  
pommes grenailles et échalote rôtie, jus à l'ail noir

**OU**

FILET DE LOUP À LA PLANCHA

Gnocchis à la crème citronnelle,  
granola aux amandes

**OU**

LA SUGGESTION DU SOIR

\*\*\*\*\*

PÂTISSERIE DALLOYAU

au choix

**OU**

2 BOULES DE GLACE

## MENU ENFANT

(moins de 12 ans) — 14,00 €

STEAK HACHÉ DU BOUCHER

**OU**

POISSON DU JOUR À LA PLANCHA

Accompagné de

Pommes purée ou de Linguines au beurre  
ou de Légumes de saison

\*\*\*\*\*

UNE BOULE DE GLACE

Agrémentée de crème Chantilly  
à la vanille

**OU**

UN MACARON FOUR

# LES PLATS

Horaires de services : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Dîner de 18h30 à 22h30

Restauration en continue de 11h30 à 22h30 : les week-ends, les jours fériés et les vacances scolaires.

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

LE PLAT DU JOUR (Uniquement le midi)	18,50 €
LA SUGGESTION DU SOIR (Uniquement le soir)	18,50 €

## LES VIANDES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES Linguines à la crème aux morilles, crumble aux morilles	25,00 €
NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE «250 GR» 	36,00 €
Pommes grenailles rôties, sauce au poivre noir fumé	
CHEESY SMASH BURGER Bun's aux céréales, double steak smasher, pickles de cornichon, oignons confits, mesclun, cheddar fumé accompagné de panisses frites	26,50 €
CORDON BLEU AU COMTÉ Escalope de volaille panée aux oignons crispy, poulet fumé, comté affiné accompagné de pommes grenailles et échalote rôtie, jus à l'ail noir	26,00 €
T-BONE DE VEAU GRILLÉ 	30,00 €
Aubergine rôtie, petits légumes, coulis de poivrons, citron brûlé	

## LES POISSONS

FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE Soupe de poissons, croûtons et rouille, pomme de Terre bouchon, légumes poêlées	27,50 €
TENTACULES DE POULPE GRILLÉES 	26,00 €
Écrasé de pommes de Terre à l'huile d'olive, aubergine confite, rouille provençale	
PAVÉ DE SAUMON «300 GR» Gnocchis à la crème citronnelle, granola aux amandes	30,00 €
FILET DE LOUP À LA PLANCHA 	27,00 €
Courgette rôtie, petits légumes, crème de petits pois à la menthe	

## LES PÂTES

LINGUINES ALL'ARRABBIATA ET STRACCIATELLA 	18,00 €
RIGATONI AUX GAMBAS Crème de crustacés, vierge tomates cerise, citron confit et basilic	26,00 €
GNOCCHIS PRINTANIERES 	22,00 €
Asperges, pois gourmands, crème à la citronnelle	



Produit Sans Gluten



Produit Végétarien

# LES GÂTEAUX

300 ans de créations dans une pâtisserie DALLOYAU

## LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

DALLOYAU 	11,00 €
Coeur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné, cerclé de rocher nougatine	
LE VRAI OPÉRA - Création DALLOYAU 1955	10,00 €
Un mythique de la pâtisserie française créé par DALLOYAU, une grande émotion en version originale	
LE BONHEUR EN CHOCOLAT - Création DALLOYAU 2012	11,30 €
Gourmandise à l'état pur, une mousse chocolat au lait, croustillant noisette et riz soufflé	
TONKA - Création DALLOYAU 2017	11,00 €
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 praliné noisette	

## LES GRANDS CLASSIQUES

BOUCHON RHUM-RAISINS	9,50 €
L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille	
RELIGIEUSE CHOCOLAT OU CAFÉ	9,00 €
Chocolat intense ou café savoureux	
MILLE-FEUILLE VANILLE	10,00 €
Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille de Madagascar	
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE	9,50 €
Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne	
JARDIN DE FRAMBOISES - Création DALLOYAU 2022	11,00 €
Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches	
FRAISIER - Réinterprétation	11,00 €
Le goût incomparable des fraises fraîches associé à la mousseline vanille Bourbon de Madagascar sous une note de pistache	
DÉLICE EXOTIQUE - Création DALLOYAU 2025	10,00 €
Biscuit madeleine, crumble de citron vert, cœur exotique et mousse à la vanille de Madagascar	
TARTE DE SAISON	10,00 €
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille	
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	
GASPACHO DE FRUITS ROUGES AU PARFUM DE MENTHE - Création DALLOYAU 2016	13,50 €
Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron	
COUPE DE FRAISES	11,50 €
Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes	
CRÉATION DU MOMENT (UNIQUEMENT LES SAMEDIS ET DIMANCHES)	10,00 €
Notre maître pâtissier, Franck Charvoz, vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes et intemporelles	

## LES FROMAGES

FROMAGES DES RÉGIONS ET CONFITURE DE FIGUES  	17,00 €
---	---------

# LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

COUPE GLACE OU SORBET 

UNE BOULE 6,00€

DEUX BOULES 9,00 €

TROIS BOULES 11,00 €

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

Amarena, Café pur arabica, Caramel sel de Guérande, Chocolat Équateur, Citron primo Fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Fruits de la passion, Mangue alphonso d'Inde, Noisette du Piémont IGP, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

BANANA SPLIT 

13,50 €

Une boule vanille, une boule de chocolat intense, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille

DAME BLANCHE DALLOYAU 

13,50 €

Trois boules vanille, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, meringue

COUPE MACARONS 

15,50 €

Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, crème anglaise, crème Chantilly à la vanille, trois macarons

CHOCOLAT LIÉGEOIS

13,50 €

Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, tuile aux amandes

CAFÉ LIÉGEOIS

12,50 €

Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille, tuile aux amandes

COUPE FRUITS ROUGES 

15,00 €

Une boule framboise, une boule fraise, une boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème Chantilly à la vanille

COUPE FORÊT NOIRE 

15,00 €

Une boule Amarena, une boule vanille, une boule chocolat, coulis de fruits rouges, moelleux aux chocolat, crème Chantilly à la vanille

COUPE EXOTIQUE 

15,00 €

Une boule fruits de la passion, une boule mangue, une boule citron, mangue, coulis exotique, crème Chantilly à la vanille

GLACE COLONEL 

12,50 €

Trois boules citron, vodka

GLACE AMIRAL 

12,50 €

Trois boules citron, Eau de vie de Poire

## LES MILK-SHAKE, 35 CL

1 PARFUM AU CHOIX 

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

CLASSIQUE 10,50€

AU LAIT D'AMANDES 11,50 €

Amarena, Café pur arabica, Caramel sel de Guérande, Chocolat Équateur, Citron primo Fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Fruits de la passion, Mangue alphonso d'Inde, Noisette du Piémont IGP, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

L'EXOTIQUE 

13,00 €

Une boule fruits de la passion, une boule mangue, coulis passion ananas, crème Chantilly à la vanille

LA SICILIENNE

13,00 €

Une boule pistache, une boule noisette, amandes effilées, crème Chantilly à la vanille

DÉLICE ROUGE 

13,00 €

Une boule fraise, une boule framboise, coulis de fruits rouges, crème Chantilly à la vanille

## LES MACARONS ET CONFISERIES

PETIT MACARON FOUR 

3,00 €

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

MINI GOÛTER DE MACARONS 

14,50 €

Cinq macarons à découvrir, selon vos envies

LE CAKE DALLOYAU

7,00 €

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

COOKIE PISTACHE ou NOISETTE

7,00 €

Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille

# LES PETITS DÉJEUNERS (DE 9H45 À 11H30)

LE PETIT DÉJEUNER DALLOYAU Boisson chaude (café, chocolat ou thé), jus de fruits frais pressés (orange ou citron), viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)	11,00 €
OMELETTE NATURE	8,50 €
OMELETTE AU FROMAGE	9,00 €
VIENNOISERIE (croissant ou pain au chocolat)	2,80 €
LE CAKE DALLOYAU Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille et sauce chocolat	7,00 €
COOKIES PISTACHE ou NOISETTE Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille	7,00 €

# LES CAFÉS ET CHOCOLATS GOURMANDS

## LES CAFÉS

	<i>Au lait d'amandes</i>	<i>Classique</i>
CAFÉ (GRANDS CRUS ARABICA)		2,80 €
DÉCAFÉINÉ (GRANDES ORIGINES)		2,80 €
CAFÉ NOISETTE	3,10 €	3,00 €
CAFÉ CRÈME	3,90 €	3,80 €
CAFÉ FRAPPÉ		4,50 €
CAFÉ VIENNOIS		4,50 €
CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ Caramel, noisette ou vanille		5,00 €
CAPPUCCINO	5,20 €	5,00 €
CAFÉ DOUBLE		5,20 €
LATTE MACCHIATO	5,70 €	5,50 €
CAFÉ AFFOGATO Une boule de glace vanille		7,00 €
IRISH COFFEE		8,50 €
CAFÉ DALLOYAU Accompagné d'un macaron four selon votre envie		4,50 €
CAFÉ CHOCOLATS Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU		7,00 €
CAFÉ MACARONS Accompagné de trois macarons fours selon vos envies		9,50 €
CAFÉ GOURMAND Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille		14,50 €

## LES CHOCOLATS - 70% DE PUR CACAO « SAINT DOMINGUE »

CHOCOLAT CHAUD	6,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	7,50 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE Agrémenté de crème Chantilly à la vanille	7,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ Caramel, noisette ou vanille	8,00 €
CHOCOLAT MACARONS Accompagné de trois macarons fours selon vos envies	13,50 €
CHOCOLAT GOURMAND Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille	17,00 €

# LES THÉS ET INFUSIONS

## LES THÉS

THÉ MACARONS « mélange DALLOYAU » accompagné de trois macarons fours selon vos envies	13,00 €
THÉ GOURMAND Thé « mélange DALLOYAU » accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie DALLOYAU, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille	16,50 €
THÉ MÉLANGE DALLOYAU 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	6,50 €
THÉ PÊCHE DE VIGNE 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	6,50 €
THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES 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	7,00 €
THÉ OOLONG - OOLONG CAMEL AU BEURRE SALÉ 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	7,50 €
THÉ CHINE LAPSANG SOUCHONG De son infusion charpentée émane des notes fumées très caractéristiques : son goût fumé provient du séchage des feuilles, dites souchong, dans un enfumoir rempli de braises d'épicéa. Un thé faible en théine pour l'après-midi ou autour d'un brunch	6,50 €
THÉ VERT MANDARIN JASMIN 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	6,50 €
THÉ VERT MENTHE 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	6,50 €
THÉ VERT CHINE YUNNAN 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	7,50 €
THÉ EARL GREY SUPERIEUR POINTES BLANCHES 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	7,50 €
THÉ DARJEELING G.F.O.P. 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	7,50 €
THÉ BLANC PAÏ MU TAN 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	8,50 €

## LES INFUSIONS

SUBTILE VERVEINE	5,50 €
SUBTILE VERVEINE-MENTHE Fréquente dans nos jardins, la verveine odorante est originaire d'Amérique du Sud. Ses feuilles vert tendre répandent une agréable odeur citronnée lorsqu'on les froisse entre les doigts. Elle possède des vertus digestives	5,50 €
TILLEUL MENTHE	5,50 €

# LES EXALTÉS

SMOOTHIE FRAISE, 35 cl - <b>Nouveauté 2025</b>	8,00 €
CITRONNADE TRADITIONNELLE, 20 cl	5,50 €
THÉ PÊCHE DE VIGNE GLACÉ, 25 cl	4,90 €
PUR JUS DE FRUITS ET NECTAR DE FRUITS, 25 cl	6,80 €
Tomate, Abricot Bergeron, Ananas, Pomme Reinette, Fraise Mara des bois, Mangue, Poire Williams	
JUS DE FRUITS PRESSÉS, 20 cl	6,50 €
Orange ou citron.	
CAFÉ FRAPPÉ, 25 cl	4,50 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	7,50 €
70% de pur cacao « Saint Domingue »	
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille	
SIROP-MANIA ET EVIAN, 33 cl	4,20 €
Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette, orgeat, Pac, pêche, vanille	
GINGER BEER, 20cl	4,20 €
LIMONADE, 25cl	4,20 €
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES, 25cl	4,20 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, 33 cl	4,20 €
ORANGINA, 25cl	4,20 €
LIPTON ICE TEA, 25 cl	4,20 €

# LES COCKTAILS SANS ALCOOLS, 20 CL

Virgin Pina Colada	8,00 €	Virgin Beach	8,00 €	L'Exotique	8,00 €
Crème de coco, jus d'ananas		Jus de cranberry, ananas, sirop de pêche		Ananas, orange, mangue, grenadine	
Virgin Mojito	8,00 €	Virgin Mojito Fraises	9,50 €	Virgin Mojito Passion-Ananas	9,50 €
Goyave Island	10,00 €	Vanilla Dream	9,50 €	Virgin Paloma	8,00 €
Nectar de goyave, lait d'amandes, grenadine		Jus d'ananas, maracuja, sirop de vanille, jus de citron		Jus de pamplemousse, limonade, jus de citron vert	

# LES BIÈRES

En pression,

Heineken	25 cl	4,50 €	50 cl	8,00 €
Affligem	25 cl	4,80 €	50 cl	8,50 €
Affligem blanche	25 cl	4,80 €	50 cl	8,50 €

En bouteille,

Pietra, 33 cl	6,50 €
Cubanisto, 33 cl	7,00 €
Desperado Virgin 0.0%, 33 cl	6,00 €

# LES EAUX

## LES EAUX MINÉRALES PLATES

Evian, 33 cl	3,60 €
Evian, 75 cl	6,50 €

## LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Badoit « Marseille », 33 cl	4,00 €
Perrier, 33 cl	4,20 €
Badoit, 75 cl	6,50 €
Orezza, 100 cl	7,50 €

## LES CHAMPAGNES

	La coupe, 11CL	75 cl	Magnum
Théophile Brut Roederer	13,00 €	65,00 €	
Charles Heidsieck	16,00 €	85,00 €	
Louis Roederer Brut Premier		85,00 €	
Roederer Cristal		330,00 €	900,00 €

## LES DIGESTIFS

The Kraken "Black Spiced", 4 cl		9,00 €
Rhum Diplomatico, 4 cl		10,00 €
Rhum Don Papa, 4 cl		11,00 €
Vodka, 4 cl		7,00 €
Get 27, 6 cl		8,00 €
Get 31, 6 cl		8,00 €
Bailey's, 6 cl		8,00 €
Kahlua, 6 cl		8,00 €
Limoncello, 6 cl		8,00 €
Manzana, 6 cl		8,00 €
Eau de vie de Poire, 4 cl		8,00 €
Amaretto, 4 cl		8,00 €
Cognac Hennessy, 4 cl		10,00 €
Armagnac Duc de Loussac, 4 cl		10,00 €
Jack Daniel's Tennessee FIRE "Cinamon Spice, 4 cl		12,00 €
Whisky Cardhu 12 ans, 4 cl		12,00 €
Whisky Lagavulin 16 ans, 4 cl		12,00 €

# DALLOYAU RÉCEPTIONS

## — Côte d'Azur —

Depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle, DALLOYAU organise les fêtes les plus somptueuses et met au service de ses clients sa parfaite maîtrise des métiers de bouche pour que chaque réception soit unique.

Pour vos événements privés ou d'entreprises, DALLOYAU perpétue pour vous le goût de l'excellence et l'art de vivre à la française.

Equipe commerciale expérimentée, cellule artistique pour la mise en scène de décors personnalisés, service de recherche de lieux, maîtres d'hôtel formés aux critères de service et d'exigence de la Maison, Chefs Cuisiniers, Pâtisseries et chocolatiers réalisant des plats de haute gastronomie et des créations sur mesure...

Confiez-nous vos désirs, nous les transformons en réalité !

[restaurant.marseille@dalloyou.fr](mailto:restaurant.marseille@dalloyou.fr)

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.

Retrouvez l'origine de nos viandes à l'accueil caisse du restaurant.

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 prix en salle incluent un service supplémentaire, ce qui peut entraîner une différence tarifaire par rapport à la vente à emporter.

La Maison n'accepte pas les chèques.