

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.

Pâtisseries, 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 Inimitables® 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

Tequila Sunrise, 20 cl	10,00 €	Spritz, 12 cl	11,00 €
Tequila, jus d'orange, grenadine		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 €	Lemon Spritz, 20 cl	11,00 €
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse		Limoncello, Prosecco, eau gazeuse	

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 €				
Nectar de goyave, lait d'amandes, grenadine					

LES VINS AU VERRE, 12 CL

LE VIN DU MOMENT	6,00 €
------------------	--------

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 Luberon, Le viognier Réserve Val Joanis	7,00 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,00 €
DOC Frizzante, Prosecco Bellino Extra Dry	7,00 €
AOC Côtes du Rhône, Les becs fins 	7,50 €
AOC Sauternes, Château du Levant	10,00 €
AOC Chablis, Domaine William Fevre	12,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes douces	13,50 €

LES ROSES

IGP Lacoste, Lisa	6,00 €
AOP Bandol, Domaine Dupuy De Lôme	6,50 €
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 	10,50 €

LES ROUGES

AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,00 €
AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire	9,00 €
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines 	10,00 €
AOC Château Catherine de Montgolfier, Grand Ramade 	12,00 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis	13,00 €

LES APÉRITIFS

Anisette Phénix, 5l, Ricard, 2cl	4,00 €	Coupe de Champagne Théophile, 1l cl	12,00 €
SanBitter San Pellegrino, 10 cl	5,00 €	Coupe de Champagne Charles Heidsieck, 1l cl	15,00 €
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	11,00 €
		Cassis, framboise, pêche ou mûre	

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

75 cl
33,00 €

AIX EN PROVENCE

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

CÔTES DE PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire, Blanc		75 cl
AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire, Rouge		42,00 €
AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine, Rosé 		45,00 €
AOC Côtes de Provence, Or de la Castinelle, Rosé 		52,00 €
AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc		50,00 €
		75,00 €

BANDOL

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

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Luberon, Le viognier Réserve Val Joanis, Blanc		75 cl
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines, Rouge 		37,00 €
AOC Côtes du Rhône, Les becs fins, Blanc 		50,00 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis, Rouge		40,00 €
		65,00 €

BORDEAUX

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

BOURGOGNE

AOC Saint-Bris, La Chablisienne, Blanc		75 cl
AOC Chablis, Domaine William Fevre, Blanc		45,00 €
		60,00 €

LANGUEDOC

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

CORSE

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

ITALIE

DOC Frizzante, Prosecco Bellino Extra Dry, Blanc		75 cl
		35,00 €

LES SÉLECTIONS SALÉES

PANISSES FRITES   10,00 €
ET SA CRÈME D'AIL NOIR

MEZZÉS MÉDITERRANÉENS  12,00 €
Tzatziki, Caviar d'aubergines à l'ail confit,
Houmous, accompagnés de pains pita

ŒUFS MIMOSA AU CURRY  12,00 €
Crumble aux graines de fenouil

AVOCADO TOAST 14,00 €
Gravlax de saumon, oeuf poché, avocat, fromage
frais aux agrumes, pickles d'oignon rouge

BURRATA CRÉMEUSE   10,00 €
Salade de roquette, pignons et pesto de basilic

FOCACCIA STRACCIATELLA DI BUFALA  15,00 €
Tomates et ail confit, pignons torréfiés,
huile au basilic

FROMAGES AFFINÉS   15,50 €
ET CONFITURE DE FIGUES

LES GRANDES SALADES

SALADE BURRATA  17,00 €
Burrata crémeuse, tomates de Pays
multicolores, pastèque, basilic, tuile au vinaigre
balsamique

SALADE MÉDITERRANÉENNE  20,00 €
Quinoa gourmand façon taboulé, croustillant
fêta menthe, crème à l'ail, concombre aux
herbes fraîches, aubergine confite,
pois chiche au cumin

SALADE CAESAR POULET 21,00 €
Poulet mariné, copeaux de Parmesan
Reggiano, romaine, tomates cerise, tomates
séchées, croûtons à l'ail, sauce Caesar

SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT  22,00 €
Gambas poêlées, dés de melon, fromage frais
aux agrumes, avocat, tomates cerise et séchées,
mesclun de jeunes pousses

MENU 42€

Uniquement le soir

ŒUF MIMOSA AU CURRY,
CRUMBLE AUX GRAINES DE FENOUIL

OU

MEZZÉS MÉDITERRANÉENS
Tzatziki, Caviar d'aubergines à l'ail confit,
Houmous, accompagné de pains pita

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES
Linguines à la crème aux morilles,
crumble aux morilles

OU

PAVÉ DE SAUMON
Gnocchis, crème de basilic, pignons torréfiés

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 Bourbon

OU

UN MACARON FOUR

LES PLATS

Horaires de services : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Dinner 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	24,00 €
NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE «250 GR» Écrasé de pommes de Terre à l'huile d'olive, petits légumes de saison, jus de viande	35,00 €
BURGER DE BŒUF Bun's olives, steak haché du Boucher, stracciatella, tomate caramélisée, sauce moutarde miel accompagné de pommes grenailles rôties au thym	26,00 €
TAGLIATA DE BOEUF Pressé de pommes de Terre aux herbes sauvages, tomate à la Provençale, vierge de légumes	28,00 €
CROUSTILLANT D'AGNEAU CONFIT Semoule et carotte fane au cumin	25,00 €

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 Palets de pommes de Terre rôtis, aubergine confite, rouille provençale	25,00 €
PAVÉ DE SAUMON Gnocchis, crème de basilic, pignons torréfiés	26,00 €
FILET DE LOUP À LA PLANCHA  Aubergine farcie façon tian, condiment salade roquette-cacahuètes, coulis de poivrons brûlés	27,00 €

LES PÂTES

LINGUINES ALL'ARRABBIATA ET STRACCIATELLA 	18,00 €
RIGATONI AUX GAMBAS Vierge de tomates cerises - citron confit - basilic	26,00 €
LINGUINES AUX PALOURDES Palourdes en marinère, tartare de tomates, échalotes ail et persil	28,50 €



Produit Sans Gluten



Produit Végétarien

LES GÂTEAUX

300 ans de créations dans une pâtisserie DALLOYAU

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

DALLOYAU 	10,50 €
Coeur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné, cerclé de rocher nougatine	
LE VRAI OPÉRA - Création DALLOYAU 1955	9,50 €
Un mythique de la pâtisserie française créé par DALLOYAU, une grande émotion en version originale	
LE BONHEUR EN CHOCOLAT - Création DALLOYAU 2012	10,80 €
Gourmandise à l'état pur, une mousse chocolat au lait, croustillant noisette et riz soufflé	
TONKA - Création DALLOYAU 2017	10,50 €
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	9,00 €
L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon	
RELIGIEUSE CHOCOLAT OU CAFÉ	8,50 €
Chocolat intense ou café savoureux	
MILLE-FEUILLE VANILLE	9,50 €
Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar	
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE	9,00 €
Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne	
JARDIN DE FRAMBOISES - Création DALLOYAU 2022	10,50 €
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	
TARTE DE SAISON	9,50 €
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon	
LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE - Création DALLOYAU 2019	14,50 €
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	
GASPACHO DE FRUITS ROUGES AU PARFUM DE MENTHE - Création DALLOYAU 2016	13,00 €
Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron	
COUPE DE FRAISES	11,00 €
Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes	

LES FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGUES CORSE  	15,50 €
---	---------

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

COUPE GLACE OU SORBET  UNE BOULE 5,00€ DEUX BOULES 8,00 € TROIS BOULES 11,00 €

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

Café pur arabica, Chocolat Équateur, Citron primo Fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Melon IGP du Quercy, Noisette du Piémont IGP, Pistache de Sicile, Stracciatella, Vanille de Madagascar, Yaourt sans sucre ajouté

BANANA SPLIT  13,00 €

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

DAME BLANCHE DALLOYAU  13,00 €

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

COUPE MACARONS  15,50 €

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

GLACE AMIRAL  12,50 €

Trois boules citron, Eau de vie de Poire

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 Bourbon

CAFÉ LIÉGEOIS 12,00 €

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

CHOCOLAT LIÉGEOIS 12,00 €

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

GLACE COLONEL  12,50 €

Trois boules citron, vodka

LES MILK-SHAKE

1 PARFUM AU CHOIX 

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

Café pur arabica, Chocolat Équateur, Citron primo Fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Melon IGP du Quercy, Noisette du Piémont IGP, Pistache de Sicile, Stracciatella, Vanille de Madagascar, Yaourt sans sucre ajouté

L'OPÉRA 12,00 €

une boule café, une boule chocolat, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon

L'EXOTIQUE 12,00 €

une boule mangue, une boule citron, coulis de passion ananas, crème Chantilly à la vanille Bourbon

CLASSIQUE 10,00€

AU LAIT D'AMANDES 11,00 €

LA SICILIENNE 12,00 €

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

DÉLICE ROUGE 12,00 €

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

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 6,00 €

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

COOKIE 6,00 €

Pistache ou Noisette

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	7,50 €
OMELETTE AU FROMAGE	8,00 €
VIENNOISERIE (croissant ou pain au chocolat)	2,70 €
LE CAKE DALLOYAU Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat	6,00 €
COOKIES Pistache ou Noisette	6,00 €

LES CAFÉS ET CHOCOLATS GOURMANDS

LES CAFÉS

	<i>Au lait d'amandes</i>	<i>Classique</i>
CAFÉ (GRANDS CRUS D'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		6,50 €
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 Bourbon		14,50 €

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

CHOCOLAT CHAUD	6,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS	7,00 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon	7,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ Caramel, noisette ou vanille	7,50 €
CHOCOLAT MACARONS Accompagné de trois macarons fours selon vos envies	13,00 €
CHOCOLAT GOURMAND Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon	16,50 €

LES THÉS ET INFUSIONS

LES THÉS

THÉ MACARONS	13,00 €
« mélange DALLOYAU » accompagné de trois macarons fours selon vos envies	
THÉ GOURMAND	16,50 €
Thé « mélange DALLOYAU » accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie DALLOYAU, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon	
THÉ MÉLANGE DALLOYAU	6,50 €
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	
THÉ PÊCHE DE VIGNE	6,50 €
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	
THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES	7,00 €
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	
THÉ OOLONG - OOLONG CAMEL AU BEURRE SALÉ	7,50 €
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	
THÉ CHINE LAPSANG SOUCHONG	6,50 €
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	
THÉ VERT MANDARIN JASMIN	6,50 €
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	
THÉ VERT MENTHE	6,50 €
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	
THÉ VERT CHINE YUNNAN	7,50 €
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	
THÉ EARL GREY SUPERIEUR POINTES BLANCHES	7,50 €
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	
THÉ DARJEELING G.F.O.P.	7,50 €
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	
THÉ BLANC PAÏ MU TAN	8,50 €
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	

LES INFUSIONS

SUBTILE VERVEINE	5,50 €
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	
TILLEUL MENTHE	5,50 €

LES EXALTÉS

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

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 €				
Nectar de goyave, lait d'amandes, grenadine					

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	3,90 €
Perrier, 33 cl	4,00 €
Badoit, 75 cl	6,50 €
Orezza, 100 cl	7,50 €

LES CHAMPAGNES

	La coupe, 11CL	75 cl	Magnum
Théophile Brut Roederer	12,00 €	60,00 €	
Charles Heidsieck	15,00 €	80,00 €	
Louis Roederer Brut Premier		80,00 €	
Roederer Cristal		330,00 €	900,00 €

LES DIGESTIFS

Rhum Kraken, 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 VSOP Hennessy, 4 cl	10,00 €
Armagnac Duc de Loussac, 4 cl	10,00 €
Whisky Jack Daniel's Fire, 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^{ème} 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@dallochau.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. 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.