

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

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, Passoa, Maracuja, gingembre		Vodka, Ginger beer, jus de citron vert	
Saint Germain Spritz, 20 cl	14,00 €	Autumn' Spritz, 20 cl	11,00 €
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse		Cidre Brut, Aperol, sirop de châtaignes	

# LES MOJITOS, 12CL

Mojito	12,00 €	Mojito Passion-Ananas	14,00 €
Mojito Royal	16,00 €	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 €	Vanilla Dream	9,50 €	Virgin Mojito Passion-Ananas	9,50 €
Goyave Island	10,00 €	Jus d'ananas, maracuja, sirop de vanille, jus de citron			
Nectar de goyave, lait d'amandes, grenadine					

# 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 Luberon, Le viognier Réserve Val Joanis	7,00 €
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 €
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

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 	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

75 cl  
33,00 €

## AIX EN PROVENCE

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


## CÔTES DE PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire, Blanc			75 cl	42,00 €
AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire, Rouge				45,00 €
AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine, Rosé 				52,00 €
AOC Côtes de Provence, Or de la Castinelle, Rosé 				50,00 €
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 Romassin », Rosé 				79,00 €

## VALLÉE DU RHÔNE

IGP Luberon, Le viognier Réserve Val Joanis, Blanc			75 cl	37,00 €
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 €
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 Bellino Extra Dry, Blanc			75 cl	37,50 €
--	--	--	-------	---------

## LES SÉLECTIONS SALÉES

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

COQUILLAGES GRATINÉS EN PERSILLADE 15,00 €  
6 Couteaux et 12 Moules

ŒUFS MIMOSA À LA TRUFFE  12,00 €  
Granola aux amandes


AVOCADO TOAST 15,00 €  
Gravlax de saumon, oeuf poché, avocat, fromage  
frais aux agrumes, pickles d'oignon rouge

CROQUE CHAMPIGNONS  15,00 €  
GRATINÉ AU COMTÉ  
Salade de roquette


FOIE GRAS MI-CUIT 23,00 €  
Poire en texture, gel de Porto

FROMAGES DES RÉGIONS  17,00 €  
ET CONFITURE DE FIGUES

## LES GRANDES SALADES

SALADE MÉDITERRANÉENNE  20,00 €  
Boulgour aux herbes fraîches, radis de couleurs,  
pois chiches marinés, châtaignes grillées,  
halloumi frit, émulsion à la figue

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  22,50 €  
Gambas poêlées, dés d'ananas, fromage frais  
aux agrumes, avocat, tomates cerise et séchées,  
mesclun de jeunes pousses

## MENU 42€

Uniquement le soir

ŒUFS MIMOSA À LA TRUFFE

**OU**

COQUILLAGES GRATINÉS EN PERSILLADE  
3 Couteaux et 6 Moules

\*\*\*\*\*

CORDON BLEU À LA FOURME D'AMBERT  
Escalope de poulet pané, dinde fumé,  
fourme d'Ambert accompagné de pommes grenailles  
et champignons rôtis, jus de volaille

**OU**

FILET DE LOUP À LA PLANCHA  
Gnocchis à la crème de Parmesan,  
cerneaux de noix, huile d'herbes fraîches

**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 / 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	25,00 €
NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE «250 GR» Écrasé de pommes de Terre à l'ancienne, petits légumes de saison, jus de viande	36,00 €
BURGER DE BŒUF Bun's aux céréales, steak haché du Boucher, condiment cacahuètes roquette, oignons confit, sauce Cheddar accompagné de pommes grenailles rôties au thym	26,50 €
CORDON BLEU À LA FOURME D'AMBERT Escalope de poulet pané, dinde fumé, fourme d'Ambert accompagné de pommes grenailles et champignons rôtis, jus de volaille	26,00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE Pressé de pommes de Terre aux épices, carottes glacées, jus de cuisson	34,00 €

## 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 patates douces, corne de potimarron rôtie, gremolata citron confit et piment doux	26,00 €
PAVÉ DE SAUMON «300 GR» Gnocchis à la crème de Parmesan, cerneaux de noix, huile d'herbes fraîches	30,00 €
FILET DE LOUP À LA PLANCHA  Mini Butternut farçis aux champignons, chutney d'agrumes	27,00 €

## LES PÂTES

LINGUINES ALL'ARRABBIATA ET STRACCIATELLA 	18,00 €
RIGATONI AUX GAMBAS Crème de crustacés, condiments d'herbes fraîches	26,00 €



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 mytique de la pâtisserie française créé par DALLOYAU, une grande émotion en version originale	
CROC'CHOCO - Création DALLOYAU 2015	11,30 €
Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette	
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	
PARIS-BREST - Création DALLOYAU 2012	10,00 €
Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine	
LE 1860 - Création DALLOYAU 2024	11,00 €
L'onctuosité du chocolat noir 73% pure origine Vietnam lié à des textures chocolatés et pralinés	

## 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, écrien 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	
LE MARRON	11,50 €
Croustillant châtaigne, biscuit marrons, crémeux et mousse marrons d'Ardèche à la vanille de Tahiti, vermicelles marrons et pointe de rhum	
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 AUX FRUITS EXOTIQUES - Création 2024	13,00 €
Ananas frais, coulis exotique, biscuit coco et une boule de glace noix de coco	
COUPE D'ANANAS FRAIS	11,00 €
Ananas frais, crème Chantilly à la vanille, 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 GAUFRES DE LIÈGE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

GAUFRE AU SUCRE	7,00 €
GAUFRE AU CAMEL BEURRE SALÉ	8,50 €
GAUFRE À LA SAUCE CHOCOLAT NOIR 60%	9,00 €
GAUFRE À LA SAUCE CHOCOLAT PRALINÉ	9,00 €
GAUFRE À LA CRÈME DE MARRON	9,50 €

## LES FROMAGES

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

## LES MILK-SHAKE

1 PARFUM AU CHOIX	
-------------------	---


Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

Café pur arabica, Chocolat Équateur, Caramel sel de Guérande, Citron primo Fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Marron glacé, Noisette du Piémont IGP, Noix de coco du Sri Lanka, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

## LES MACARONS ET CONFISERIES

MARRON GLACÉ		4,00 €
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 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

Café pur arabica, Chocolat Équateur, Caramel sel de Guérande, Citron primo Fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Marron glacé, Noisette du Piémont IGP, Noix de coco du Sri Lanka, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

BANANA SPLIT		13,50 €	COUPE FRUITS EXOTIQUES		15,00 €
Une boule vanille, une boule de chocolat intense, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille			Une boule noix de coco, une boule mangue, une boule citron, Ananas frais, coulis exotique, crème Chantilly à la vanille		
DAME BLANCHE DALLOYAU		13,50 €	CAFÉ LIÉGEOIS		12,00 €
Trois boules vanille, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, meringue			Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille, tuile aux amandes		
COUPE MACARONS		15,50 €	CHOCOLAT LIÉGEOIS		13,00 €
Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, crème Chantilly à la vanille, trois macarons			Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, tuile aux amandes		
GLACE AMIRAL		12,50 €	GLACE COLONEL		12,50 €
Trois boules citron, Eau de vie de Poire			Trois boules citron, vodka		

# 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 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 MARRON Accompagné d'un marron glacé maison "Corsiglia"		6,00 €
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	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	
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	6,50 €
Tomate, Abricot Bergeron, Ananas, Pomme Reinette, Fraise Mara des bois, Pêche de vigne, Poire Williams	
JUS DE FRUITS PRESSÉS, 20 cl	6,50 €
Orange ou citron.	
CAFÉ FRAPPÉ, 25 cl	4,50 €
THÉ PÊCHE DE VIGNE GLACÉ, 25 cl	4,90 €
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	
LIMONADE, 25cl	4,20 €
SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUMES, 25cl	4,20 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, 33 cl	4,20 €
FANTA ORANGE, 25cl	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 €	Vanilla Dream	9,50 €	Virgin Mojito Passion-Ananas	9,50 €
Goyave Island	10,00 €	Jus d'ananas, maracuja, sirop de vanille, jus de citron			
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	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

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<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@dalloysau.fr](mailto:restaurant.marseille@dalloysau.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.