

Click the flag to switch to the English menu →



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 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 Pays d'OC, Les Jamelles, Viognier	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 €
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 €
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	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	42,00 €
AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire, Rouge		45,00 €
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

AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines, Rouge 	75 cl	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 Jamelles, Syrah Rouge ou Viognier Blanc		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

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE 15,00 €
18 Moules

ŒUFS MIMOSA AU PARFUM DE 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 AU PARFUM DE TRUFFE  15,00 €
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 de mangue, fromage frais
aux agrumes, avocat, tomates cerise et séchées,
mesclun de jeunes pousses

MENU 42€

Uniquement le soir

ŒUFS MIMOSA AU PARFUM DE TRUFFE

OU

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE
9 Moules

CORDON BLEU À LA FOURME D'AMBERT
Escalope de volaille panée, 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 volaille panée, 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 mythique 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 DÉLICE CHOCOLAT-CARAMEL - Création 2025	11,00 €
L'onctuosité du chocolat noir avec un cœur caramel beurre salé sur un biscuit noisette	

LES GRANDS CLASSIQUES

CRÊPE CHOCOLAT-NOISETTE, GRAND MARNIER OU PRALINÉ	7,50 €
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon	
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 CARAMEL 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	  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 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 « 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

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

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 "Cinanon 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^{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@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.