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, glaciers, 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 ÉCOUTE7j/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				
lci c'est Pastis by Nico, 20 cl Pastis, jus d'orange, sirop de pêche, jus de citron	11,00 €	Spritz, 20 cl	co, eau gazeuse	11,00 €
Caipirinha, 20 cl	11,00 €	Gin Fizz, 20	cl	11,00 €
Cachaça sucre roux, citron vert Pina Colada, 20 cl Rhum, crême de coco, jus d'ananas	12,00 €	Sex on The E	on, eau gazeuse Beach, 20 cl de pêche, jus d'ananas, cranberry	12,00€
Chili Spicy, 20 cl Vodka infusée piment citronnelle, Passoã, Maracuja, gi	11,00 € ingembre	Moscow Mu Vodka, Ginger	le,12 cl beer, jus de citron vert	13,00 €
Saint Germain Spritz, 20 cl Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse	14,00 €	Paloma, 20 Teauila, ius de	cl pamplemousse et citron vert, limonade	11,00 €
		Expresso Mo		14,00 €
LES MOJITOS, 20 CL				
Mojito	12,00€	Mojito Passi	on-Ananas	14,00 €
Mojito Royal	16,00 €	Mojito Royal	l Passion-Ananas	17,00 €
LES COCKTAILS SANS	ALCOC)LS 20 CI		
Virgin Pina Colada 8,00 € Virgin Bed	ach	8,00 €	L'Exotique	8,00 €
Crème de coco, jus d'ananas Jus de cran Virgin Mojito 8,00 € Vanilla D	berry, ananas, sirop Pream	o de pêche 9,50 €	Ananas, orange, mangue, grenadine Virgin Mojito Passion-Ananas	9,50 €
Goyave Island 10,00 € Jus d'ananc	as, maracuja, Inille, jus de citron	ŕ	Virgin Paloma Jus de pamplemousse, limonade, jus de citron vert, sirop de grenadine	8,00 €
LES VINS AU VERRE, 12	2 CL			
LE VIN DU MOMENT				6,50 €
Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié pa LES BLANCS	ır un vigneron amoı	ureux du vin et de	son terroir	
IGP Lacoste, Lisa				6,00€
IGP Pays d'OC, Moulin de Gassac, Chardon IGP Méditerranée, Viognier réserve de Val Ja	,			6,00 € 6,50 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de DOC Frizzante, Prosecco La Serenata Extra I	e Beaupré 🍱			7,50 € 7,50 €
AOC Côtes du Rhône, Les becs fins 🗥	ыу			7,50 € 7,50 €
AOC Sauternes, Château du Levant AOC Chablis, Domaine William Fevre				10,00 € 13,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes	douces			13,50 €
AOP Cassis, Sainte Magdeleine				12,00€
LES ROSES IGP Lacoste, Lisa				6,00€
AOP Bandol, Domaine Dupuy De Lôme	- Day of at			7,00 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia 🕮	e Beaupre 🕮			7,00 € 10,00 €
LES ROUGES				
IGP Pays d'OC, Les Jamelles, Syrah AOP Côtes du Rhône, Domaine de Dionysos				6,50 € 6,50 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château d	· Inches	-		7,00 €
AOC Château Catherine de Montgolfier, Qu AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines 🗥	ête des sens 🏻 🐇	4B		7,50 € 11,00 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis	i			14,00 €

LES APÉRITIFS

DOC Frizzante, Prosecco la Serenata Extra Dry, Blanc

LLO AI LINIII O				
Anisette Phénix, 51, Ricard,2cl	4,00 €	Coupe de Champagne Théo	phile, 11 cl	13,00 €
SanBitter San Pellegrino, 10 cl	5,00€	Coupe de Champagne Char	les Heidsick, 11 cl	16,00€
Martini Blanc, Rosé ou Rouge, 4 cl	5,50 €	Gin Tonic, 12 cl Gin, Schweppes Tonic		11,00 €
Porto Blanc ou Rouge, 8 cl	6,00€	Kir vin blanc Maison, 12 cl		7,50 €
Whisky Ballantine's, 4 cl	7,00 €	Cassis, framboise, pêche ou mûre		·
Whisky Jack Daniel's, 4 cl Américano, 12 cl	9,00 € 7,00 €	Kir Royal, 12 cl Cassis, framboise, pêche ou mûre		12,00 €
Americano, 12 ci	7,00 €	Cidre Brut, 12 cl		4,50 €
CARTE DES VINS				
				75 cl
LE VIN DU MOMENT Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par u	ın vianoron ama	suraux du vin at da can tarrair		33,00 €
AIX EN PROVENCE	iii vigileroii ailic	areax au viii et de soit feitoil	50 cl	75 cl
AOC Château Calissanne, Rouge / Rosé / Bla	nc		24,00 €	29,00€
IGP Lacoste, Lisa, Rosé / Blanc			,	33,00 €
AOC Château de Beaupré, Rouge / Rosé				35,00 €
AOC Château de Beaupré, Blanc AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes do	ouces. Blanc			37,00 € 69,00 €
·	Jacob, Branc			·
PROVENCE				75 cl
IGP Méditerranée, Viognier réserve de Val Joa AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sa		Blanc		35,00 € 42,00 €
AOP Cassis, Sainte Magdeleine, Blanc	iiile viciolie,	Diane		72,00 €
AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de b	olanc			75,00 €
BANDOL				75 cl
AOP Bandol, Domaine Dupuy De Lôme, Rosé				35,00€
AOC Domaines Ott « Château Romassan », Ro	osé			79,00 €
VALLÉE DU RHÔNE				75 cl
AOP Côtes du Rhône, Domaine de Dionysos, Ro				35,00 €
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines, Rouge AOC Côtes du Rhône, Les becs fins, Blanc	e AB			55,00 € 40,00 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis, F	Rouge			70,00 €
BORDEAUX				75 cl
AOC Sauternes, château du Levant, Blanc				49,00€
BOURGOGNE				75 cl
AOC Chablis, Domaine William Fevre, Blanc				65,00 €
AOC Sancerre, Domaine de Vacheron, Blanc				70,00€
LANGUEDOC				75 cl
IGP Pays d'OC, Moulin de Gassac, Chardonna	ıy, Blanc			33,00 €
IGP Pays d'OC, Les Jamelles, Syrah Rouge	l	Rouge / Blanc		33,00 €
AOC Château Catherine de Montgolfier, Quêt	e aes sens, k	kouge / blanc 🛂		38,00 €
CORSE	7			75 cl
IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 🚇				50,00 €
ITALIE	. Dl			75 cl

37,50 €

LES SÉLECTIONS SALÉES

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

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE 15,00 € 18 Moules

ŒUFS MIMOSA À L'ESTRAGON **W** 12,00 € Fenouil en texture

AVOCADO TOAST 17,00 € Saumon mariné, oeuf poché, pain toasté, avocat, fromage frais, concombre, vinaigrette au citron

SAMOSSA DE BŒUF ÉPICÉ 14,50 € Crème aux herbes fraîches

ŒUF PARFAIT **W** V 14,00 € Crème de champignons, girolles,

éclats de popcorn

SAUMON GRAVLAX 16,00 € Vierge de légumes, mesclun de jeunes pousses

TEMPURA DE POULPE 13,00 €

Poulpe mariné citron vert coriandre, rouille provençale

L'APÉRITIVE 20,00 €

Panisses frites, moules gratinées, samossa de boeuf épicé

croûtons à l'ail, sauce Caesar

FROMAGES DES RÉGIONS **②V** 17,00 € ET CONFITURE DE FIGUES

LES GRANDES SALADES

SALADE CAESAR POULET 21,00 €
Poulet mariné, copeaux de Parmesan Reggiano,
romaine, tomates cerise, tomates séchées,

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 44€

Uniquement le soir

ŒUF PARFAIT **W** V Crème de champignons, girolles, éclats de popcorn

OU

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE 9 Moules

RAVIOLIS DE CANARD Poêlée de girolles, jus de viande

OU

FILET DE LOUP À LA PLANCHA
Patate douce rôtie, crème à la citronnelle, condiment champignons noisettes

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 / Diner 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) LA SUGGESTION DU SOIR (Uniquement le soir)	18,50 € 18,50 €
LES VIANDES	,
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» Pommes grenailles rôties, sauce au poivre noir fumé	39,00 €
BURGER DE BŒUF Bun's au sésame, steak haché, confit d'oignons, comté gratiné, mesclun mayonnaise au cumin-échalote-menthe accompagné de panisses frites	26,50 €
CROUSTILLANT D'ÉFFILOCHÉ DE BŒUF Pommes de Terre confite, potimarron rôti, champignons de Paris, jus de viande	27,00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFIT Pressé de pommes de Terre au parfum de truffes, carottes glacées, jus de cuisson	36,00 €
LES POISSONS	
FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE Soupe de poissons, croûtons et rouille, pomme de Terre bouchon, légumes poêlées	27,50 €
ENCORNET EN PERSILLADE <a>William Écrasé de pommes de Terre, poêlée de girolles, duo de pickles	25,00 €
PAVÉ DE SAUMON «300 GR» Gnocchis à la crème de butternut, sommités de brocolis, cerneaux de noix, huile d'herbes	32,00€
FILET DE LOUP À LA PLANCHA <a>@ Patate douce rôti, condiment champignons noisettes, crème à la citronnelle	28,00€
LES PÂTES	
LINGUINES ALL'ARRABBIATA ET STRACCIATELLA 🏋	18,00 €
RAVIOLIS AU CANARD CONFIT ET ÉPINARDS Poêlée de girolles, jus de viande	26,00€
GNOCCHIS À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS V	22,00€

Potimarron rôti, noisettes torréfiées

LES GÂTEAUX

300 ans de créations dans une pâtisserie DALLOYAU

^		,
		\forall \Box DD \forall \Box $V\Box$
LEO GATEAUX	AU CHOCOLAT ET	AU PRALINE

LES GATEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINE	
DALLOYAU <u>(§)</u> Coeur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné, cerclé de rocher nougatine	11,00 €
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 Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette	11,50 €
TONKA - Création DALLOYAU 2017 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	11,00 €
PARIS-BREST - Création DALLOYAU 2012 Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine	10,00€
LES GRANDS CLASSIQUES	
BOUCHON RHUM-RAISINS L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille	9,50€
RELIGIEUSE CHOCOLAT OU CAFÉ Chocolat intense ou café savoureux	9,00€
MILLE-FEUILLE VANILLE Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille de Madagascar	10,00 €
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne	9,50 €
JARDIN DE FRAMBOISES - Création DALLOYAU 2022 Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches	11,00 €
LE MARRON Croustillant châtaigne, biscuit marrons, crémeux et mousse marrons d'Ardèche à la vanille de Tahiti, vermicelles marrons et pointe de rhum	11,50 €
L'ÉRABLE - Création DALLOYAU 2025 Harmonie d'érable, de vanille et de noix de pécan, entre croustillant, caramel tendre et mousse légère	10,00€
TARTE DE SAISON Agrémentée de crème Chantilly à la vanille	10,00€
LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE - Création DALLOYAU 2019 Chou garni d'une boule de glace vanille et son petit chou au chocolat intense, amandes effilées caramélisés sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille	15,50 € es,
GASPACHO DE POIRES – Création DALLOYAU 2025 Poires, Pommes Granny, coulis de poires, sauce chocolat, glace vanille de Madagascar, amandes effilées	13,00 €
CRÉATION DU MOMENT (UNIQUEMENT LES SAMEDIS ET DIMANCHES) Notre maître pâtissier, Franck Charvoz, vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes et intemporelles	10,00 €

LES FROMAGES

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

COUPE GLACE OU SORBET (8)

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 Une boule de chocolat intense, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane crème Chantilly à la vanille	13,50 €	COUPE BELLE HÉLÈNE Une boule vanille, deux boules chocolat, poires et pommes Granny, coulis de poires, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille	14,00 €
DAME BLANCHE DALLOYAU Trois boules vanille, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, meringue	13,50 €	COUPE MACARONS Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise crème anglaise, crème Chantilly à la vanille, trois macarons	15,50 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, tuile aux amandes	13,50 €	GLACE COLONEL Trois boules citron, vodka	12,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille,	12,50 €	GLACE AMIRAL <u>@</u> Trois boules citron, Eau de vie de Poire	12,50 €

LES MILK-SHAKE, 35 CL

1 PARFUM AU CHOIX (8)

tuile aux amandes



Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

, igramamos do oramo enai	mily and varing
CLASSIQUE 10,50€	AU LAIT D'AMANDES 11,50 €
L'EXOTIQUE Une boule citron, une boule ma ananas, crème Chantilly à la ve	• •
LA SICILIENNE Une boule pistache, une boule effilées , crème Chantilly à la v	

LES GAUFRES DE LIÈGE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

GAUFRE AU SUCRE	7,50 €
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 MACARONS ET CONFISERIES

MARRON GLACÉ	4,00 €	LE CAKE DALLOYAU Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille	7,00 €
PETIT MACARON FOUR	3,00 €	et sauce chocolat	
Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse,		COOKIE PISTACHE ou NOISETTE Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille	7,00 €
MINI GOÛTER DE MACARONS	14,50 €	FLEUR DE DUBAI À PARTAGER	27,00€
Cinq macarons à découvrir, selon vos envies	14,50 €	PALET DE DUBAI	9,00€

LES PETITS DÉJEUNERS (DE 9H45 À 11H30)

et de crème Chantilly à la vanille

LES PETITS DEJEUNERS (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		7,00 €
Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille et sauce chocolat		,
COOKIES PISTACHE ou NOISETTE		7,00€
Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille		
LES CAFÉS ET CHOCOLATS GOURMANDS		
LES CAFÉS	Au lait d'amandes	Classique
CAFÉ (GRANDS CRUS ARABICA)	u arriariaes	2,80 €
DÉCAFÉINÉ (GRANDES ORIGINES)		2,80 €
CAFÉ NOISETTE	3,10 €	3,00 €
CAFÉ CRÈME CAFÉ FRAPPÉ	3,90 €	3,80 €
CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ	5,20 €	4,50 € 5,00 €
CAFÉ VIENNOIS	3,20 €	4,50 €
CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ		5,00 €
Caramel, noisette ou vanille		
CAPPUCCINO CAFÉ DOUBLE	5,20 €	5,00 € 5,20 €
LATTE MACCHIATO	5,70 €	5,50 €
CAFÉ MARRON	,	6,00 €
Accompagné d'un marron glacé maison "Corsiglia"		
CAFÉ AFFOGATO Une boule de glace vanille		7,00 €
IRISH COFFEE		8,50 €
CAFÉ DALLOYAU		4,50 €
Accompagné d'un macaron four selon votre envie		
CAFÉ CHOCOLATS Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU		7,00 €
CAFÉ MACARONS		9,50 €
Accompagné de trois macarons fours selon vos envies		7,50 €
CAFÉ GOURMAND		14,50 €
Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille		
er de creme Chammy à la vanne		
LES CHOCOLATS - 70% DE PUR CACAO « SAINT DOMINGUE »		
CHOCOLAT CHAUD		6,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE		7,50 € 7,50 €
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille		7,50€
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ		8,00€
Caramel, noisette ou vanille		
CHOCOLAT MACARONS Accompagné de trois macarons fours selon vos envies		13,50 €
CHOCOLAT GOURMAND		17,00 €
Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat		.,,,,,,
ot do oròmo Chantilly à la vanillo		

LES THÉS ET INFUSIONS

LES THÉS

TILLEUL MENTHE

LES THES	
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 CARAMEL 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 empli 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 €
SUBTILE VERVEINE-MENTHE	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	
End possessio dos fortus digostifos	

5,50€

LES EXALTÉS

Orezza, 100 cl

LLO LAALILO				
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 F JUS DE FRUITS PRESSÉS, 20 cl	Reinette, Fraise Mara	des bois, Mangu	ie, Poire Williams	6,50 €
Orange ou citron.				·
CAFÉ FRAPPÉ, 25 cl CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE				4,50 € 7,50 €
70% de pur cacao « Saint Domingue »				7,00 €
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille SIROP-MANIA ET EVIAN, 33 cl				4,20 €
Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadin	e, menthe, noisette, c	orgeat, Pac, pêcl	he, vanille	·
GINGER BEER, 20cl LIMONADE, 25cl				4,20 € 4,20 €
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES, 25cl				4,20 € 4,20 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, 33 cl				4,20€
ORANGINA, 25cl				4,20 €
LIPTON ICE TEA, 25 cl				4,20 €
LES COCKTAILS SAN	IS ALCOC	210		
		,		
. 9	n Beach e cranberry, ananas, sirc	8,00 € op de pêche	L'Exotique Ananas, orange, mangue, grenadine	8,00 €
	lla Dream	9,50 €	Virgin Mojito Passion-Ananas	9,50€
,	ananas, maracuja, de vanille, jus de citron		Virgin Paloma Jus de pamplemousse, limonade, jus de citron vert	8,00€
LES BIÈRES				
En pression,				
Heineken	25 cl	4,50 €	50 cl	8,00€
Affligem	25 cl	4,80 €	50 cl	8,50 €
Affligem de saison En bouteille,	25 cl	4,80 €	50 cl	8,50 €
Pietra, 33 cl				6,50 €
Desperado Virgin 0.0%, 33 cl				6,00€
LES EAUX				
LES EAUX MINÉRALES PLATE	ΞS			
Evian, 33 cl				3,60 €
Evian, 75 cl				6,50 €
LES EAUX MINÉRALES GAZE	EUSES			
Badoit, 33 cl Perrier, 33 cl				4,00 € 4,20 €
Badoit, 75 cl				6,50 €
O 100 -l				7 F O F

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

9,00 € 10,00 € 11,00 €
7,00 €
8,00 € 8,00 € 8,00 €
8,00 € 8,00 € 8,00 € 8,00 €
8,00 €
10,00 € 12,00 € 12,00 € 12,00 €

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 évènements 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, Pâtissiers et chocolatiers réalisant des plats de haute gastronomie et des créations sur mesure....

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

restaurant.marseille@dalloyau.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.