

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 € |
| Pastis, jus d'orange, sirop de pêche, jus de citron | |
| Caipirinha, 20 cl | 11,00 € |
| Cachaça sucre roux, citron vert | |
| Pina Colada, 20 cl | 12,00 € |
| Rhum, crème de coco, jus d'ananas | |
| Chili Spicy, 20 cl | 11,00 € |
| Vodka infusée piment citronnelle, Passoã, Maracuja, gingembre | |
| Gin Fizz, 20 cl | 11,00 € |
| Gin, jus de citron, eau gazeuse | |
| Sex on The Beach, 20 cl | 12,00 € |
| Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, cranberry | |
| Moscow Mule, 12 cl | 13,00 € |
| Vodka, Ginger beer, jus de citron vert | |
| Paloma, 20 cl | 11,00 € |
| Tequila, jus de pamplemousse et citron vert, limonade | |
| Expresso Martini, 20 cl | 14,00 € |
| Vodka, liqueur de café, expresso | |

LES SPRITZ , 12CL

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Saint Germain Spritz | 14,00 € |
| Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse | |
| Spritz | 11,00 € |
| Aperol, Prosecco, eau gazeuse | |
| Amaretto Spritz | 11,00 € |
| Amaretto, Prosecco, eau gazeuse | |

LES MOJITOS, 12CL

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

LES COCKTAILS

SANS ALCOOLS , 20 CL

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



LES VINS AU VERRE, 12 CL

LE VIN DU MOMENT

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

6,50 €

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 La Serenata 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 € |
| AOP Cassis, Sainte Magdeleine | 12,00 € |

LES ROSES

| | |
|---|---------|
| 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 € |

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 Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens  | 7,50 € |
| AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines  | 11,00 € |
| 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, Blanc | 50 cl | 24,00 € |
| AOC Château de Beauré, Rouge / Rosé  | 75 cl | 29,00 € |
| AOC Château de Beauré, Blanc  | | 33,00 € |
| AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes douces, Blanc | | 35,00 € |
| | | 37,00 € |
| | | 69,00 € |

PROVENCE

| | | |
|--|-------|---------|
| IGP Méditerranée, Viognier réserve de Val Joannis, Blanc | 75 cl | 35,00 € |
| AOP Cassis, Sainte Magdeleine, Blanc | | 72,00 € |
| 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 Chablis, Domaine William Fevre, Blanc | 75 cl | 65,00 € |
| AOC Sancerre, Domaine de Vacheron, Blanc | | 70,00 € |

LANGUEDOC

| | | |
|---|-------|---------|
| IGP Pays d'OC, Moulin de Gassac, Chardonnay, Blanc | 75 cl | 33,00 € |
| IGP Pays d'OC, Les Jamelles, Syrah Rouge | | 33,00 € |
| AOC Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens, Rouge / Blanc  | | 38,00 € |

CORSE

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

ITALIE

| | | |
|--|-------|---------|
| DOC Frizzante, Prosecco la Serenata 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 MARBRÉ  | 12,00 € |
| Ciboulette, copeaux de poutargue | |
| AVOCADO TOAST  | 17,00 € |
| Saumon mariné, œuf poché, pain brioché toasté, avocat, fromage frais, concombre, vinaigrette au citron | |
| HOUMOUS DE PETITS POIS  | 13,00 € |
| Marinade de pois chiches et petits pois de Provence, pains pita | |
| MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE  | 14,00 € |
| FAÇON BOUILLABAISSE | |
| Rillettes de sardines au citron vert, fenouil, rouille provençale | |
| CEVICHE DE MAIGRE MARINÉ | 18,00 € |
| Vinaigrette fraise, balsamique blanc, croustillant amandes et gingembre | |
| L'APÉRITIVE À PARTAGER | 20,00 € |
| Panisses frites, moules gratinées, croustillant feta menthe | |
| BURRATA CRÉMEUSE | 14,00 € |
| Fraicheur d'asperges blanches, crumble de noisette, coulis de kalamansi | |
| FROMAGES DES RÉGIONS  | 17,00 € |
| ET CONFITURE DE FIGUES | |

LES GRANDES SALADES

| | |
|--|---------|
| SALADE DE TOMATES D'ANTAN  | 18,00 € |
| Mozzarella Di Buffalo panée, tomates de Pays, pesto de pistaches | |
| 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 | |
| SALADE FAUBOURG  | 24,00 € |
| Saumon mariné, artichauts, œuf poché, tomates séchées, mesclun de jeunes pousses | |

MENU 44€

Uniquement le soir

ŒUFS MIMOSA MARBRÉ 
Ciboulette, copeaux de poutargue

OU

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE
9 Moules

ÉPAULE D'AGNEAU CONFIT
Noque de semoule, crémeux de carottes au cumin, jus de dattes parfumé à la badiane

OU

FILET DE LOUP À LA PLANCHA
Poireaux grillés et légumes de saison, vigneronne au citron confit, huile safrané

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» Pommes paillasson, sauce au poivre noir fumé | 40,00 € |
| BURGER DE BŒUF Bun's au sésame, steak haché, confit d'oignons, comté gratiné, mesclun mayonnaise au cumin-échalote-menthe accompagné de panisses frites | 27,00 € |
| ÉPAULE D'AGNEAU CONFIT Noque de semoule, crémeux de carottes au cumin, jus de dattes parfumé à la badiane | 27,00 € |
| TENDRONS DE VEAU BRAISÉS Poêlée de légumes de printemps, jus corsé | 28,00 € |

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 MARINÉES ET GRILLÉES  Écrasé de pommes de Terre au beurre de Thym, fenouil rôti | 26,00 € |
| PAVÉ DE SAUMON Houmous de haricots coco, pakchoï braisé, jus aux épices | 27,00 € |
| FILET DE LOUP À LA PLANCHA  Poireaux grillés et légumes de saison, vigneronne au citron confit, huile safranée | 28,00 € |

LES PÂTES

| | |
|---|---------|
| LINGUINES ALL'ARRABBIATA ET STRACCIATELLA  | 18,00 € |
| LINGUINES AU CAVIAR DE HARENG FUMÉ Jus safrané aux coques | 25,00 € |
| GNOCCHIS À LA CRÈME D'AIL DOUX  | 22,00 € |
| Copeaux de champignons bruns et noix | |



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 | 11,50 € |
| 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 | |


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 | |
| 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 fraîches, coulis de fruits rouges, 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 de Serbie, Fruits de la passion, Mangue alphonso d'Inde,
Noisette du Piémont IGP, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| BANANA SPLIT  | 13,50 € | COUPE FRUITS ROUGES  | 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 framboise, une boule fraise, une boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème Chantilly à la vanille | |
| DAME BLANCHE DALLOYAU  | 13,50 € | COUPE PIÉMONTAISE  | 13,50 € |
| Trois boules vanille, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, meringue | | Une boule noisette, une boule caramel, une boule vanille, sauce chocolat praliné, crème Chantilly à la vanille | |
| CHOCOLAT LIÉGEOIS | 13,50 € | COUPE MACARONS  | 15,50 € |
| Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille, tuile aux amandes | | Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, crème anglaise, crème Chantilly à la vanille, trois macarons | |
| CAFÉ LIÉGEOIS | 12,50 € | COUPE EXOTIQUE  | 13,50 € |
| Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille, tuile aux amandes | | Une boule fruits de la passion, une boule mangue, une boule citron, coulis exotique, crème Chantilly à la vanille | |
| GLACE AMIRAL  | 12,50 € | GLACE COLONEL  | 12,50 € |
| Trois boules citron, Eau de vie de Poire | | Trois boules citron, vodka | |

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 € |
| L'EXOTIQUE  | 13,00 € |
| Une boule citron, 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 GAUFRES DE LIÈGE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

| | |
|-----------------------------|--------|
| GAUFRE AU SUCRE | 7,50 € |
| GAUFRE AU CAMEL BEURRE SALÉ | 8,50 € |

LES MACARONS ET CONFISERIES

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

| | |
|-------------------------------------|--------|
| GAUFRE À LA SAUCE CHOCOLAT PRALINÉ | 9,00 € |
| GAUFRE À LA SAUCE CHOCOLAT NOIR 60% | 9,00 € |

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 AU LAIT FRAPPÉ | 5,20 € | 5,00 € |
| 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 - Nouveauté 2025 | 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 de saison | 25 cl | 4,80 € | 50 cl | 8,50 € |

En bouteille,

| | |
|------------------------------|--------|
| Pietra, 33 cl | 6,50 € |
| 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, 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.