

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, 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 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, 8 cl	11,00 €
Cachaça sucre roux, citron vert	
Pina Colada, 20 cl	12,00 €
Rhum, crème de coco, jus d'ananas	
La Madeleine, 20 cl	12,00 €
Amaretto, Cointreau, 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, 20 cl	13,00 €
Vodka, Ginger beer, jus de citron vert	
Caribbean kiss, 20 cl	13,00 €
Rhum Bacardi spiced, amaretto, nectar Maracuja, sirop de vanille	
Expresso Martini, 14 cl	14,00 €
Vodka, liqueur de café, expresso	

LES SPRITZ , 12CL

St Germain Spritz	14,00 €
St Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron	
Spritz	11,00 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
Martini Bianco Spritz	12,00 €
Martini Bianco, Prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe	

LES MOJITOS, 12CL

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

LES COCKTAILS

SANS ALCOOLS , 20 CL

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

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 Pays d'OC, Moulin de Gassac, Chardonnay	6,20 €
IGP Méditerranée, Viognier réserve de Val Joannis	7,00 €
AOP La Clape Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens 	7,50 €
DOC Frizzante, Prosecco La Serenata Extra Dry	7,50 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,80 €
AOC Côtes du Rhône, Les becs fins 	8,50 €
AOC Sauternes, Château du Levant	10,50 €
AOP Cassis, Sainte Magdeleine	13,00 €
AOC Chablis, Domaine William Fevre	13,50 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes douces	13,80 €

LES ROSES

AOP La Coste, Lisa Solera 	6,50 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,50 €
AOP Bandol, Domaine Dupuy De Lôme	7,50 €
IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia 	10,50 €

LES ROUGES

IGP Pays d'OC, Les Jamelles, Syrah	6,50 €
AOP Côtes du Rhône, Domaine de Dionysos	7,00 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 	7,50 €
AOP La Clape, Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens 	7,50 €
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines 	11,20 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis	14,00 €

LES APÉRITIFS

Anisette Phénix, 5l, Ricard, 2cl	4,50 €	Coupe de Champagne Théophile, 1l cl	13,50 €
SanBitter San Pellegrino, 10 cl	5,20 €	Coupe de Champagne Charles Heidsieck, 1l cl	16,50 €
Martini Blanc, Rosé ou Rouge, 4 cl	6,00 €	Gin Tonic, 12 cl	11,50 €
Porto Blanc ou Rouge, 8 cl	6,50 €	Gin, Schweppes Tonic	
Whisky Ballantine's, 4 cl	7,50 €	Kir vin blanc Maison, 12 cl	8,00 €
Whisky Jack Daniel's, 4 cl	9,50 €	Cassis, framboise, pêche ou mûre	
Américano, 12 cl	7,50 €	Kir Royal, 12 cl	12,50 €
		Cassis, framboise, pêche ou mûre	
		Cidre Brut, 12 cl	5,00 €

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 25,00 €	75 cl 32,00 €
AOP La Coste, Lisa Solera, Rosé 		33,00 €
AOP La Coste, Château La Coste sélection, Blanc 		37,00 €
AOC Château de Beaupré, Rouge / Rosé / Blanc 		38,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Les pentes douces, Blanc		70,00 €

PROVENCE

IGP Méditerranée, Viognier réserve de Val Joannis, Blanc	75 cl 36,00 €
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 39,00 €
AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé	79,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône, Domaine de Dionysos, Rouge	75 cl 40,00 €
AOC Côtes du Rhône, Les becs fins, Blanc 	45,00 €
AOC Vacqueyras, Domaine les Ondines, Rouge 	59,00 €
AOC Saint Joseph, Domaine Laurent Courbis, Rouge	70,00 €

BORDEAUX

AOC Sauternes, château du Levant, Blanc	75 cl 55,00 €
---	------------------

BOURGOGNE

AOC Chablis, Domaine William Fevre, Blanc	75 cl 68,00 €
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	36,00 €
AOP La Clape, Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens, Rouge / Blanc 	38,00 €

CORSE

IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 	75 cl 55,00 €
--	------------------

ITALIE

DOC Frizzante, Prosecco la Serenata Extra Dry, Blanc	75 cl 38,00 €
--	------------------

LES SÉLECTIONS SALÉES

PANISSES FRITES 	10,00 €
ET SA CRÈME D'AIL NOIR	
MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE	15,00 €
18 Moules	
ŒUFS MIMOSA 	12,00 €
Sauce tartare	
AVOCADO TOAST	17,00 €
Saumon mariné, œuf poché, pain brioché toasté, grenade, avocat, fromage frais, concombre mariné, vinaigrette au citron	
PÂTÉ CROÛTE DE VOLAILLE AUX MORILLES	16,00 €
Mesclun de jeunes pousses et pickles	
FOIE GRAS POÊLÉ 	17,00 €
Champignons, réduction de sangria	
TEMPURA DE SARDINES	13,00 €
Mayonnaise à l'harissa	
L'APÉRITIVE À PARTAGER	20,00 €
Panisses frites, moules gratinées, croustillant feta menthe	
FROMAGES DES RÉGIONS 	17,00 €
ET CONFITURE DE FIGUES	

LES GRANDES SALADES

SALADE CAESAR POULET	22,50 €
Poulet mariné, copeaux de Parmesan Reggiano, romaine, tomates cerise, tomates séchées, croûtons à l'ail, sauce Caesar	
SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT 	24,00 €
Gambas poêlées, dés de mangue, fromage frais aux agrumes, avocat, tomates cerise et séchées, mesclun de jeunes pousses	
SALADE MAGRET DE CANARD FUMÉ 	23,00 €
Magret de canard fumé, fourme d'Ambert et poire, rémoulade de pommes de Terre bleues et noix, mesclun de jeunes pousses	

MENU 45€

Uniquement le soir

ŒUFS MIMOSA 
Sauce tartare

OU

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE
9 Moules

FEUILLANTINE D'AGNEAU 
Polenta à l'orange confite et câpres,
carottes glacées, réduction de jus

OU

FILET DE LOUP À LA PLANCHA 
Gnocchis poêlés, Ajo Blanco de châtaignes
et amandes, pickles de girolles

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)

19,50 €

LA SUGGESTION DU SOIR (Uniquement le soir)

19,50 €

LES VIANDES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES

26,50 €

Linguines à la crème aux morilles, crumble aux morilles

FILET DE BŒUF



34,00 €

Pressé de pommes de Terre, duxelles de champignons, eryngii grillé, sauce au poivre

BURGER DE BŒUF

27,50 €

Bun's au sésame, steak haché, confit d'oignons, comté gratiné, mesclun
mayonnaise au cumin-échalote-menthe accompagné de panisses frites

FEUILLANTINE D'AGNEAU



25,00 €

Polenta à l'orange confite et câpres, carottes glacées, réduction de jus

CHOU FARCI AU BŒUF ET CANARD



24,50 €

mousseline de patates douces et chips de vitelotte

LES POISSONS

FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

28,50 €

Soupe de poissons, croûtons et rouille, pomme de Terre bouchon, légumes poêlés

TENTACULES DE POULPE MARINÉES ET GRILLÉES



27,50 €

Écrasé de pommes de Terre au beurre de Thym, fenouil rôti

SAUMON EN CROÛTE PISTACHES ET NOISETTES



33,00 €

Crèmeux de panais, choux de Bruxelles, jus de soupe coco-curry

FILET DE LOUP À LA PLANCHA



29,50 €

Gnocchis poêlés, Ajo Blanco de châtaignes et amandes, pickles de girolles

LES PÂTES

LINGUINES ALL'ARRABBIATA ET STRACCIATELLA



18,50 €

LINGUINES AUX PALOURDES

28,50 €

Marinière aux herbes

GNOCCHIS CRÈME DE BUTTERNUT, CRUMBLE CHÈVRE-MIEL



24,00 €



Produit Sans Gluten



Produit Végétarien

LES GÂTEAUX

300 ans de créations dans une pâtisserie DALLOYAU

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

DALLOYAU - Création DALLOYAU 2026 	12,50 €
Dacquoise aux noisettes du Piémont, cœur praliné Dalloyau et ganache montée praliné noisette à la vanille de Madagascar, éclats d'amandes torréfiées	
LE VRAI OPÉRA - Création DALLOYAU 1955	11,50 €
Un mytique de la pâtisserie française créé par DALLOYAU, une grande émotion en version originale	
CROC'CHOCO - Création DALLOYAU 2015	12,50 €
Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette	
PARIS-VERSAILLES - Création DALLOYAU 2026	11,50 €
Pâte à chou garnie de praliné Dalloyau et de ganache montée noisette à la vanille de Madagascar, amande de Polignac caramélisée	
ROYAL CHOCOLAT - Création DALLOYAU 2026	12,80 €
Biscuit Sacher, croustillant noisette, crémeux chocolat au lait du Pérou 40 % et mousse chocolat noir du Venezuela 65 %, glaçage miroir au cacao	

LES GRANDS CLASSIQUES

BOUCHON RHUM-RAISINS	11,50 €
L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille	
RELIGIEUSE CHOCOLAT OU CAFÉ	11,00 €
Chocolat intense ou café savoureux	
MILLE-FEUILLE VANILLE	11,80 €
Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrien d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille de Madagascar	
FLEUR DE VANILLE - Création DALLOYAU 2026	11,00 €
Alliance raffinée de vanille, biscuit moelleux aux amandes et croustillant granola	
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE	11,00 €
Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne	
JARDIN DE FRAMBOISES - Création DALLOYAU 2022	12,00 €
Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches	
TARTE DE SAISON	11,00 €
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	
COUPE ANANAS	12,00 €
Ananas frais, coulis exotique, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes	
PAVLOVA EXOTIQUE - Création DALLOYAU 2026	13,50 €
Crémeux et coulis exotique, ananas frais, meringue	
CRÉATION DU MOMENT (UNIQUEMENT LES SAMEDIS ET DIMANCHES)	11,00 €
Notre maître pâtissier, Franck Charvoz, vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes et intemporelles	
CAFÉ GOURMAND	15,20 €
Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille	

LES FROMAGES

FROMAGES DES RÉGIONS ET CONFITURE DE FIGUES



17,00 €

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

COUPE GLACE OU SORBET

UNE BOULE 6,00 €

Agrémentée de crème
Chantilly à la vanille

DEUX BOULES 9,00 €

TROIS BOULES 11,00 €

MILK-SHAKE 1 PARFUM AU CHOIX

CLASSIQUE 10,50 €

Agrémentée de crème
Chantilly à la vanille

AU LAIT D'AMANDES 11,50 €

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 €

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

DAME BLANCHE DALLOYAU

13,50 €

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

CHOCOLAT LIÉGEOIS

13,50 €

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

CAFÉ LIÉGEOIS

12,50 €

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

COUPE DU PIÉMONT

13,50 €

Une boule noisette, une boule caramel, une boule vanille,
sauce chocolat praliné, crème Chantilly à la vanille

COUPE MACARONS

15,50 €

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

COUPE EXOTIQUE

13,50 €

Une boule fruits de la passion, une boule mangue,
une boule citron, coulis exotique, crème Chantilly à
la vanille

GLACE COLONEL

12,50 €

Trois boules citron, vodka

GLACE AMIRAL

12,50 €

Trois boules citron, Eau de vie de Poire

MILK-SHAKE L'EXOTIQUE

13,00 €

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

MILK-SHAKE LA SICILIENNE

13,00 €

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

MILK-SHAKE DÉLICE ROUGE

13,00 €

Une boule fraise, une boule framboise, crème
Chantilly à la vanille

LES GAUFRES DE LIÈGE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

Ajout possible d'une boule de glace + 4,00 €

GAUFRE AU SUCRE

7,50 €

GAUFRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

8,50 €

GAUFRE CHOCOLAT PRALINÉ

9,00 €

GAUFRE CHOCOLAT NOIR 60%

9,00 €

GAUFRE CRÈME DE MARRON

10,00 €

GAUFRE CHOCOLAT PRALINÉ - BANANE

11,00 €

GAUFRE CHOCOLAT NOIR 60% - BANANE

11,00 €

GAUFRE COULIS EXOTIQUE - ANANAS

12,00 €

LES CONFISERIES

MARRON GLACÉ

4,20 €

PETIT MACARON FOUR

3,20 €

Café, Caramel beurre salé, Citron,
Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné,
Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse,

MINI GOÛTER DE MACARONS

15,50 €

Cinq macarons à découvrir, selon vos envies

COOKIE PISTACHE ou NOISETTE

7,00 €

Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille

LE CAKE DALLOYAU

7,50 €

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

FLEUR DE DUBAI À PARTAGER

29,00 €

PALET DE DUBAI

9,50 €

OURSON GUIMAUVE

5,00 €

LES PETITS DÉJEUNERS (DE 9H45 À 11H30)

LE PETIT DÉJEUNER DALLOYAU	11,50 €
Boisson chaude (café, chocolat ou thé), jus de fruits frais pressés (orange ou citron), viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)	
TARTINES DE PAIN	4,50 €
Accompagné de deux confitures et beurre	
OMELETTE NATURE	10,50 €
OMELETTE AU FROMAGE	11,50 €
VIENNOISERIE (croissant ou pain au chocolat)	3,00 €
LE CAKE DALLOYAU	7,50 €
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

	<i>Au lait d'amandes</i>	<i>Classique</i>
CAFÉ (GRANDS CRUS ARABICA)		2,90 €
DÉCAFÉINÉ (GRANDES ORIGINES)		2,90 €
CAFÉ NOISETTE	3,20 €	3,10 €
CAFÉ CRÈME	4,00 €	3,90 €
CAFÉ FRAPPÉ		4,60 €
CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ	5,30 €	5,10 €
CAFÉ VIENNOIS		4,60 €
CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ		5,10 €
Caramel, noisette ou vanille		
CAPPUCCINO	5,30 €	5,10 €
CAFÉ DOUBLE		5,30 €
LATTE MACCHIATO	5,80 €	5,60 €
CAFÉ AFFOGATO		7,20 €
Une boule de glace vanille		
IRISH COFFEE		8,60 €
CAFÉ DALLOYAU		4,60 €
Accompagné d'un macaron four selon votre envie		
CAFÉ MARRON		6,20 €
Accompagné d'un marron glacé maison "Corsiglia"		
CAFÉ CHOCOLATS		7,10 €
Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU		
CAFÉ MACARONS		10,00 €
Accompagné de trois macarons fours selon vos envies		
CAFÉ GOURMAND		15,20 €
Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille		

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

CHOCOLAT CHAUD	7,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS	8,00 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	8,00 €
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille	
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ	8,50 €
Caramel, noisette ou vanille	
CHOCOLAT MACARONS	14,50 €
Accompagné de trois macarons fours selon vos envies	
CHOCOLAT GOURMAND	17,80 €
Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille	

LES THÉS ET INFUSIONS

LES THÉS

THÉ MACARONS	14,00 €
« mélange DALLOYAU » accompagné de trois macarons fourrés selon vos envies	
THÉ GOURMAND	17,50 €
Thé « mélange DALLOYAU » accompagné d'un Macaron fourré, d'une pâtisserie DALLOYAU, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille	
THÉ MÉLANGE DALLOYAU	6,80 €
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	6,80 €
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	7,30 €
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	7,80 €
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	6,80 €
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	6,80 €
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	6,80 €
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	7,80 €
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	7,80 €
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.	7,80 €
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	8,80 €
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	5,80 €
SUBTILE VERVEINE-MENTHE	5,80 €
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	5,80 €

LES EXALTÉS

SMOOTHIE, 35 cl	8,00 €
À composer selon vos envies : Banane, Ananas	
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	8,00 €
70% de pur cacao « Saint Domingue »	
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille	
SIROP-MANIA ET EVIAN, 33 cl	4,30 €
Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette, orgeat, Pac, pêche, vanille	
GINGER BEER, 20cl	4,50 €
LIMONADE, 25cl	4,50 €
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES, 25cl	4,50 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, 33 cl	4,50 €
ORANGINA, 25cl	4,50 €
LIPTON ICE TEA, 25 cl	4,50 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOLS , 20 CL

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

LES BIÈRES

En pression,					
Heineken	25 cl	4,50 €		50 cl	8,50 €
Affligem	25 cl	5,00 €		50 cl	9,00 €
Affligem de saison	25 cl	5,20 €		50 cl	9,20 €
En bouteille,					
Pietra, 33 cl					7,00 €
Fada IPA, 33 cl					7,50 €
Desperado Virgin 0.0%, 33 cl					6,00 €

LES EAUX

LES EAUX MINÉRALES PLATES

Evian, 33 cl	3,70 €
Evian, 75 cl	6,70 €

LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Badoit, 33 cl	4,50 €
Perrier, 33 cl	4,50 €
Badoit, 75 cl	6,70 €
Orezza, 100 cl	7,80 €

LES CHAMPAGNES

	La coupe, 11CL	75 cl	Magnum
Théophile Brut Roederer	13,50 €	69,00 €	
Charles Heidsieck	16,50 €	85,00 €	
Louis Roederer Collection 246		90,00 €	
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 €
Rhum Santa Teresa 1796, 4 cl	11,00 €
Vodka, 4 cl	7,00 €
Vodka Grey Goose, 4 cl	9,00 €
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 "Cinamon 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@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.