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 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

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, crême 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 €

St Nicolas 10,00 €
Jus de pommes, cannelle, vanille, lait d'amandes, citron vert

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 6,50 €

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

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, 51, Ricard,2cl	4,50 €
SanBitter San Pellegrino, 10 cl	5,20 €
Martini Blanc, Rosé ou Rouge, 4 cl	6,00 €
Porto Blanc ou Rouge, 8 cl	6,50 €
Whisky Ballantine's, 4 cl	7,50 €
Whisky Jack Daniel's, 4 cl	9,50 €
Américano, 12 cl	7,50 €

Coupe de Champagne Théophile, 11 cl	13,50 €
Coupe de Champagne Charles Heidsick, 11 cl	16,50 €
Gin Tonic, 12 cl Gin, Schweppes Tonic	11,50 €
Kir vin blanc Maison, 12 cl Cassis, framboise, pêche ou mûre	8,00 €
Kir Royal, 12 cl Cassis, framboise, pêche ou mûre	12,50 €
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

	50 cl	75 cl
AOC Château Calissanne, Rouge / Rosé / Blanc	25,00 €	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

	75 cl
IGP Méditerranée, Viognier réserve de Val Joannis, Blanc	36,00 €
AOP Cassis, Sainte Magdeleine, Blanc	72,00 €
AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc	75,00 €

BANDOL

	75 cl
AOP Bandol, Domaine Dupuy De Lôme, Rosé	39,00 €
AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé	79,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
AOP Côtes du Rhône, Domaine de Dionysos, Rouge	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

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

BOURGOGNE

	75 cl
AOC Chablis, Domaine William Fevre, Blanc	68,00 €
AOC Sancerre, Domaine de Vacheron, Blanc	70,00 €

LANGUEDOC

	75 cl
IGP Pays d'OC, Moulin de Gassac, Chardonnay, Blanc	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

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

ITALIE

	75 cl
DOC Frizzante, Prosecco la Serenata Extra Dry, Blanc	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 €
Mayonnaise yuzu, crumble, poireau

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

MARBRÉ DE FOIE GRAS MI-CUIT 16,50 €
ET CANARD CONFIT
Pain brioché toasté, chutney poire-raisin

SOUPE DE POISSONS 15,00 €
ET RAVIOLIS DE BOUILLABAISSE

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, tromage 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
Mayonnaise yuzu, crumble, poireau

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 amandes, pickles de kumquat à l'estragon

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) 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 €
Paillasson carottes - pommes de Terre, oignons rings, 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 poêlées

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 €
Crémeux de panais, choux de Bruxelles, jus de soupe coco-curry

FILET DE LOUP À LA PLANCHA 29,50 €
Gnocchis poêlés, ajo blanco amandes, pickles de kumquat à l'estragon

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

BÛCHETTE INCONTOURNABLE CHOCOLAT – *Collection des fêtes 2026* — 13,00 €
Biscuit Sacher au cacao, croustillant chocolat et praliné noisette, crémeux chocolat au lait Pérou Nicolas Berger 40 %, mousse chocolat noir Venezuela Nicolas Berger 65 %

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 mythique 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

LES GRANDS CLASSIQUES

BÛCHETTE INTEMPORELLE VANILLE PÉCAN – *Collection des fêtes 2026* — 13,00 €
Biscuit noisette, croustillant praliné noisette et pécan, confiture de lait maison à la vanille de Madagascar, mousse à la vanille de Madagascar

BÛCHETTE GLACÉE FRUITS EXOTIQUES – *Collection des fêtes 2026* — 13,00 €
Biscuit moelleux amande, croustillant praliné noisette et amande, sorbet mangue et citron confit, caramel mangue et fruit de la passion, parfait glacé citron vert

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 — 9,50 €
Chocolat intense ou café savoureux

MILLE-FEUILLE VANILLE — 11,80 €
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 — 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

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
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

UNE BOULE 6,00 €
DEUX BOULES 9,00 €
TROIS BOULES 11,00 €

MILK-SHAKE 1 PARFUM AU CHOIX
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

CLASSIQUE 10,50 €
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

	Au lait d'amandes	*Classique*
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 Caramel, noisette ou vanille		5,10 €
CAPPUCCINO	5,30 €	5,10 €
CAFÉ DOUBLE		5,30 €
LATTE MACCHIATO	5,80 €	5,60 €
CAFÉ AFFOGATO		7,20 €
IRISH COFFEE		8,60 €
CAFÉ DALLOYAU Accompagné d'un macaron four selon votre envie		4,60 €
CAFÉ MARRON Accompagné d'un marron glacé maison "Corsiglia"		6,20 €
CAFÉ CHOCOLATS Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU		7,10 €
CAFÉ MACARONS Accompagné de trois macarons fours selon vos envies		10,00 €
CAFÉ GOURMAND Accompagné d'un Macaron four, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille		15,20 €

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 DE NOËL - *Collection des fêtes 2026* — 9,50 €
Cannelle, guimauves et crème chantilly à la 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 fours selon vos envies

THÉ GOURMAND — 17,50 €
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 — 6,80 €
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 CARAMEL 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 empli 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 — 4,60 €

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 €
Crème de coco, jus d'ananas

St Nicolas — 10,00 €
Jus de pommes, cannelle, vanille, lait d'amandes, citron vert

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 — 9,00 €

Virgin Mojito Passion-Ananas — 9,50 €

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 ''Cinanamon 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 XVIIème 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.