

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, au 101 rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris.

Pâtisseries, 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, à Paris et dans le monde entier, 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...

L'HEURE DU DÉJEUNER

LES COLLATIONS FROIDES

| | |
|---|---------|
| SANDWICH DALLOYAU AU CHOIX, <i>chips à l'ancienne et mesclun</i> | 10,90 € |
| <i>Pain Bretzel Bœuf Charolais sauce béarnaise ou Jambon à l'os et comté affiné 16 mois</i> | |
| <i>Pain Bretzel Saumon fumé, fromage frais citronné ou Brie, mascarpone truffé</i> | |
| <i>Végétarien façon wrap</i> | |
| OPÉRA DE FOIE GRAS, <i>gelée de mangue, mesclun</i> | 9,50 € |
| TARAMA ET BLINIS | 10,30 € |
| CHAUD-FROID DE VOLAILLE, <i>mesclun</i> | 10,50 € |
| SAUMON FUMÉ ET BLINIS | 18,00 € |
| FOND D'ARTICHAUT NORVÉGIEN, <i>mesclun</i> | 18,40 € |

LES COLLATIONS CHAUDES *Accompagnées de mesclun*

| | |
|---|---------|
| OMELETTE DE SAISONS | 10,00 € |
| PETIT PÂTÉ PANTIN | 10,50 € |
| CROQUE-MONSIEUR CLASSIQUE <i>Jambon à l'os, comté affiné 16 mois</i> | 10,50 € |
| CROQUE-MONSIEUR DE SAISON <i>Volaille, estragon</i> | 10,50 € |
| QUICHE DALLOYAU AU CHOIX | 10,50 € |
| <i>Lorraine, Filet de Saumon d'Ecosse et épinards ou Quiche de saison</i> | |
| DARNE DE SAUMON | 14,00 € |
| VOL-AU-VENT À LA REINE OU DE SAISON | 16,50 € |

LES SALADES DE SAISON

| | |
|---|---------|
| SALADE DE LA SEMAINE | 11,50 € |
| <i>Pour varier les plaisirs, le Chef crée tous les deux mois une recette selon les saveurs du marché</i> | |
| TABOULÉ À LA MENTHE | 10,20 € |
| GAMBAS À L'ANETH EN SAUCE CRÉMEUSE | 15,60 € |
| ASSIETTE LANDAISE | 20,50 € |
| Foie gras de canard mi-cuit et magret fumé sur une tranche de pain polka croustillant, accompagné de haricots verts croquants et de pommes de terre | |
| ASSIETTE NORDIQUE | 22,00 € |
| Tranche de saumon fumé Norvégien, tarama onctueux, blinis juste tiédis, accompagné de jeunes pousses croquantes à la vinaigrette DALLOYAU | |

LE MENU DE SAISON *Chaque jour différent, selon l'inspiration du Chef*

Servi uniquement entre 12h00 et 15h00

| | |
|--|---------|
| ASSIETTE DE LÉGUMES | 9,00 € |
| PLAT DU JOUR* | 23,00 € |
| PLAT DU JOUR* & PÂTISSERIE DALLOYAU, <i>bors dessert création et café gourmand</i> | 28,00 € |
| ENTREE, PLAT* & PÂTISSERIE DALLOYAU, <i>bors dessert création et café gourmand</i> | 32,00 € |
| <i>*Supplément de 5.00€ pour le plat de Coquilles Saint-Jacques</i> | |
| ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE CHEZ MARIE QUATRHOMME, <i>mesclun</i> | 10,50 € |

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé Novembre 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.

LES APÉRITIFS

Servis accompagnés de gourmandises salées

| | |
|---|---------|
| Kir vin blanc, cassis, mûre, framboise, 12 cl | 7,50 € |
| Kir royal, cassis, mûre, framboise, 12 cl | 13,00 € |
| Coupe de Champagne DALLOYAU Brut « Blanc de blancs », 12 cl | 12,00 € |

LES VINS BLANCS

| | VERRE | 37,5 cl | 75 cl |
|--|--------|---------|---------|
| Bergerac, « Cuvée des Conti » Tour des Gendres | | | 18,50 € |
| Mâcon-Fuissé, J.J. Vincent | 5,20 € | 13,00 € | 24,20 € |
| Pouilly-Fumé, Domaine des Cassiers | 5,50 € | 13,50 € | 26,20 € |
| Sancerre, «Porte du Caillou» H. Bourgeois | 6,20 € | | 28,90 € |
| Chablis, DALLOYAU | 6,00 € | | 29,90 € |

LES VINS ROUGES

| | VERRE | 37,5 cl | 75 cl |
|---|--------|---------|---------|
| Château Curton, La Perrière | 4,00 € | 10,90 € | 19,50 € |
| Bourgueil, Domaine de la Philberdière | 4,00 € | 10,90 € | 19,50 € |
| Côtes de Brouilly, Pavillon de Chavannes | 4,50 € | 12,00 € | 22,50 € |
| Pinot Noir, Domaine de Valmoissine, L. Latour | 5,60 € | | 27,90 € |
| Pessac-Léognan, Château Haut-Lagrange | 6,30 € | 17,00 € | 31,50 € |

LES VINS ROSÉS

| | VERRE | 37,5 cl | 75cl |
|---|--------|---------|---------|
| Côtes du Luberon, Château La Verrerie | 4,00 € | | 18,00 € |
| Côtes de Provence, Domaine de la Croix « Irrésistible » | 4,50 € | | 21,00 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé Novembre 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.

LES DESSERTS DALLOYAU

300 ans de créations dans une pâtisserie DALLOYAU

LE DESSERT CRÉATION *Servi de 12h00 à 15h00*

PERLE CITRON NOISETTE 10,50 €
par Yann BRYs, Chef Exécutif Pâtisserie DALLOYAU et Meilleur Ouvrier de France
Meringue fondante, cœur de citron glacé et parfait noisette

CAFÉ GOURMAND DALLOYAU 8,50 €
Macaron fours, mini-moelleux, bonbon de chocolat DALLOYAU

CAFÉ GOURMAND OPÉRA 10,50 €
Collection de mini Opéras

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

ÉCHIQUIER 6,60 €

DALLOYAU 6,80 €
L'onctuosité d'une crème pralinée alliée au craquant de la meringue

SWEET PARIS 8,20 €
Le craquant d'un biscuit dacquoise aux éclats de cacahuètes et d'une mousse au chocolat au lait bahibé 46% pure origine République Dominicaine

ONDES DE CHOC 8,50 €
Croustillant aux noix de Pécan et au riz torréfié, mousse au chocolat noir pure origine Pérou 63%, un cœur fondant au caramel à la Vanille Bourbon de Madagascar

LES OPÉRAS DALLOYAU

En 1955, DALLOYAU bouscule la pâtisserie française avec la création d'un entremets avant-gardiste

OPÉRA 1955 7,40 €
Biscuit joconde au café, crème au café, ganache au chocolat noir 70% cacao pure origine Venezuela

OPÉRA ROCK 7,40 €
L'incontournable Opéra revisité à la framboise, crème caramel et ganache chocolat noir 72% pure origine Madagascar

OPÉRA THÉ MATCHA 7,40 €

OPÉRA 2.0 7,40 €
L'incontournable Opéra revisité au caramel au lait, crème gianduja, ganache chocolat noisette

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé Novembre 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.

LES GÂTEAUX AUX FRUITS

| | |
|---|--------|
| TENDRESSE DE FRUITS ROUGES | 6,80 € |
| Une tendre association de biscuits et de fraîcheur entre la fraise et de la framboise | |
| MARRON CASSIS | 7,50 € |
| La douceur d'une crème marron-cassis sur une pâte sablée à la crème d'amande au rhum | |
| PASSION EXOTIQUE | 7,80 € |
| L'alliance d'une mousse de fruits exotiques et d'un biscuit moelleux à la banane | |
| CROQUANTE AUX AGRUMES | 7,80 € |
| L'acidulé de l'orange marié à la douceur de la gousse de vanille Bourbon de Madagascar | |
| DÉLICE DU CHEF | 9,50 € |
| La fraîcheur des fruits rouges, la douceur d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar | |

LES TARTES INDIVIDUELLES

| | |
|--------------------------------|--------|
| TARTE POIRE-AMANDE | 6,90 € |
| TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉ | 7,60 € |
| TARTE DE SAISON | 7,90 € |
| TARTE AU CHOCOLAT | 9,20 € |

LES GRANDS CLASSIQUES

| | |
|--|--------|
| BOUCHON RHUM-RAISINS | 6,00 € |
| <i>Agrémenté de sa crème chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar</i> | |
| ÉCLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ | 6,20 € |
| RELIGIEUSE CHOCOLAT , CAFÉ OU DE SAISON | 7,50 € |
| POLONAISE | 7,90 € |
| Brioche parfumée au vieux rhum, crème pâtissière à la vanille Bourbon de Madagascar, cubes de fruits confits macérés au vieux rhum | |
| MILLE-FEUILLE VANILLE | 8,90 € |
| PARIS-BREST, <i>vendredi, samedi et dimanche uniquement</i> | 8,90 € |
| Une roue de pâte à chou moelleuse, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine | |

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé Novembre 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.

L'HEURE DU GOÛTER

TEA TIME BY DALLOYAU

ASSORTIMENT DE 18 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Accompagné d'une boisson chaude ou froide

Accompagné d'une coupe de Champagne DALLOYAU

pour 2 personnes 39,00 €

pour 2 personnes 55,00 €

ASSORTIMENT DE 27 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Accompagné d'une boisson chaude ou froide

pour 3 personnes 58,50 €

LES GOÛTERS

MACARONS FOURS

2,20 €

Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise, Citron, Praliné, Cognac fine Champagne, Thé Bergamote

MOELLEUX

Chocolat, Exotique, Caramel ou Marron Cassis

4,00 €

FLAN

5,20 €

MACARON INDIVIDUEL

6,10 €

Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise

ASSORTIMENT DE 5 MACARONS

10,80 €

LES COUPES GLACÉES

FRAMBOISE MELBA

11,60 €

Deux boules fraise ou framboise, chantilly, Arlette et coulis de fruits rouges

DAME BLANCHE DALLOYAU

11,60 €

Deux boules vanille, chantilly, meringue, copeaux et sauce chocolat

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

11,60 €

Deux boules café ou chocolat, chantilly, Arlette, copeaux de chocolat et sauce

COUPE OPÉRA

11,60 €

Une boule café, une boule chocolat, chantilly, sauce chocolat, baby Opéra

COUPE MACARONS

11,60 €

Glace vanille, sorbet framboise, sauce anglaise, chantilly vanille Bourbon de Madagascar, macarons

COUPE GLACE OU SORBET DALLOYAU

Café DALLOYAU, Chocolat intense, Vanille, Framboise, Citron ou Passion

UNE BOULE 4,10 €

DEUX BOULES 5,70 €

TROIS BOULES 9,20 €

SUPPLEMENT GOURMAND : *Une Arlette, chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar et une sauce chocolat ou anglaise ou trois fruits rouges*

3,10 €

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé Novembre 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.

LES EXALTÉS

La fraîcheur des fruits, le plaisir de se désaltérer

| | |
|--|--------|
| PURS JUS DE POMME LE COQ TOQUÉ – 100 % BIOLOGIQUE (25 cl) | 5,00 € |
| Pomme Vanille, Pomme Fraise, Pomme Cerise griotte, Pomme Cassis, Pomme Menthe verte, Pomme Cannelle, Pomme Rose, Pomme Basilic, Pomme pulpé | |
| JUS DE FRUITS FRAÎCHEMENT PRESSÉ (18 cl) | 7,80 € |
| Orange, pamplemousse ou citron <i>Source d'énergie et de vitalité.</i> | |
| PURS JUS DE FRUITS ET NECTARS DE FRUITS (25 cl) | 7,00 € |
| Nectar d'Abricot, Jus de pomme, Jus de tomate, Nectar de framboise Jus d'Ananas, Nectar de Mangue, Nectar de Fraises mara des bois | |
| SIROP-MANIA (18 cl) | 4,80 € |
| Menthe, grenadine, cassis, fraise | |
| COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33 cl) | 5,80 € |
| LA BIÈRE | |
| Calsberg (25 cl) | 4,20 € |
| Heineken (33 cl) | 6,00 € |
| LES EAUX MINÉRALES PLATES | |
| Vittel (25 cl) | 3,50 € |
| Vittel (50 cl) | 5,20 € |
| Wattwiller (50 cl) | 6,70 € |
| LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES | |
| Perrier (33 cl) | 5,30 € |
| San Pellegrino (50 cl) | 5,30 € |
| Chateldon (75 cl) | 6,70 € |

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé Novembre 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS 3,10 €

RISTRETTO ORIGIN INDIA *intensité 10/12*

Café au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées

ESPRESSO LEGGERO *intensité 6/12*

Café qui développe de légères notes cacaotées et céréales sur un corps équilibré

LUNGO LEGGERO *intensité 2/12*

Café très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin

ESPRESSO DECAFFEINATO *intensité 7/12*

Café qui révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées supportées par un corps dense

LES BOISSONS GOURMANDES

CAFÉ FRAPPÉ 4,60 €

ESPRESSO MACCHIATO 4,60 €

DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DÉCAFÉINÉ 5,60 €

DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO 5,70 €

LATTE MACCHIATO 6,20 €

CAPPUCCINO 6,20 €

MOKA LATTE 6,20 €

CAFÉ GOURMANDISES 8,50 €

Accompagné de trois bonbons de chocolat DALLOYAU ou trois Macarons fours

CAFÉ VIENNOIS 8,00 €

Agrémentez vos cafés de Vanille ou Caramel - supplément 1,00 €

LES CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD DALLOYAU 7,00 €

CHOCOLAT VIENNOIS 8,00 €

LES THÉS

THÉ DE SAISON 6,20 €

THÉ VERT MENTHE 6,20 €

THÉ MÉLANGE DALLOYAU 6,20 €

Thé noir aromatisé aux huiles essentielles de bergamote, d'orange douce et de citron

THÉ BREAKFAST 6,20 €

THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES 6,20 €

THÉ CHINE LAPSANG SOUCHONG 6,20 €

THÉ PÊCHE DE VIGNE 6,20 €

THÉ ROOIBOS 6,20 €

THÉ DARJEELING G.F.O.P. 7,20 €

THÉ CEYLAN O.P. SUPÉRIEUR 7,20 €

THÉ VERT YUNNAN 7,30 €

THÉ VERT SENCHA FUKUYU BIO 8,50 €

THÉ BLANC PAÏ MU TAN 8,40 €

THÉ DE FORMOSE JADE OOLONG 9,40 €

A mi-chemin entre le thé vert et le thé noir, une saveur tonifiante évoquant les fleurs de pêcher

Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France, Allemagne ou Hollande.

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Salons de thé Novembre 2016
Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation.