

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, 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, 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, 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	10,50 €
AVOCAT ET CRABE EN RELIGIEUSE, <i>mesclun</i>	16,50 €
FOND D'ARTICHAUT NORVÉGIEN, <i>mesclun</i>	18,40 €
DARNE DE SAUMON	14,00 €
SAUMON FUMÉ ET BLINIS	18,00 €

LES COLLATIONS CHAUDES *Accompagnées de mesclun*

OMELETTE DES 4 SAISONS	8,90 €
PETIT PÂTÉ PANTIN	10,20 €
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>	

LES SALADES DE SAISON

SALADE DE SAISON	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 €

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	28,00 €
ENTRÉE, PLAT & PÂTISSERIE DALLOYAU	32,00 €

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 Octobre 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 €
Whisky Johnny Walker Red Label, 4 cl	8,00 €
Coupe de Champagne DALLOYAU Brut « Blanc de blancs », 12 cl	12,00 €
Coupe de Champagne Billecart-Salmon Brut réserve, 12 cl	14,00 €
Coupe de Champagne Billecart-Salmon Rosé, 12 cl	16,00 €

LES VINS BLANCS

	VERRE	37,5 cl	75 cl
Bergerac, « Cuvée des Conti » Tour des Gendres	4,00 €		18,50 €
Mâcon-Fuissé, J.J. Vincent		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
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 »	5,50 €		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 Octobre 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

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	

LES TARTES INDIVIDUELLES

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

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 Octobre 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 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>	9,20 €
Une roue de pâte à chou moelleuse, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine	

L'HEURE DU GOÛTER

PETIT MACARON FOUR OU DE SAISON	2,20 €
<i>Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise, Citron, Praliné, Cognac fine Champagne, Thé Bergamote</i>	
ASSORTIMENT DE GOURMANDISES	5,80 €
<i>2 Arlettes, 3 Tuiles aux amandes</i>	
MACARON INDIVIDUEL	6,10 €
<i>Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise</i>	
ASSORTIMENT DE 5 MACARONS	10,80 €

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 Octobre 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 (25 cl) Purs jus de pommes aromatisés et 100% biologique	5,00 €
JUS DE FRUITS FRAÎCHEMENT PRESSÉ (18 cl) Orange, pamplemousse ou citron	7,80 €
PURS JUS DE FRUITS ET NECTARS DE FRUITS (25 cl) Nectar d'Abricot, Jus de pomme, Jus de tomate, Nectar de framboise Jus d'Ananas, Nectar de Mangue, Nectar de Fraises mara des bois	7,00 €
SIROP-MANIA (18 cl) Menthe, grenadine, cassis, fraise	4,80 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33 cl)	5,80 €
LA BIÈRE Calsberg (25 cl) Heineken (33 cl)	4,20 € 6,00 €
LES EAUX MINÉRALES PLATES Vittel (25 cl) Vittel (50 cl) Wattwiller (50 cl)	3,50 € 5,20 € 6,70 €
LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES Perrier (33 cl) San Pellegrino (50 cl) Chateldon (75 cl)	5,30 € 5,30 € 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 Octobre 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 CAFÉS & LES CHOCOLATS

Denses et veloutés, entre force et personnalité, désir de détente au quotidien

LES CAFÉS

3,10 €

RISTRETTO ORIGIN INDIA *intensité 10/12*

Ristretto Origin India est un café au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées.

ESPRESSO LEGGERO *intensité 6/12*

Espresso Leggero développe de légères notes cacaotées et céréales sur un corps équilibré.

LUNGO LEGGERO *intensité 2/12*

Lungo Leggero est très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin

ESPRESSO DECAFFEINATO *intensité 7/12*

Espresso Decaffeinato révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées supportées

LES BOISSONS GOURMANDES

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 VIENNOIS

8,00 €

CAFÉ GOURMANDISES

7,50 €

Accompagné de trois bonbons de chocolat DALLOYAU ou trois Macarons fours

CAFÉ GOURMAND DALLOYAU

9,50 €

Accompagné d'un bonbon de chocolat, d'un macaron fours et d'un mini moelleux

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

LES CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD DALLOYAU

7,00 €

CHOCOLAT VIENNOIS

8,00 €

LES THÉS

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 PECHE 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 Octobre 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 MACARONS

300 ans de secrets dans un macaron DALLOYAU

Deux petites coques moelleuses aux couleurs douces, une pâte d'amande Maison DALLOYAU, des textures et garnitures adaptées à chaque parfum...

Nos macarons sont fabriqués selon un savoir-faire unique, des ingrédients sélectionnés avec soin. Emblématique et irremplaçable, une recette gardée secrète depuis plus de 300 ans.

PETIT MACARON FOUR 2,20 €
Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise

Macarons de saison

ASSORTIMENT DE MACARONS 10,80 €
Cinq Macarons fours à découvrir, selon vos envies

Nous avons le plaisir de vous proposer nos coffrets de macarons à emporter :

EAT BAG DE 4 MACARONS - 9,00 €
COFFRET DE 8 MACARONS - 18,80 €
COFFRET DE 15 MACARONS - 30,50 €
COFFRET DE 24 MACARONS - 46,00 €

Nous vous invitons à passer dès maintenant votre commande au Salon de Thé
afin de vous éviter une attente en boutique.

Ces produits ne peuvent pas être consommés sur place. Nous vous remercions de votre compréhension.

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 Octobre 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