

Le Petit-Déjeuner 9€90

Tous les jours de 6h30 à 12h

Double espresso ou crème ou chocolat ou thé au choix
Jus d'orange frais pressé
Croissant ou pain au chocolat ou pain aux raisins

Le Brunch Dalloyau 29€50

Tous les jours de 8h à 15h

Double espresso ou crème ou chocolat ou thé au choix
Jus d'orange frais pressé
Croissant ou pain au chocolat ou pain aux raisins
Omelette nature ou omelette fromage ou omelette fines herbes
Pâtisserie du Chef

L'omelette du Chef

Préparée avec des œufs bio fermiers

Nature	11€00
Fines herbes	13€00
Jambon à l'os	13€00
Comté AOP 18 mois	13€00
Champignons de Paris	13€00
Jambon à l'os & Comté AOP 18 mois	15€00
Saumon fumé de Norvège	17€00

Les salades

César poulet	19€50
<i>Filet de poulet croustillant mariné aux épices, Parmigiano Reggiano DOP, croûtons de pain, tomates cerises rouges et jaunes, salade romaine, duo de sauces César & Savora, oignon frits</i>	
César saumon	20€50
<i>Saumon gravlax à la betterave, Parmigiano Reggiano DOP, croûtons de pain, tomates cerises rouges et jaunes, salade romaine, duo de sauces César & Savora, oignons frits</i>	
Budha Gourmet & lentilles	19€50
<i>Mini Burrata, tomates cerises, lentilles beluga, fèves edamame, grenades, vinaigrette citron confit, ciboulette, cerfeuil, persil</i>	
Grande assiette nordique	25€00
<i>Gambas marinées à l'aneth, tranches de saumon norvégien, avocat, œufs de truite, pois gourmands, blinis</i>	

DALLOYAU

PARIS

Les incontournables

par Benoît Ayissi, Chef Executif

Chou-fleur rôti aux épices	19€90
<i>Sucrine rôtie, aubergines grillées, sauce au yaourt skyr</i>	
Linguine poulet morilles	26€50
<i>Éffiloché de poulet fermier français, cuisse croustillante, Parmigiano Reggiano DOP, crumble aux morilles</i>	
Filet de bar	28€50
<i>Risotto pesto de roquette, sauce vierge de saison</i>	
Plat du jour disponible du lundi au vendredi	24€50

28 Cm de Croque

Classic	18€50
<i>Pain de mie, jambon blanc à l'os, Comté AOP 18 mois, sauce béchamel, mesclun et frites Dalloyau</i>	
Caprese	18€50
<i>Pain de mie, mozzarella di bufala, tomates confites, béchamel à la tomate, mesclun et frites Dalloyau</i>	

Quiches

Lorraine	18€50
<i>Quiche aux trois jambons : lard, jambon blanc et lardons, mesclun et frites Dalloyau</i>	
Pecorino Courgette	18€50
<i>Quiche d'inspiration italienne, mesclun et frites Dalloyau</i>	
Tomate Feta	18€50
<i>Quiche estivale, mesclun et frites Dalloyau</i>	

Sandwichs briochés

Poulet Curry	17€50
<i>Éffiloché de poulet français, mayonnaise, curry, sauce tomate confite au piment d'Espelette AOP, pickles d'oignons rouges, ciboulette, persil, mesclun et frites Dalloyau</i>	
Saumon	17€50
<i>Saumon fumé, sauce tzatziki, pickles de chou rouge, mesclun et frites Dalloyau</i>	
Aubergine & Mozzarella	17€50
<i>Aubergine grillée, poivrons grillés, pesto de roquette, caviar d'aubergine, mozzarella di bufala DOP, mesclun et frites Dalloyau</i>	
Mixte	17€50
<i>Jambon blanc à l'os, comté AOP, beurre demi-sel, cornichons, mesclun et frites Dalloyau</i>	

Les desserts

par Jérémie Del Val, Champion de France du dessert

Café gourmand	12€50
<i>Espresso accompagné de pièces cocktails sucrées Dalloyau</i>	
Thé gourmand	13€50
<i>Thé accompagné de pièces cocktails sucrées Dalloyau</i>	
Champagne gourmand	19€90
<i>Coupe de Perrier-Jouët accompagnée de pièces cocktails sucrées Dalloyau</i>	
Baba au rhum	10€50
<i>Baba généreusement imbibé de rhum, Chantilly</i>	
Profiteroles	11€50
<i>Choux garnis de crème glacée vanille de Madagascar, amandes effilées, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Monceau	10€90
<i>Croustillant granola noix de coco, biscuit dacquoise coco, compotée de fruits rouges, mousse framboise, vermicelles crémeux coco et vanille</i>	
Tarte framboise pistache de Sicile	9€90
<i>Pâte sucrée garnie d'un crème d'amande pistache, compotée de framboise, ganache montée pistache de Sicile, framboise fraîche</i>	
Cheesecake Babylone	8€90
<i>Sablé parfumé au citron, crème fromage frais, compotée de fruits exotiques au poivre de Madagascar, gelée fruits de la passion et zestes de citron vert</i>	
Fraisier	9€90
<i>Fraises fraîches, mousseline à la vanille Bourbon de Madagascar, biscuit aux amandes Valencia et noisettes du Piémont</i>	
Opéra 1955	8€90
<i>Biscuit Joconde, crème au café, ganache au chocolat noir 72% Venezuela</i>	
Échiquier	9€50
<i>Chocolats lait & noir sur un croustillant de noisette</i>	
Dalloyau	9€90
<i>Cœur praliné fondant, crème praliné, meringue, rocher nougatine</i>	
Tarte au citron yuzu meringuée	8€90
<i>Pâte sucrée garnie d'un crémeux citron, pointe de yuzu, confit citron jaune et meringue italienne</i>	
Éclair au chocolat ou au café	7€50

Les coupes glacées

Coupe Dalloyau	9€50
<i>Crème glacée praliné noisettes, praliné noisettes du Piémont, Chantilly, craquelin, meringue</i>	
Coupe Fruits rouges	11€50
<i>Glace vanille, sorbet framboise, coulis fruits rouges, fraises fraîches, Chantilly, vanille de Madagascar</i>	
Nos crèmes glacées et sorbets	1 boule 3€90
<i>Chocolat, praliné noisette, café, caramel salé pistache de Sicile, yaourt groseille, framboise, citron, mangue, vanille de Madagascar</i>	
Coupe de Chantilly	3€00

Les apéritifs

Ricard 4cl	6€90
Lillet Rosé ou Blanc 6cl	7€90
Martini Bianco ou Rosso 6cl	7€90
Kir Pêche, Framboise, Mûre, Cassis 12cl	8€00
Kir Royal Pêche, Framboise, Mûre, Cassis 12cl	14€90

Les bières artisanales

Gallia Follamour blonde BIO Bouteille 33cl	7€00
Gallia Weiss&Versa blanche Bouteille 33cl	7€00
Gallia Esat IPA Bouteille 33cl	7€00

Les boissons fraîches

Vittel / San Pellegrino 50cl	5€20
Vittel / San Pellegrino 1l	6€90
Perrier 33cl	5€30
Coca-cola, Coca-cola sans sucres 33cl	5€80
Orangina 25cl	5€80
Schweppes Indian tonic 25cl	5€80
Pur jus de fruits & nectars Adamance 25cl Orange, pamplemousse, clémentine corse, pomme, tomate, abricot, pêche, poire, ananas, fraise	5€90
Jus d'orange frais pressé 40cl	6€50

Les boissons chaudes

Espresso / Décaféiné / Allongé	3€00
Double espresso	5€50
Noisette	4€00
Café Latte	5€50
Cappuccino	6€50
Mocaccino	6€50
Thé ou Infusion sélection Dalloyau	6€50
Chocolat chaud	7€00
Chocolat chaud viennois	8€00
Supplément lait végétal (amande, soja, avoine)	1€00

DALLOYAU

PARIS

Les Cocktails

L'Impératrice 25cl Italicus, prosecco, tranche de citron, Perrier	12€00
Le Mojito Classique 25cl Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier	12€00
Le Mojito du moment 25cl	13€00
Aperol Spritz 25cl Aperol, prosecco, Perrier	10€00
Spritz Blanc à la française 25cl Lillet blanc, Schweppes Indian tonic, citron vert	10€00
Spritz Rosé à la française 25cl Lillet rosé, Schweppes Indian tonic, sirop de framboises, framboises fraîches	10€00
Gin & Tonic 25cl Gin Beefeater & Schweppes Indian tonic	10€00

Les Mocktails

Virgin Mojito 25cl Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier	9€00
L'Eugénie 25cl Thé blanc infusé, Schweppes Indian tonic, sirop de framboise	9€00
Princess Peach 25cl Jus de pêche, jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron vert	9€00

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Vins

Rouge du moment	Verre 12cl	7€00
Blanc du moment	8€00	
Rosé du moment	6€00	

Vins rouges

IGP Pays d'Oc Syrah Grande Réserve Maison Castel Terra Vitis	Bouteille 75cl	25€00
IGP Pays d'Oc Merlot Grande Réserve Maison Castel Terra Vitis	25€00	
AOP Bordeaux Supérieur Château du Lort Bio	36€00	
AOP Crozes-Hermitage Papillon Gilles Robin	55€00	
Folie de Chauvin Saint-Emilion Grand Cru Château Chauvin	58€00	

Vins blancs

IGP Pays d'Oc Chardonnay Grande Réserve Maison Castel Terra Vitis	Bouteille 75cl	25€00
AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lies Le Clos des Orfeuilles Bio	29€00	
AOP Pessac Leognan Grand Cru Classé de Graves Château Carbonnieux	68€00	

Vins rosés

IGP Méditerranée Wine O'Clock	Bouteille 75cl	23€00
IGP Pays d'Oc Jalade Domaine de la Clapière Terra Vitis	26€00	

Les champagnes

	10cl	75cl
Champagne Dalloyau Brut	9€90	49€00
Perrier-Jouët Grand Brut	14€90	79€00
Perrier-Jouët Blason Rosé		98€00
Perrier-Jouët Blanc de Blanc		120€00