



DISPONIBLE À EMPORTER

et

EN LIVRAISON



OUVERT 7 J/7
DE 10h00 À 19H00



*Consultez notre
catalogue des fêtes*

CLIQUEZ SUR LE QR CODE OU SCANNEZ-LE



LES SÉLECTIONS SALÉES

HOUMOUS LIBANAIS, PAIN PITA 6,90 € ✓

CROQUE SAUMON 7,50 €

Saumon fumé, pain toasté, Philadelphia, herbes fraîches

MOUTABAL LIBANAIS, PAIN PITA 6,90 € ✓

Caviar d'aubergines, Tahini, mini pain pita

QUICHE DE SAISON 7,00 €

LES PLATS

Origine des viandes : France, Autriche, Argentine Ecosse Espagne

POKE BOWL AU SAUMON 11,50 € 🍴

Saumon frais, riz vinaigré, fèves, pois gourmands, chou rouge, concombre, grenade, vinaigrette Thai

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 13,50 € 🍴

Champignons des sous bois, marrons, mirepoix de panais, jus corsé

BLANQUETTE DE VEAU 13,50 € 🍴

Riz sauvage de Camargue, chips de champignon, pickles de carottes, échalote confite

PAVÉ DE SAUMON CONFIT 12,00 € 🍴

Salade de lentilles vertes du Puy au potimarron, pommes granny Smith, pois gourmands

LINGUINES VÉGÉTARIENNES 9,50 € ✓

Crème de Butternut, Parmesan, champignons des bois, noisettes

LES BOISSONS

EVIAN, 50 cl 2,50 €

BADOIT, 50 cl 3,00 €

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ 2,00 €

CAFÉ CRÈME 3,00 €

CAPPUCINO 4,00 €

CHOCOLAT CHAUD 4,50 €

70% de pur cacao « Saint Domingue »

THÉ 4,00 €

Darjeeling G.F.O.P, Earl Grey, Mandarin Jasmin, Mélange Dalloyau, Oolong-Caramel Beurre salé, Pêche de Vigne, Quatre fruits rouges

INFUSION 4,00 €

Tilleul menthe, Subtile verveine, Subtile verveine menthe

Restaurant - Salon de Thé

Ouvert 7j/7

Horaires vente à emporter

de 10h00 à 19h00

Cc Les Terrasses du Port

9 Quai du Lazaret - 13002 Marseille

04 91 45 75 11

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

ÉCHIQUIER – Création DALLOYAU 1993 5,50 €

Un entremet ludique et moelleux aux trois chocolats décoré de pions en chocolat

DALLOYAU – Réinterprétation 2019 7,50 € 🍴

Coeur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné, cerclé de rocher nougatine

LE VRAI OPÉRA – Création DALLOYAU 1955 5,50 €

Une grande émotion en version originale

PARIS BREST – Création DALLOYAU 2012 7,50 €

Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine

CROC 'CHOCO – Création DALLOYAU 2015 7,50 €

Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette

TONKA – Création DALLOYAU 2017 7,50 €

Mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, biscuit chocolat ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, croustillant feuillantine praliné noisette

LES GRANDS CLASSIQUES

MARRON GLACÉ 2,90 € 🍴

PETIT MACARON FOUR 1,90 € 🍴

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné,

Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse, Macaron de Saison

BOUCHON RHUM-RAISINS 5,50 €

L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon

MONT MARRON – Création DALLOYAU 2018 7,50 €

Sur une base croustillante à la châtaigne, retrouvez la gourmandise et l'intensité du marron d'Ardèche marié à la vanille de Tahiti

DÉLICE DU CHEF – Création 1981 7,50 €

La fraîcheur des fruits rouges, la douceur d'une crème onctueuse à la vanille bourbon.

TENDRESSE DE FRUITS ROUGES – Création DALLOYAU 2009 5,50 €

Une association de biscuits, de framboises, fraises des bois et myrtilles fraîches dans un petit gâteau

MILLE-FEUILLE VANILLE 6,50 €

Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar

TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE 6,50 €

Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne

TARTE DE SAISON 6,50 €

