



LES SÉLECTIONS SALÉES

- HOUMOUS LIBANAIS ET PAIN PITA 6,90 € ✓
- CROQUE SAUMON À PARTAGER 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 grannySmith, pois gourmands
- LINGUINES VÉGÉTARIENNES 9,50 € ✓
Crème de Butternut, Parmesan, champignons des bois, noisettes

LES BOISSONS

- EVIAN, 1L 2,50 €
- PERRIER, 1L 2,80 €
- BADOIT ROUGE, 1L 2,80 €
- COCA COLA, 1L25 4,20 €
- COCA COLA ZERO, 1L25 4,20 €
- JUS D'ORANGE - JL Bissardon, 1L 4,80 €
- JUS DE POMME - JL Bissardon, 1L 4,80 €
- JUS D'ANANAS - JL Bissardon, 1L 4,80 €

Retrouvez cette carte sur l'ensemble de nos établissements * :

Par le laboratoire selon votre canal habituel jusqu'à 18H la veille
alain@jeandavidtraiteur.com - 06 29 34 34 22

Au Restaurant - 1860 Le Palais
Ouvert 7/7 - vente à emporter : 10H30 - 14H30 & 18H00 - 21H00
9 La Canebière - 13001 Marseille - 04 91 99 54 84
également présent sur Uber Eats

Au Restaurant - Dalloyau
Ouvert 7/7 - vente à emporter : 10H00 - 19H00
C/c Les Terrasses du Port - 13002 Marseille - 04 91 45 75 11
également présent sur Deliveroo

Au Domaine de la Bauquière
Ouvert 7/7 - en Click and Collect : 11H00 - 17H00
Avenue Jean Giono - 13190 Allauch - 04 91 05 06 28

* à l'exception de la carte boissons spécifique à chaque établissement.

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, écrien 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 €