



## 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 €