

Menu

1682
DALLOYAU

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H

LE PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

20€

Jus d'orange frais pressé minute

Café, thé ou infusion

Assortiment de mini-viennoiseries

Fusette, beurre demi-sel, confiture
ou praliné maison

LE PETIT-DÉJEUNER DU 101

25€

Petit-déjeuner parisien accompagné
d'œufs bio cuisinés selon vos envies

LES VIENNOISERIES & PAINS

Croissant pur beurre	2.5€
Pain au chocolat	3.5€
Le Louis, petit pain au lait	3€
Pain aux raisins	4.5€
Fusette, beurre demi-sel, confiture ou praliné maison	5€
Brioche feuilletée Saint-Honoré au gianduja	6€

LES ŒUFS DALLOYAU

À la coque, au plat, brouillés, omelette	12€
Œufs bénédicte	16€

— SUPPLÉMENTS

Champignons de Paris	3€
Saumon fumé d'Écosse	5€
Bacon	5€
Truffe fraîche de saison	10€
Caviar Shadi de la Maison Nordique	20€

LES CHAMPAGNES

Sélection Laurent-Perrier

12cl | 75cl

La Cuvée Brut	12€ 50€
La Cuvée Rosé	15€ 70€
Grand Siècle "Itération N° 26"	25€ 150€

LES COCKTAILS & MOCKTAILS

Coupe pétillant sans alcool "French Bloom" Rosé	10€
Mimosa, Bellini	12€
Spritz, Hugo Spritz	14€
Cocktail du 101	16€

LA SÉLECTION DE VINS

12cl | 75cl

VINS BLANCS

Bourgogne Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume - Domaine Vignaud 2023 - Bio	11€ 45€
Bourgogne Meursault "Grands Charrons" - Domaine Michelot 2023 - Bio	15€ 70€
Bordeaux Sauternes 1 ^{er} Cru Supérieur - Château d'Yquem 2014	60€ 450€

VINS ROUGES

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - "Louis Auguste" - David Duband 2022 - Bio	11€ 45€
Bordeaux Margaux Ségla - Château Rauzan - Ségla 2017	15€ 70€

VINS ROSÉS

Provence Bandol - Château de Romassan Domaine d'Ott 2025 - Bio	12€ 50€
--	-----------

LES BIÈRES

33cl

Blonde	7€
Blanche	7€
IPA	8€

LES COGNACS

4cl

Hennessy XO	20€
Rémy Martin - Louis XIII	100€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

TOUS LES WEEK-ENDS DE 11H À 15H

LE BRUNCH DU 101

60€

Jus d'orange frais pressé minute

—

Boisson chaude

—

Coupe de champagne Laurent-Perrier
ou mimosa ou pétillant rosé sans alcool
"French Bloom"

—

Assortiment de mini-viennoiseries
et fusettes, beurre demi-sel, confiture
ou praliné maison

—

Croque-Monsieur de mon enfance
ou avocado toast ou œufs bénédicte

—

L'incontournable brioche perdue
ou coupe de fruits frais de saison
ou pâtisserie Dalloyau au choix



BRUNCH DES CULOTTES COURTES

Jusqu'à 10 ans inclus

30 €

Jus d'orange frais pressé minute, chocolat chaud, viennoiserie,
Croque-mignon et dessert au choix cookie | deux boules de glace

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES CHAMPAGNES

Sélection Laurent-Perrier

12cl | 75cl

La Cuvée Brut	12€ 50€
La Cuvée Rosé	15€ 70€
Grand Siècle "Itération N° 26"	25€ 150€

LES CAFÉS

Espresso	3.5€	Noisette	3.5€
Double espresso	3.5€	Café au lait	5€
Allongé	3.5€	Cappuccino	5€
Décaféiné	3.5€	Café filtre	5€

LES BOISSONS GOURMANDES

Matcha latte	8€	Affogato	8€
Chaï latte	8€	Opéra latte	8€
Chocolat chaud	8€	Fou du Roi, larme de cognac	4€

LA SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS

5€

THÉS NOIRS – Marco Polo | Earl Grey

THÉS VERTS – Jasmin | Menthe

ROOIBOS & INFUSIONS – Vanille | Verveine | Camomille

LES BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate ou pétillante 50cl	6€
Chateldon "L'eau pétillante favorite du Roi" 75cl	10€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, 7UP	5€
Thé glacé maison	5€
Limonade artisanale	5€
Kombucha	6€
Jus de fruits pomme abricot fraise	6€
Jus d'orange frais pressé minute	7€
Smoothie de saison	10€

Toutes nos boissons peuvent être préparées avec du lait végétal
Version glacée disponible : +1€

LES SANDWICHS Accompagnés d'une salade de saison

Club sandwich Dalloyau 20€

Volaille jaune des Landes, bacon, tomate cœur de bœuf, mayonnaise maison

Croque-Monsieur de mon enfance 15€

Comme chez Hédiard au Cap 3000

Jambon Prince de Paris, comté AOP 18 mois, béchamel maison

— SUPPLÉMENTS

Œuf pour Croque-Madame 2€

Truffe fraîche de saison 10€

LES SALADES

La César du 101 25€

Volaille jaune des Landes, tomate confite, sauce aux anchois de Collioure

La Niçoise 25€

Thon de la Maison Ortiz, œuf bio confit à cœur, légumes du soleil

Hameau de la Reine 25€

Quinoa, légumes du soleil confits, concombre, huile d'olive, citron

Royale de homard 35€

Jardin de légumes de saison, beurre de homard

LES TARTINES ET QUICHE Accompagnées d'une salade de saison

Avocado toast 15€

Pain au levain, avocat, œuf bio confit à cœur, tomate confite

Tartine de saison 20€

Pain au levain, légumes du soleil confits, straciatella, roquette, huile d'olive au basilic

Quiche parisienne 15€

Bacon, champignon de Paris

LES PÂTES

Pâtes au homard du Chef 35€

Mezzi paccheri, tomate confite, parmesan, basilic

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes gaufrettes | Frites maison | Galette de pommes de terre 5€

Légumes de saison | Salade de saison

Mousseline à la truffe 10€

TOUS LES JOURS DE 15H À 18H

LE TEA-TIME DU 101

40€

Boisson chaude

—

Sélection de deux pièces salées
et de trois mignardises

—

Arlette glacée

—

Brioche Saint-Honoré gianduja



LE TEA-TIME DES CULOTTES COURTES

20€

Jusqu'à 10 ans inclus

Chocolat chaud

—

Mini Croque-mignon

—

L'incroyable coupe glacée,
éclats de cookie et chantilly à volonté

—

Friandise de la Cour

LES DESSERTS À L'ASSIETTE

L'incontournable brioche perdue	12€
Le Baba du Roi	12€
Mousse au chocolat à la louche	12€
Coupe de fruits frais de saison	12€

LES ICONIQUES ARLETTES DALLOYAU

Feuilletage caramélisé pur beurre, vanille de Madagascar

Assortiment de trois Arlettes	5€
Arlette glacée	8€

LA PAUSE SUCRÉE

Madeleine	4€
Vanille de Madagascar chocolat	
Cake à la part	5€
Citron marbré	
Cookie aux pépites de chocolat	6€

LES COUPES GLACÉES

Coupe Saint-Honoré	10€
Glace praliné, glace vanille de Madagascar, noisettes caramélisées, streusel aux amandes, praliné maison, Arlette	
Coupe des Favorites	10€
Sorbet framboise, glace vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges, streusel aux amandes, fruits rouges frais, Arlette	
Sélection de glaces et sorbets	
Une boule	5€
Deux boules	7€
Trois boules	9€
Sélection du moment : vanille de Madagascar, praliné Dalloyau, chocolat noir, pistache de Sicile, infusion café, framboise, citron, mangue	

— SUPPLÉMENT

Chantilly	2€
-----------	----

MENU DÉJEUNER DES CULOTTES COURTES

Jusqu'à 10 ans inclus

20€

Croque-mignon et son accompagnement, grenadine
et dessert au choix cookie | deux boules de glace



L'APÉRITIF DU 101

LES PETITES BOUCHÉES DE CHARLES

Mini-sandwich	5€
Assortiment de trois mini-sandwichs	14€

Sélection du moment :

Œuf mimosa, thon, jambon prince de Paris et comté AOP 18 mois

LES AGAPES ROYALES

Saumon fumé d'Écosse tranché minute	30€
Légumes acidulés, crème d'Isigny	

Foie gras maison	20€
Chutney maison	

Salaison du mois tranchée minute	18€
Légumes acidulés, beurre demi-sel	

Caviar Shadi de la Maison Nordique 50g	100€
Crème d'Isigny, toast Dalloyau	

Caviar Oscietre Impérial de Sologne de la Maison Nordique 50g	150€
Crème d'Isigny, toast Dalloyau	

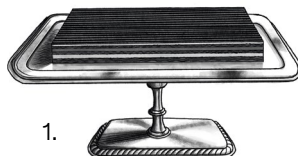
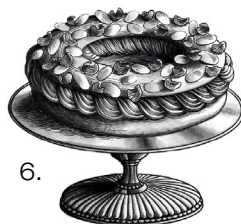
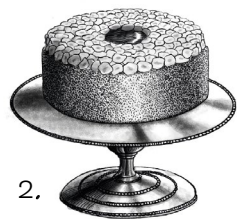
SUGGESTION DE COCKTAILS

Cocktail du 101, Bellini, Mimosa, Hugo Spritz, Spritz

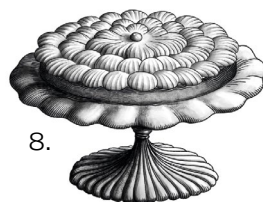
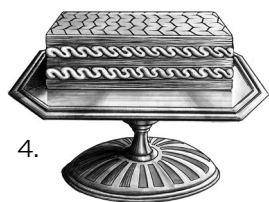
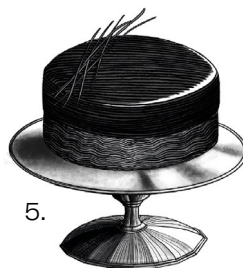
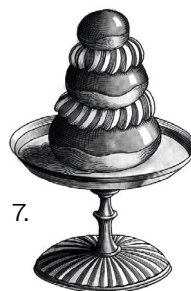
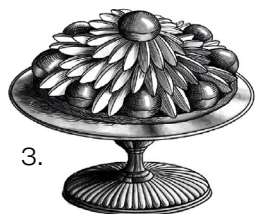


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Pâtisseries



CRÉÉ PAR DALLOYAU
EN 1955



Les icônes de la Maison

Opéra Signature ¹	12€
Dalloyau ²	14€
Saint-Honoré ³	14€

Les classiques de la pâtisserie française

Fraisier	14€
Millefeuille de mon enfance ⁴	14€
Royal Chocolat ⁵	14€
Paris-Versailles ⁶	12€
Religieuse haute comme trois choux ⁷ café chocolat	12€
Tarte citron meringuée ⁸	12€
Tarte au chocolat	12€
Tarte aux fruits, merveilleuse crème d'amande	12€
Tarte feuilletée aux fruits, toute fine	12€

Les petits plaisirs

Flan parisien	8€
Éclair café chocolat	8€