

MENU

Remarqué à la cour du Roi Soleil en 1682, et fondé rue du Faubourg-Saint-Honoré en 1802, Dalloyau perpétue l'excellence française de la pâtisserie et de mets salés. Ses créations révèlent un savoir-faire unique mêlant exigence technique et créativité. Chaque création s'appuie sur des textures contrastées, une signature gustative affirmée et une esthétique qui stimule l'imaginaire. Héritier d'une tradition d'excellence, créateur d'iconiques de la pâtisserie française, Dalloyau met son savoir-faire au service de la gourmandise.

1682
DALLOYAU

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H

LE PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

20€

Jus d'orange frais pressé minute

Café, thé ou infusion

Boisson gourmande : +3€

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 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	5€
Limonade artisanale	5€
Kombucha à la feuille de figuier	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€

TOUS LES JOURS DE 12H À 15H

LES SANDWICHES 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€
Ventrèche de 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, orange

Royale de homard 35€
Homard bleu, jardin de légumes de saison, sauce homardine

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€
Homard bleu, mezzis paccheri, sauce tomate maison, 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€

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



TOUS LES WEEK-ENDS DE 11H À 15H

LE BRUNCH DU 101

50€

Jus d'orange frais pressé minute

—

Boisson chaude

—

Mini-viennoiseries et fusette, beurre demi-sel,
confiture ou praliné maison

—

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

—

Brioche perdue ou coupe de fruits frais de saison
ou pâtisserie Dalloyau au choix

COUPE DE CHAMPAGNE +10€

Laurent-Perrier Brut | Mimosa | French Bloom sans alcool



BRUNCH DES CULOTTES COURTES

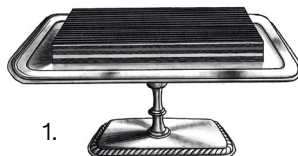
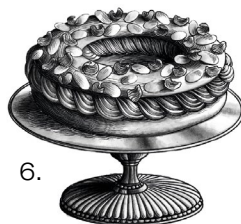
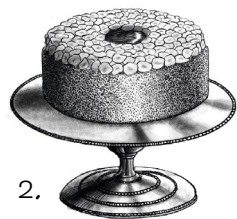
Jusqu'à 10 ans inclus

25€

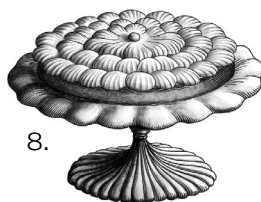
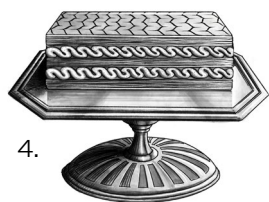
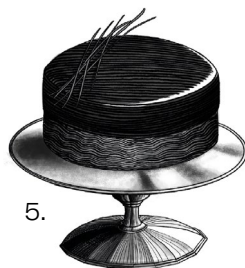
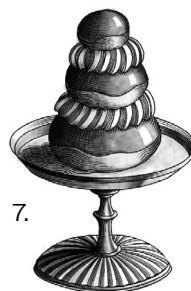
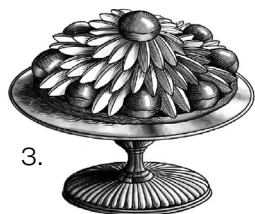
Jus d'orange frais pressé minute, chocolat chaud, viennoiserie,
Croque-mignon et dessert au choix cookie | deux boules de glace

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

Les 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	10€
Tarte citron meringuée ⁸	12€
Tarte au chocolat	12€
Tarte aux fruits, merveilleuse crème d'amande	12€
Tarte feuilletée aux fruits, toute fine	8€

Les petits plaisirs

Flan parisien	8€
Éclair café chocolat	8€

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€
-----------	----

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

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 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 Vrignaud 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.