

# 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                                | 14€ |
| Egg muffin, bacon croustillant, cheddar rouge | 16€ |

### — SUPPLÉMENTS

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Champignons de Paris               | 3€  |
| Avocat                             | 4€  |
| 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€  
Filet de bonite à l'huile d'olive, œuf bio confit à cœur, légumes du soleil

L'automne 25€  
Épeautre, mélange d'endives, prune, vinaigre balsamique blanc

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, chèvre Sainte-Maure AOP, confit d'oignon, figue, noix

Quiche parisienne 15€  
Bacon, champignon de Paris

Quiche végétarienne 15€  
Épinard, chèvre frais

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 pomme 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 fusettes, beurre demi-sel,  
confiture ou praliné maison

—  
Croque-Monsieur de mon enfance  
ou avocado toast ou œufs bénédicte ou egg muffin

—  
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

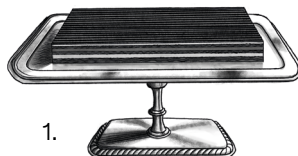
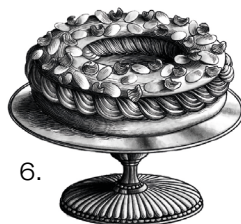
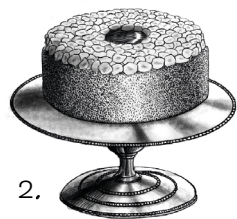
Jusqu'à 10 ans inclus

25€

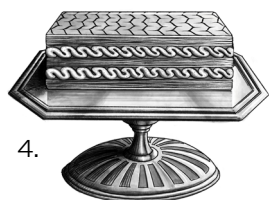
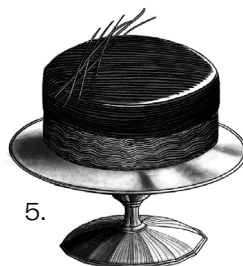
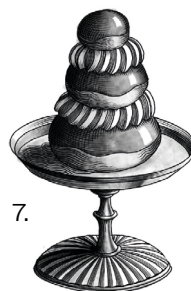
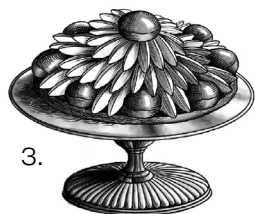
Jus d'orange frais pressé minute, chocolat chaud, viennoiserie,  
Croque-mignon et dessert au choix cookie | deux boules de glace

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 <sup>1</sup> | 12€ |
| Dalloyau <sup>2</sup>        | 14€ |
| Saint-Honoré <sup>3</sup>    | 14€ |

## Les classiques de la pâtisserie française

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Mont-Blanc, cœur de cassis                                      | 14€ |
| Millefeuille de mon enfance <sup>4</sup>                        | 14€ |
| Royal Chocolat <sup>5</sup>                                     | 14€ |
| Paris-Versailles <sup>6</sup>                                   | 12€ |
| Religieuse haute comme trois choux <sup>7</sup> café   chocolat | 10€ |
| Tarte citron meringuée <sup>8</sup>                             | 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 Mont-Marron                                                                                                                          | 10€ |
| Glace marron et rhum ambré, glace vanille de Madagascar, crème d'Isigny, vermicelles de marron, éclats de marrons glacés, 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                      | 20€ |
| Chutney maison, toast Dalloyau |     |

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

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Caviar Shadi de la Maison Nordique 50g | 100€ |
| Crème d'Isigny, croustille de pain     |      |

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Caviar Osciètre Impérial de Sologne de la Maison Nordique 50g | 150€ |
| Crème d'Isigny, croustille de pain                            |      |

### 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 <sup>er</sup> Cru Fourchaume - Domaine Vrignaud 2023 - Bio | 11€   45€  |
| Bourgogne   Meursault "Grands Charrons" - Domaine Michelot 2023 - Bio            | 15€   70€  |
| Bordeaux   Sauternes 1 <sup>er</sup> 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.