

## DÉJEUNER DE L'APRÈS-MIDI

Croque Meurice <i>Toasted ham and cheese sandwich</i>	29 €
Club sandwich traditionnel <i>Traditional club sandwich</i>	32 €
Club sandwich végétarien <i>Vegetarian club sandwich</i>	28 €
Finger sandwiches (concombre, fromage, poulet, saumon, thon) <i>Finger sandwiches (cucumber, cheese, chicken, salmon, and tuna)</i>	26 €
Terrine de foie gras de canard et chutney de coing <i>Foie gras terrine and its quince chutney</i>	38 €
Caviar Oscietre royal 50 gr et ses condiments <i>Royal Oscetra caviar 50 gr and its condiments</i>	580 €
Jambon Ibérico de Bellota, pain et tomate au basilic <i>Thin slices of Iberico de Bellota ham, tomato and basil on bread</i>	56 €
Dos de saumon Balik, crème à l'aneth et blinis <i>Balik salmon with dill sauce and blinis</i>	80 €
Salade Caesar au poulet fermier <i>Chicken Caesar salad</i>	36 €
Velouté de potimarron au lard croustillant <i>Pumpkin velouté and crisp bacon</i>	22 €
Goujonnettes de sole et coquillages, petits légumes vapeur <i>Thin fillets of sole and shellfish, steamed vegetables</i>	67 €
Papillote de légumes de saison <i>Seasonal vegetables « en papillote »</i>	26 €
Linguine aux coquillages <i>Linguine and shellfish</i>	36 €
Hamburger* et frites maison <i>Hamburger* and home-made French fries</i>	38 €
Fricassée de volaille fermière aux champignons <i>Chicken fricassée, farm-style mushrooms</i>	42 €
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	14 €
Sablé amandine framboise-myrtille <i>Raspberry and blueberry shortbread</i>	14 €
Gâteau succès au pralin noisette <i>Pralin hazelnut cake</i>	14 €
Religieuse au chocolat tonka <i>Tonka chocolate flavoured religieuse pastry</i>	14 €

Provenance de nos viandes / Origin of our meat:

\* Origine France / from France \*\* Origine Etats-Unis d'Amérique/ From United States of America

**Dali et Salvador Dali sont des marques utilisées avec l'autorisation de la Fundacio Gala-Salvador Dali, Figueres, Espagne**

**License to use the brand names "Dali" and "Salvador Dali" has been granted by the Fundacio Gala-Salvador Dali, Figueres, Spain**

Restaurant ouvert tous les jours de 7h à 23h

Restaurant open every day from 7am to 11pm

## LES CAFÉS

Expresso 9 €

Sul de minas (Brésil) Supremo (Colombie) Moka sidamo (Ethiopie)

Double Expresso 12 € Cappuccino 12 € Café Américain 12 € Caffè Latte 16 €

## LES INFUSIONS

Menthe forte 12 €

Une infusion aux saveurs fraîches et vivifiantes qui se consomme à tout moment de la journée.

*Infusion with fresh and tonic flavours that can be savoured anytime during the day.*

Camomille 12 €

Cette plante, idéale avant et après le repas, facilite la digestion.

*Ideal before and after meals, this plant eases digestion.*

Verveine 12 €

Originaire du Chili, la verveine est très appréciée pour ses vertus digestives et calmantes. Boisson de douceur et de plaisir, son parfum est fort agréable.

*Cultivated in Chile, this soft and enjoyable beverage is known for its soothing and digestive virtues.*

## TEA TIME AU DALI 40€

Sélection de mini sandwiches

Le scone maison accompagné de crème et confitures, les gourmandises de notre Chef pâtissier Camille Lesecq

Votre choix de thé, café ou chocolat chaud

*Selection of finger sandwiches*

*Our freshly baked scone, with jams and cream, selection of pastries from Camille Lesecq*

*Served with your choice of coffee, tea or chocolate*

## TEA TIME AU CHAMPAGNE 52 €

Tea time au Dali avec une coupe de champagne brut

*Tea time at the Dali served with a glass of brut champagne*

## LE DUO DE CAMILLE (accord thé et pâtisserie) 25€

Une douceur élaborée par notre Chef Pâtissier en accord avec un thé de saison

*Sweet created by Camille our Pastry Chef served with a seasonal tea*

## LES GOURMANDISES DE CAMILLE

Pâtisserie à votre convenance 7 €

*Your choice of pastry*

La sélection de cakes 15€

*Selection of cakes*

Les scones maison aux pommes accompagnées de crème et de confitures artisanales 15 €

*Freshly baked scones with apple, served with home-made jams and cream*

## LES THÉS DU DALI

### THÉ BLANC

Pai Mu Tan Imperial 14 €

Fabuleuse pivoine blanche impériale provenant de la province de Fujian. Ses belles feuilles couleur jade ont de nombreux bourgeons appelés Yin Zhen.

*Legendary imperial white peony from the Fujian province, whose jade-coloured leaves have many "Yin Zhen" buds.*

### THÉ VERT

Fuji Yama 14 €

Thé cultivé dans la région du Mont Fuji. De ses belles feuilles s'exhalent un grand arôme et un goût subtil.

*Tea from Fuji Mount region whose large leaves develop high flavour and subtle taste.*

Thé de l'Empereur Lushan Yunwu 16 €

Récolté au printemps dans la province de Jiangxi, ses feuilles vert clair aux pointes argentées et son infusion dorée rendent ce thé légendaire.

*Harvested in the Jiangxi province, the light green leaves with silver tips and the golden infusion made this tea legendary.*

Puits du Dragon Impérial 16 €

Caractérisé par sa couleur vert doré, son arôme soutenu, sa saveur exquise et ses feuilles plates, ce thé est le plus estimé des Lung Ching.

*This tea is the most appreciated Lung Ching with its golden green colour, its flat leaves and its delicious and intense flavour.*

Casablanca 14 €

Fin mélange de thé vert à la menthe marocaine et de thé parfumé à la bergamote, surprenant et rafraîchissant.

*Amazing and refreshing high blend of green tea with Moroccan mint and tea scented with bergamot.*

### THÉ NOIR

Yunnan Impérial 14 €

D'une récolte de haute qualité, ce thé aux très belles feuilles, riches en pointes dorées, au goût sec et à la saveur développée est l'un des plus prisés des thés du Yunnan.

*From a high quality harvest, this tea is among the most considered teas from Yunnan with its golden tips large leaves, its dry savour and expanding flavour.*

Marco Polo 14 €

Le plus mythique des thés noirs au mélange de fruits et fleurs de Chine et du Tibet.

*The most mythical black tea composed of a blend of fruits and flowers from China and Tibet.*

Impératrice 14 €

Mélange original de thés de Chine et d'Inde, délicatement parfumé et doux.

*Original blend of Chinese and Indian teas, delicately flavoured and soft.*

### Roi des Earl Grey 14 €

Earl Grey des hauts plateaux de la province chinoise du Yunnan, subtilement parfumé à la bergamote.

*Earl Grey from the Chinese province of Yunnan subtly flavoured with bergamot.*

### Darjeeling Queen Victoria 16 €

Thé raffiné et très parfumé avec une pointe d'amertume, né d'un mélange exceptionnel des meilleurs jardins récolté en juin.

*Refined and scented tea with a touch of bitterness resulting from an exceptional selection of the best gardens harvested in June.*

### French Breakfast Tea 14 €

Mariage de grands thés noirs élaboré dans la plus grande tradition du thé français au goût chocolaté et malté.

*Blend of high quality black teas elaborated in the highest tradition of the French tea with a chocolate and malted flavoured.*

## THÉ ROUGE

### Marco Polo Rouge 14 €

Les senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet confèrent à ce thé sans théine un arôme velouté unique.

*The scents of flowers and fruits from China and Tibet confer to this theine free tea, a velvety flavour.*

## THÉ MÛR

### Pu-Erh Fleur de Thé 14 €

Mariage d'un Pu-Erh rouge, des montagnes du Yunnan, avec la fleur de Camellia Sinensis. Le parfum puissant et prononcé de terre humide et d'écorce s'associe à la note fraîche et odorante de la fleur.

*Blend of a red Pu-Erh, from the Yunnan mountains, with the Camellia Sinensis flower. A mix of the bark and damp land flavour with the scented and fresh hint of the flower.*

## LE MUG DE CHOCOLAT 14 €

Subtil mélange de chocolats Guanaja et Caraïbes, deux grands crus de chocolat, à déguster à votre convenance : nature, orange, cannelle

*Subtle blend of Guanaja and Caraïbes chocolates to savour at your convenience : plain, orange, cinnamon*