

🎵 Pour commencer

Burrata et betteraves colorées	18 €
Artichaut fondant truffé et Topinambours	18 €
Fricassée de champignons, Oeuf parfait, jus de rôti	18 €
Saint Jacques rôties, potimarron, châtaignes et clémentines	22 €
Foie Gras au coing et myrtille, Brioche Feuilletée	19 €
Saumon fumé de la maison du caviar	25 €
Caviar impérial 30g	75 €

🎵 Ensuite

Parmentier de Boeuf fondant et truffes	32 €
Filet de Boeuf Français, sauce condiments, vinaigre et herbes fraîches, accompagnement au choix	35 €
Poulet rôti de mon enfance dans son jus, frites et mayonnaise maison	27 €
Côte de veau à la normande, pommes sautées	38 €
Dorade Royale, déclinaison de choux fleur	29 €
Cocotte de légumes verts	22 €

🎵 Partage

Côte de boeuf black angus, environ 1 kg pour 2 96 €

« sauce béarnaise, jus de rôti, 2 accompagnements au choix »

🎵 Juste à côté 7 € (Supplément Truffes 7 euros)

Frites maison
Salade de jeunes pousses
Légumes de saison
Purée de pomme de terre maison

🎵 Fromages affinés de chez Androuet 15 €

🎵 Pour finir

Notre profiterolle	12 €
Tarte feuilletée aux pommes, glace vanille	12 €
Crème au chocolat, glace au caramel beurre salé, biscuit au chocolat	12 €
Demi Ananas Frais	10 €



🎵 *Cocktails 15 € (jusqu'à minuit)*

Charlie Tea

gin, saké, jus de citron vert, sirop de matcha maison

Dark and stormy

Rhum, citron vert, ginger beer

Jour 11, Floreal

Apérol, jus de rhubarbe, sirop de rose maison, prosecco

Le Piaf (cocktail signature)

Rye whisky, sirop de sésame maison, citron jaune, blanc d'oeuf, pavot

Maple to the stars

Vodka, sirop d'érable, basilic, citron vert, cidre Sassy le Vertueux

Seaplane

Gin, citron jaune, sirop simple, absinthe, champagne, bitter orange

Tia Mia

Mezcal , rhum Sailor Jerry, citron vert, liqueur d'orange, sirop d'amande

Zombie

Rhum blanc, rhum brun, rhum agricole, Velvet falernum, sirop de vanille maison, jus de pamplemousse, absinthe, Angostura bitter

Pink (sans alcool 10 €)

Rhubarbe, sirop de rose maison, purée de framboises

Green (sans alcool 10 €)

Ginger beer, basilic, cordial de fleur de sureau, citron vert

