

! *Cocktails 18€* !

MAPLE TO THE STARS

Vodka Ketel One, jus de citron frais, sirop d'érable, basilic frais, cidre Sassy

SPICY GINGER

Rhum Captain Morgan, jus de citron frais, sirop simple, gingembre frais, cordial de sureau, jus de cranberry

CLEM THIS WOOD

Bulleit bourbon, sirop d'épices maison, figues fraîches, jus de citron frais, liqueur de framboises chambord

ZOMBIE

Rhum Captain Morgan, rhum blanc agricole, rhum brun OFTD, liqueur d'épices douces, sirop de vanille maison, jus de citron frais

LE PIAF

Pisco, sirop de champagne Moët & Chandon maison, vermouth blanc, jus de citron frais, jus de pamplemousse frais, romarin frais

L'OISEAU DE NUIT

Calvados Christian Drouin, jus de citron frais, fruit de la passion, gelée de coing, sirop d'orgeat, blanc d'œuf

! *Cocktails sans alcool 14€* !

THE SHARD

Concombre frais, jus de citron frais, sirop d'érable, ginger beer, perrier

RED CURTAIN

Jus de pamplemousse frais, jus de cranberry, jus de rhubarbe, sirop d'hibiscus et lavande maison, perrier



le Piau

♪ *Pour commencer* ♪

Escargots de Bourgogne, beurre persillé 6 • **14€** / 12 • **26€**

Salade de haricots verts et champignons de paris, vinaigrette moutarde • **16€**

Velouté de potimaron, crème fouettée truffée • **17€**

Frisée aux lardons, œuf parfait • **18€**

Poêlée de champignons de saison, oeuf mollet • **19€**

Foie Gras poivre et sel, brioche feuilletée et chutney de figue • **19€**

Saumon fumé de la Maison Nordique,
blinis et crème fouettée aux herbes • **25€**

Caviar impérial 30g • **85€**

♪ *Ensuite* ♪

Poulet rôti de mon enfance dans son jus,
frites et mayonnaise maison • **29€**

Linguine crémeuses et truffes Melanosporum • **32€**

Blanquette de veau grand mère, jus truffée et riz pilaf • **36€**

Dos de cabillaud rôti, sauce vierge, mini légumes entiers, vapeur • **27€**

Saint Jacques françaises rôties, fondue de poireaux et beurre blanc • **33€**

Cocotte de légumes de saison • **22€**

Entrecôte, pommes sautées, béarnaise maison • **42€**



Chez nous tout est fait maison avec un souci extrême de qualité dans le choix des produits.
Prix net en Euros. Service inclus 15 % . Tous nos plats sont faits maison. Nous n'acceptons pas les chèques.

♪ *Partage* ♪

Côte de boeuf Simmental (1KG), frites maison, salade verte,
béarnaise et mayonnaise aux herbes
pour 2 • **110€**

♪ *Juste à côté* ♪

Haricots Verts • **7€**

Frites maison • **7€**

Pomme purée • **7€**

Poêlée de champignons de saison • **7€**

Coeur de laitue et vinaigrette moutarde • **9€**

Pomme purée truffée • **12€**

♪ *Fromages* ♪

affinés de chez Androuet • **18€**

♪ *Pour finir* ♪

Mousse au chocolat maison individuelle ou à partager • **12€ / 25€**

Millefeuilles croustillant du Piaf • **15€**

Crème brûlée façon grand mère, vanille bourbon • **12€**

Coupe de sorbets d'hiver, tuile craquante • **12€**

Carpaccio d'annanas et glace vanille parisienne • **15€**

Coupe Colonel • **12€**

Toutes nos glaces viennent de chez Philippe Faur, artisan glacier de renom.