

BOISSONS CHAUDES

Cafés Bio & Durable

Expresso	4
Décaféiné	4
Double expresso	7
Café cappuccino	7
Café macchiato (noisette)	4,5
Café latte macchiato	7
Chocolat chaud	7
Irish Coffee « L'authentique »	18

Sélection de Thés et Infusions Bet jeman and Barton

7

Le Chef Ludovic Bernier, le Chef pâtissier Sébastien Lhors et leur brigade vous font découvrir une carte gourmande et créative pour vous offrir des plats généreux faits maison.

Tout au long de l'année, nous accordons notre carte en fonction des produits de saison et de la production du potager. Nous privilégions les producteurs locaux pour limiter notre impact environnemental et mettre à l'honneur notre région.

Dans une ambiance feutrée au coin de la cheminée, le Piaf est un lieu de rendez-vous dans un cadre idyllique en pleine nature.

Nos horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi 12h à 14h & 19h à 22h

Le samedi de 12h30 à 14h et de 19h à 22h

Le dimanche de 19h à 22h

Service continu: une partie de notre carte reste disponible de 12h à 22h

Bar : de 12h à 00h

Brunch : tous les dimanches de 12h à 15h

Le Menu « Piaf »

Disponible au déjeuner du lundi au samedi (hors room service et jours fériés)

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 37€

Velouté de butternut rôti, croustillant de jambon ibérique et
graines de courges caramélisées

Andouillette grillée, pommes rôties et confit d'oignon

Entrée du moment

~ ~

Linguine, crème et brunoise de potiron, parmesan et éclats de châtaignes

Suprême de pintade, parfum de romarin, crémeux de maïs et popcorn

Plat du moment

~ ~

Fraicheur et confit de poire, nougatine aux amandes et sablé fin

Le Praliné, glace et émulsion, siphon et éclats de noisettes caramélisées

Dessert du moment

EAUX DE VIE & DIGESTIFS (5cl)

Calvados

Le Pommeray 10 ans	15
Comte Louis de Lauriston 100% Poire	26
Comte Louis de Lauriston 2004	36

Cognac

Hennessy VS	14
Hennessy XO	37
Hennessy Paradis	98
Martell VS	22

Armagnac

Duc de Loussac XO – Armagnac Bas	12
Château de Bordeneuve 1999	34

Eaux de vie de fruits Maison Lorrancy

Framboise, Mirabelle, Poire, Kirch	9
------------------------------------	---

LIQUEURS (5cl)

Bailey's	9
Limoncello Della Riviera	9
Manzana	9
Sambuca Molinari Caffè	9
Get 27 / 31	10
Amaretto Disaronno	11
Cointreau	11
Chartreuse Verte	11
Grand Marnier Cordon Rouge	11
Bénédictine	11
Chambord	11
Italicus Bergamote	12

GIN (5cl)*

Ceder's <i>sans alcool</i>	14
Beefeater	9
Gordon's (Angleterre)	9
Tanqueray (Angleterre)	9
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Melifera Corsica (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	16
Roku Gin (Japon)	16
Monkey 47 (Allemagne)	20
Malfy Limone, Rosa, Arancia	17

RHUM & CACHAÇA (5cl) *

Havana Club 3 ans (Cuba)	9
Cachaça Janeiro (Brésil)	11
Havana Club 7 ans (Cuba)	13
Plantation Rhum Grande Réserve (Barbade)	15
Don Papa (Philippines)	16
Neisson "Profil 105" (Martinique)	17
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	23
Plantation Rum XO 20th Anniversary (Barbade)	22
Dictator 20 ans (Colombie)	26
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	26
Millonario XO (Pérou)	30
Longueteau	17
Mount Gay XO	21
La Hechicera	20

* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

À PARTAGER (ou pas)

 La Planche au choix : Mixte / Charcuteries / Fromages 24

 Accras (6 pièces) 12

ENTRÉES

  Velouté de butternut rôti, croustillant de jambon ibérique et graines de courges caramélisées 14

 Champignon Porto Bello rôti, parfum de café torréfié, lit de roquette et copeaux de parmesan 15

  Ballotine de poireaux, crémeux de chèvre et miel 16

 Saumon en Gravelax et sirop d'érable, mousseline de carottes au gingembre 17






Signature Andouillette grillée, pommes rôties et confit d'oignon 15

Poulpe grillé, vierge de salicorne et duo de moutarde 17

  Panais rôti, sommité de choux-fleurs et tomates confites *Vegan* 15

Entrée du moment 15

PLATS

 <i>Signature</i>	Dos de cabillaud, beurre blanc, navets caramélisés et oeufs de Harenga	28
	Panais rôti, sommité de choux-fleurs et tomates confites <i>Vegan</i>	19
	Suprême de pintade, parfum de romarin, crémeux de maïs et popcorn	22
	Pavé de saumon, chou-fleur rôti et siphon Parmentier	26
	Bao burger, effiloché de canard confit, condiment aux agrumes, lingots de pommes de terre	24
	Tataki de filet de boeuf mariné façon Tigre qui pleure, riz (+ 4€ dans le cadre de la demi-pension)	32
	Linguine, crème et brunoise de potiron, parmesan et éclats de châtaignes	19
	Plat du moment	26

Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye

Jack Daniel's	11
Maker's Mark	13

Irish Whisky

Jameson	11
Teeling Single Malt	18

Speyside

Aberlour 10 ans	13
Craganmore 12 ans	14
Cardhu 15 ans	18
Cardhu 18 ans	28

Highlands

Dalwhinnie 15 ans	16
Oban 14 ans	18
Glenmorangie 18 ans	30

Malt de l'Isle d'Islay et Skye

Talisker Port Ruighe	16
----------------------	----

Whiskies Japonais

Tokinoka Blended	16
Nikka from the barrel	29
Yoichi Single Malt	35

* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

VODKA (5cl) *

Absolut blue (Suède)	9
Grey Goose (France)	16

TEQUILA & MEZCAL (5cl) *

José Cuervo Tradicional	11
Amores Mezcal artesanal	14
Patron Silver	18
Del Maguey Vida	19


WHISKIES (5cl)*

<i>Blended & Scotch Whisky</i>	
Johnnie Walker Red Label	9
Johnnie Walker Black Label	13
Chivas Regal 12 ans	16
Johnnie Walker Blue Label	49
Ballantine's	11
Lagavulin 16 ans	29

FROMAGE

 Fromages de nos producteurs locaux 16

DESSERTS

Signature  Le Millefeuille, crème vanille bio de Madagascar 15
Glace caramel au beurre demi sel

  Fraicheur et confit de poire, nougatine aux amandes et sablé fin 15

Le Rocher Chocolat grand cru, ganache chocolat noir, glace chocolat au lait 16


 Café ou thé gourmand 14


 L'agrumes façon tartelette, crémeux bergamotte et émulsion givrée 14

Le Praliné, glace et émulsion, siphon et éclats de noisettes caramélisées 15

Dessert du moment 14

 Nos glaces & sorbets viennent de notre artisan glacier local 
4€ par boule - Chantilly à la demande Glaces : Vanille - Chocolat - Caramel - Baileys (contient de l'alcool)
Sorbets : Noix de coco - Mangue - Poire - Citron

 Proposition Bien-Être

 Proposition Végétarienne

 Plats servis de 12h à 22h

Prix valable du 04 octobre 2024 au 31 décembre 2024

Du pain sans gluten est à votre disposition

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises

Origine des viandes : France. Poisson : France, Islande, Grèce, Norvège, Etats-Unis

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil

* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

LE MENU ENFANT

Sirop, Jus de fruit ou Limonade

~ ~

Dos de cabillaud

----- Ou -----

Suprême de pintade

Choix de garniture : Pommes de terre confites, Pâtes ou légumes de saison

~ ~

2 boules de glace & Chantilly

----- Ou -----

Fondant au chocolat

20 €

BIERES & CIDRES

Bières Pression (25cl / 50cl)

Heineken	7 / 12
Hapkin	7 / 12
Panaché	7 / 12
Affligem blanche	7 / 12

Bières & Cidre Bouteille (33cl)

Heineken 0.0	9
Cidre Sassy	9
Gustave Blonde	10
Gustave IPA	10
Gustave Triple	10

APERITIFS (7cl)*

Campari	8
Martini Blanc	8
Martini Rouge	8
Noilly Prat	8
Suze	8
Pastis 51 (2cl)	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Andresen Blanc Apetiv	9
Porto Andresen Ruby	9
Picon Bière	9
Kir Vin Blanc	10

LES JUS DE FRUITS FRAIS (24cl)

Orange	8
Pomme verte	8
Pamplemousse	8
Fruits rouges/Pomme/Citron	8
Mangue/Pomme/Gingembre	8
Pomme/Menthe/Citron	8

SODAS & EAUX MINÉRALES

Sodas

Sirop à l'eau	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea Pêche, Limonade, Sprite, Orangina (25cl)	7
Fanta (33cl)	7
Monster (50cl)	12
Schweppes Classic (20cl)	6
Schweppes Ginger Beer (20cl)	6
Schweppes Ginger Ale (20cl)	6
Schweppes Agrumes (20cl)	6

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino (50cl)	6
Perrier (33cl)	6
Vittel (75cl, 100cl) San Pellegrino (100cl)	8
Eau de Perrier (50cl)	7

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

Mocktails

Odyssey - 25cl 13

Purée de myrtille, Sirop de vanille, Jus de citron vert, Limonade

Tatin - 20cl 13

Jus de pomme, Jus de citron vert, Purée de poire, Sirop de vanille

Devil is a lie part. 1 - 25cl 13

Jus d'ananas, Purée de passion, Sirop d'orgeat, Sirop de vanille, Jus de citron vert

Sakura - 30cl 13

Purée griotte, Jus de fraise, Sirop d'orgeat, Jus de citron

Le sur-mesure

à partir de 13

TEA TIME

Du samedi au dimanche de 15h à 18h

3 pâtisseries, 1 boisson chaude, 1 jus de fruits 25

Option coupe de champagne Lallier 14

LES COCKTAILS CREATIONS

Signature

ALL - 20cl 18

Etonnant - Frais - Ambitieux

*Gin Melifera Corsica, Miel des Vanneaux, Limoncello, Fruit de la Passion,
Jus de Citron, Sirop de Verveine du jardin*

Cocktail devenu incontournable de par son succès au fil du temps. Une création qui met en valeur notre miel, sublimée par la verveine de notre potager. Un équilibre parfait entre la puissance d'un Gin Corse au senteur du maquis et la douceur des fruits.

Chorus – 18cl

19

Harmonieux - Doux - Persistant

Cognac, Crème de pêche, Frangelico, Verjus, Jus de pomme, Sirop de vanille, Bitter chocolat

Love Therapy – 15cl

17

Équilibré - Frais - Enivrant

Gin, Sirop de citron vert et jaune, Amaretto, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf

Rumble - 12cl

17

Doux - Fruité - Persistant

Whisky infusé à la poire et au thym, Sirop de miel, Bitter cardamome

Moca – 30cl

19

Onctueux - Original - Doux

Kahlua, Amaretto, Citron vert, Lait, Fève de tonka, Emulsion café

Cherry Blossom – 15cl

18

Audacieux - Envoûtant - Addictif

*Vodka infusé à l'hibiscus, Liqueur de cerise, Sirop de champagne,
Verjus, Jus de Cranberry, Champagne*

Devil is a lie part. 2 – 25cl

18

Doux - Acidulé - Fruité

Rhum havana 3 ans, Rhum havana 7 ans, Jus d'ananas, Purée de passion, Sirop d'orgeat, Sirop de vanille, Jus de citron

GTS – The Green Team Spritz – 30cl

18

Fruité - Frais – Pétillant

Prosecco, Liqueur de Saint Germain, Eau pétillante, Eau de miel, Purée de poire, Menthe, Jus de pomme, Ginger beer, Banane

Le sur-mesure

à partir de 18
