

## 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 Betjeman 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 de 12h à 14h et 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€

Poireaux en vinaigrette et son oeuf parfait

Raviole ouverte de champignons, bouillon de champignons et champignons crus

Entrée du moment

~ ~

Dos de cabillaud, beurre blanc, navets caramélisés et oeufs de Harenga

Penne à la crème de truffe, pétales de parmesan

Plat du moment

~ ~

Mont Blanc des Vanneaux, confit à l'orange

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

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
Longveteau	17
Mount Gay XO	21
La Hechicera	20



## À PARTAGER (ou pas)

-  Notre planche festive (jambon truffé, pâté en croûte aux morilles, foie Gras, brie truffé) 35
-  Le Mont d'or rôti, toast à l'ail et pommes de terre grenaille 35

## ENTRÉES

-   Raviole ouverte de champignons et son bouillon 16
-  Poireaux en vinaigrette et son oeuf parfait 15
-  Saumon en gravelax infusé au sirop d'érable, mousseline de carottes au gingembre 18
-  Poulpe grillé, vierge de salicorne et duo de moutarde 18
-  Panais rôti, sommité de chou-fleurs et tomates confites *Vegan* 15
- Entrée du moment 15

## ENTRÉES FESTIVES

-  Terrine de foie gras de canard, siphon de pain d'épice et condiment poire (6€ dans le cadre de la demi-pension) 24
-  Foie gras poêlé, velouté de butternut rôti, graines de courges caramélisées (4€ dans le cadre de la demi-pension) 19

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

# PLATS

 Dos de cabillaud, beurre blanc, navets caramélisés et oeufs de Harenga 28

Pintade contisée à la truffe, jus de volaille, purée de pommes de terre au beurre 28


 Rolls de boudin blanc truffé en pain brioché et sa mayonnaise, coleslaw 25

 Penne à la crème de truffe, pétales de parmesan 24

 Panais rôti, sommité de chou-fleurs et tomates confites *Vegan* 19

Le plat du moment 26

## PLATS FESTIFS

 *Signature* Noix de St Jacques rôties, émulsion vanille, purée de cerfeuil tubéreux et panais caramélisés (+ 7€ dans le cadre de la demi-pension) 32

Filet de boeuf sauce au poivre, pommes de terre « Vanneaux » (+ 15€ dans le cadre de la demi-pension) 42

### *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)\*

### Blended & Scotch Whisky

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

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

## FROMAGE

 Fromages de nos producteurs locaux 16

## DESSERTS


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

Mont Blanc des Vanneaux, confit à l'orange 15

Le Millefeuille spéculoos et crémeux chocolat blond 15


  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

Dessert du moment 14

 Nos glaces & sorbets viennent de notre artisan glacier local **Mum's**  
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 06 décembre 2024 au 31 décembre 2024.

Du pain sans gluten est à votre disposition.

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises.

Origine des viandes : Allemagne, France. Poissons : France, Norvège, Espagne.

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

## 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)	8
San Pellegrino (100cl)	8
Eau de Perrier (50cl)	7

## LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

### Mocktails

Odyssey - 25cl 13

*Purée de myrtilles, Sirop de vanille, Jus de citron vert, Limonade*

Tatin - 20cl 13

*Jus de pommes, Jus de citron vert, Purée de poires, 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 griottes, 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 R021 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.

L'opulent – 15cl

Epicé - Floral - Fruité

*Pisco, Bénédictine, Verjus, Sirop de myrtille maison, Celeri bitter*

18

Love Therapy – 15cl

Equilibré - Frais - Enivrant

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

17

Rumble - 12cl

Doux - Fruité - Persistant

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

17

Moca – 30cl

Onctueux - Original - Doux

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

19

Cherry Blossom – 15cl

Audacieux - Envoûtant - Addictif

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

18

Devil is a lie part. 2 – 25cl

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*

18

GTS – The Green Team Spritz – 30cl

Fruité - Frais – Pétillant

*Prosecco, Liqueur de Saint Germain, Eau pétillante, Eau de miel, Purée de poires, Menthe, Jus de  
pommes, Ginger beer, Banane*

18

---

Le sur-mesure

à partir de 18

---