

















## À PARTAGER (ou pas) – To Share (Or not)

-  Notre planche de charcuterie d'exception 37  
(Jambon truffé, chorizo, épaule et saucisson ibérique)  
*Our exceptional charcuterie platter (Truffled ham, chorizo, shoulder, and Iberian sausage)*
-  Le Mont d'or rôti, churros salés et pommes de terre grenaille 37  
*Roasted Mont d'Or, salt churros and potatoes*





## ENTREES – STARTERS

-    Saumon gravlax au curry noir sri lankais, gel de corossol et condiment de mangue verte 20  
*Sri Lankan black curry gravlax salmon, soursop gel, green mango condiment*
-    Steak et purée de chou-fleur, brocolis sauvages et condiment chimichurri *Vegan* 16  
*Cauliflower steak and mash, wild broccoli, chimichurri condiment *Vegan**
-  Tartare de boeuf et crêpe Japonaise façon okonomiyaki, vinaigrette à la bonito 18  
*Beef tartar and Japanese crêpe Okonomiyaki style, bonito dressing*

## PLATS – MAIN COURSES

-  Pavé de thon aux épices cajun, beurre rouge, déclinaison de champignons 35  
*Tuna steak and cajun spices, red butter, variation of mushrooms*
-   Linguine à la crème de Mont d'or & saucisse fumée *Option végétarien* 24  
*Mont d'or cream sauce linguine & smoked sausage *Vegetarian option**
-  Banh Mi brioché de boeuf mariné & riz croustillant 26  
*Hard dough Banh Mi Bo with marinated beef, crispy rice*
-    Steak et purée de chou-fleur, brocolis sauvages et condiment chimichurri *Vegan* 21  
*Cauliflower steak and mash, wild broccoli, chimichurri condiment *Vegan**

## FROMAGES & DESSERTS – CHEESES & DESSERTS

-  Sélection de fromages par nos producteurs locaux 18  
*Cheeses from small local producers*
-  Tartelette de fleur de vanille, coeur de riz au lait et caramel 17  
*Vanilla flower pie, rice pudding and caramel*
-  Noix de coco en trompe l'oeil, chocolat croquant, biscuit coco et coulis fruits exotiques 18  
*Coconut desert, crispy chocolate, coconut biscuit and passion fruit coulis*
-  Millefeuille au chocolat 17  
*Chocolate creamy Millefeuille*



Proposition Végétarienne / Vegetarian Option



Plats servis de 12h à 22h / Available from 12 am to 10 p



Bien-être

## Le Menu Enfant – Kids Menu

Sirop ou limonade  
*Syrup or Lemonade*

~ ~

Filet de daurade  
*Sea bass fillet*

----- Ou -----

Haut de cuisse de volaille  
*Poultry leg upper*

Choix de garnitures : Pommes de terre confite, Pâtes ou légumes de saison  
*Side dishes: Potatoes, Pasta or seasonal vegetables*

~ ~

2 boules de glace & Chantilly  
2 scoops of ice cream & whipped cream

----- Ou -----

Fondant au chocolat  
Chocolate Lava cake

20 euros

## VINS - WINES

	Verre <i>12cl</i>	Bouteille <i>75cl</i>
CHAMPAGNES		
Lallier Réflexion R.021	21	92
Lallier Rosé	25	127
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru	27	127
NOS VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>		
2021   Coteaux du Layon – Domaine des Forges (Moelleux)	12	54
2017   Pouilly Fumé « Grande Cuvée » Domaine Fournier	18	71
2023   Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	13	54
2023   Chablis « Saint Martin » Domaine Laroche	14	61
NOS VINS ROUGES – <i>RED WINES</i>		
2022   Hautes Côtes de Beaune Domaine Beger rive	13	61
2022   Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	13	54
2017   Prélude à Grand-Puy Ducasse AOC Pauillac	18	91
2018   La Devise de Lilian - Saint Estephe	14	66
NOS VINS ROSÉS – <i>ROSÉ WINES</i>		
2024   Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie »	12	56

*Notre livre de cave complet est disponible au restaurant le Piaf  
On demand, our full wine list is available at "Le Piaf" restaurant*

## LES COCKTAILS CREATIONS

### Signature

ALL - 20cl 20

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.

Le Piaf – 15cl	Pétillant, Floral, Doux	19
<i>Sirop de Champagne, Rosé infusé à la rose, Verjus, Spray essence de rose, sirop de rose</i>		
Old Gainsbarre - 15cl	Etonnant, Equilibré, Ambitieux	21
<i>Whisky, Shrub abricot-thym, Bitter</i>		
Hit the road jack – 25cl	Torréfié, Frais, Innovent	19
<i>Bourbon, Amaretto, Lait d'amande, Citron, Sirop de vanille, cannelle</i>		
Three Little Birds – 15cl	Fruité, Original, Enivrant	19
<i>Rhum jamaïcain, Liqueur de vanille, Amaro di angustura, Jus de citron vert, Gelée aloe vera, Zeste d'orange</i>		
Heartbreak – 15cl	Séduisant, Frais, Acidulé	19
<i>Cordial mandarine menthe, Fruit de la passion frais, Mandarine impérial, Jus de citron, Vodka</i>		
Smooth and dirty Part. 1 – 25cl	Dépaysant, Fruité, Exotique	19
<i>Havana 3 &amp; 7 ans, Jus d'ananas, Jus de mangue, Sirop d'orgeat, Sirop de passion, liqueur angustura</i>		
Yoko ono – 15cl	Acidulé, Pétillant, Floral	20
<i>Saké, Italicus, Jus de yuzu, Sirop de jasmin, Poivre, Perrier</i>		
Epice et colibri – 15cl	Fumé, Acidulé, Equilibré	20
<i>Tequila, Mezcal, Sirop de poivre, Cordial pamplemousse, Amaretto, Noilly prat, Jus de citron, Solution saline</i>		

---

Le sur-mesure

à partir de 19

---

## LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

### Mocktails

Couleur café - 20cl	15
<i>Ristretto, Sirop d'orgeat, Lait de soja, Purée de bergamote</i>	
Red Hot - 20cl	15
<i>Thé noir, Sirop de mangue épicé, Purée de bergamote, concombre</i>	
Smooth and dirty part. 2 - 20cl	15
<i>Jus d'ananas, Jus de Mangue, Sirop d'orgeat, Sirop de passion</i>	
Sentimental mood - 15cl	15
<i>Purée de myrtille, Jus de pomme, Cordial de kiwi, Jus de citron jaune, Solution de saline</i>	

---

Le sur-mesure

à partir de 15

---

## BIERES – BEERS

Bières pression Draft beer, Heineken, Hapkin, Affligem white 25 / 50cl :	9 / 14
Heineken 0.0, Cider Sassy (33cl)	11
Gustave blonde, triple & IPA (33cl)	12

## BOISSONS CHAUDES

<i>Sélection de Thés et Infusions Bet jeman and Barton</i>	7
--	---

### *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

## 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
Fever tree Ginger Beer (20cl)	6
Fever tree 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



*Disponible de 22h à 12h – Available from 10pm until noon*

Boco est une enseigne de restauration, qui propose des recettes de saison, signés par des chefs multi-étoilés et grands chefs pâtisseries.

Boco c'est de la vraie cuisine présentée dans des bocaux en verre, un contenant totalement recyclable et durable, qui préserve la saveur et l'intégrité des plats.

Nous avons sélectionné pour vous des recettes de saison savoureuses, à base d'ingrédients naturels pour vous garantir une qualité de restauration optimale.

*Boco is a brand, which offers seasonal recipes, signed by multi-star chefs and great pastry chefs.*

*Boco is a selection of authentic recipes served in a glass jar, a completely recyclable and durable container, which preserves the flavour and integrity of the dishes.*

*We have selected for you tasty seasonal recipes, based on natural ingredients to guarantee an optimal quality.*

## ENTRÉE – STARTER

Velouté de potimarron, noisettes concassées 12  
*Pumpkin soup with chopped hazelnuts*

## PLATS – MAIN COURSES

Lasagnes de saumon, feuilles d'épinards, crémeux de chèvre 17  
*Salmon lasagne, spinach leaves and goat's cheese cream sauce*

Volaille à la crème de moutarde en grains, estragon et purée de pommes de terre 17  
*Poultry with mustard cream, tarragon and mashed potatoes*

Mijoté de canard, mousseline de haricots blancs au piment d'Espelette 17  
*Duck stew, white beans mousseline with Espelette pepper*

Risotto de coquillettes à la truffe 17  
*Truffle and coquillettes risotto*

## DESSERTS – DESERTS

Cheesecake, coulis mangue et passion 9  
*Cheesecake, mango and passion fruit coulis*

Petite crème à la vanille de Madagascar 9  
*Madagascar vanilla cream*

Mi-cuit au chocolat Valrhona par Frédéric Bau 9  
*Half baked chocolate Valrhona by Frédéric Bau*

Prix valables du 28 Février 2025 au 31 Décembre 2025 / Prices valid from 28 February 2025 to 31 December 2025

De l'eau potable gratuite est disponible sur demande / Free drinking water is available upon request

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises / VAT net price including taxes and services

Origine des viandes : France, Ecosse, Espagne Poisson : France, Norvège, Ecosse, Grèce, Sri Lanka

Meat origin: France, Scotland, Spain Fish: France, Norway, Scotland, Greece, Sri Lanka

Produits allergènes : information disponible à l'accueil du restaurant / Allergies list is available