






## ENTREES

	Retour du marché	12
	Velouté de butternut, fèves de tonka et pain d'épices, oeuf parfait	12
	Rémoulade de céleri et granny smith, émietté de pinces de crabe	16
	Fondants de cochon de lait pané, truffé	16
	Planche de charcuteries ou de fromages affinés	16
	Planche Mixte	16
	Gravelax de saumon aux agrumes, crème de raifort	18
	Brioche perdue aux champignons, cappuccino de cèpes	18
	Foie Gras au torchon, condiments d'hiver	21

---

## LE MENU DU MARCHÉ






*Disponible uniquement sur le déjeuner du Lundi au Vendredi*

Entrée + Plat    ou    Plat + Dessert    29

Entrée + Plat + Dessert    35

---

## PLATS

	Retour du marché	20
	Retour du marché végétarien	20
	Club sandwich au poulet, mayonnaise au saté	20
	Bibimbap de boeuf façon coréenne	24
	Bar, risotto d'épeautre	24
	Le « Piaf » burger, frites de polenta	25
	St jacques juste grillées, « celeri-sotto » à la main de buddha	26
	Poularde, pommes de terre lisse, marrons et châtaignes	28
	La belle côte de boeuf à partager (environ 1 Kg)	70
	Pour sublimer vos plats : supplément truffe	+ 10

## BOISSONS CHAUDES

### *Cafés*

Expresso grand cru	4,5
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 Damman Frères*

English breakfast	7
Darjeeling	7
Passion de Fleurs	7
Sencha Fukuyu	7
Jardin Bleu	7
Earl Grey Yin Zhen	7
Miss Dammann	7
Jasmin	7
Oolong Caramel Beurre Salé	7
Thé vert Bali	7

### *Sélection d'Infusions Damman Frères*

Camomille	7
Tisane du Berger	7

## EAUX DE VIE & DIGESTIFS (5cl)

### *Calvados*

Christian Drouin	8
Le Pommeray 10 ans	14

### *Cognac*

Hennessy VS	14
Hennessy XO	40
Hennessy Paradis	120

### *Armagnac*

Duc de Loussac XO – Armagnac Bas	12
Duc de Loussac 1990 – Armagnac Bas	30






### *Eaux de vie de fruits*

Framboise Lorrancy	10
Mirabelle Lorrancy	10
Poire Williams Lorrancy	10
Kirsch Lorrancy	10

## LIQUEURS (5cl)

Bailey's	10
Get 27	10
Get 31	10
Limoncello Della Riviera	10
Manzana	10
Sambuca Molinari Caffè	10
Amaretto Disaronno	12
Cointreau	12
Saint-Germain	12
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Bénédictine	12
Chambord	12

## DESSERTS

	Retour du marché	9
	Crème brûlée infusée à la cardamome	9
	Riz au lait, caramel au beurre salé	9
	L'Anlette caramélisée comme un millefeuille, fruit de la passion et mangue	11
	Baba aux agrumes et Grand Marnier	12
	Tarte au citron revisitée	12
	Mont blanc mandarine	12
	Bûche du Piaf	14

Prix valable du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2019 / Prices valid from 1 January 2019 to 31 December 2019

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 : U.E. / Meat origin: E.U

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

## LE MENU ENFANT

enfant de – 12 ans

Sirop ou limonade

~ ~

Steack haché de boeuf

----- Ou -----

Filet de poisson du jour

*Choix de garnitures : frites ou légumes cocotte*

~ ~

1 boule de glace au choix

15 euros

### *Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye*

Jack Daniel's	12
Four Roses	12
Bulleit Bourbon	14

### *Irish Whisky*

Bushmill's	8
Jameson	12
Teeling Single Malt	20

### *Speyside*

Aberlour 10 ans	14
Craganmore 12 ans	16
Cardhu 12 ans	16
Cardhu 15 ans	20
Cardhu 18 ans	30

### *Highlands*

Dalwhinnie 15 ans	18
Oban 14 ans	20
Glenmorangie 18 ans	34

### *Malt de l'Isle d'Islay et Skye*

Talisker Port Ruighe	18
Lagavulin 16 ans	30

### *Whiskies Japonais*

Tokinoka Blended	18
Hibiki	20
Tokinoka Black	28
Yamazaki 12 ans	32

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

## VODKA (5cl)\*

Absolut blue (Suède)	10
Absolut citron (Suède)	10
Ketel One (Pays-Bas)	12
Ketel One citron (Pays-Bas)	12
Belvédère (Pologne)	16
Legend of Kremlin (Russie)	16
Grey Goose (France)	18

## TEQUILA & MEZCAL (5cl)\*

Sauza	8
Amores Mezcal artesanal	16
Patron Silver	20

## WHISKIES (5cl)\*

### *Blended & Scotch Whisky*

Johnnie Walker Red Label	8
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 ans	18
Johnnie Walker Blue Label	56

### *Canadian Whiskey*

Crown royal	12
-------------	----

## LA SELECTION DU SOMMELIER

	Verre 12cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
<b>Nos Champagnes</b>			
Taittinger brut réserve	15	-	75
Laurent Perrier brut	16	-	80
Taittinger rosé prestige	19	-	95
<b>Nos vins blancs</b>			
Mâcon-Solutré Pouilly – Domaine Cheveau 2017	6	24	32
Chablis – Domaine Garnier 2018	8	32	44
Pouilly fumé – Domaine du clos du roc 2018	8	32	44
Riesling – Michel Klein 2017	9	36	46
Sauternes – Lions de Suduiraut 2015	10	40	50
<b>Nos vins rouges</b>			
Haut-Médoc – Château le Borderon 2015	7	28	36
St-Amour "champs grillées" – Domaine Cheveau 2016	8	32	42
Crozes Hermitage – Domaine Pochon 2017	8	32	42
Sancerre - J. de Villebois 2017	9	36	46
Le seuil de mazyres – Pomerol 2014	10	40	50
<b>Nos vins rosés</b>			
Côtes de Provence – La Vie en rose de Roubine 2018	6	24	32
Côtes de Provence Sainte Victoire – Château Coussin 2018	7	28	36

## LES JUS DE FRUITS FRAIS

Orange	8
Citron	8
Pamplemousse	8

## JUS & NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX

Pomme Cox's, Alain Millat 33cl	9
Tomate Rouge, Alain Millat 33cl	9
Fraise Sengana, Alain Millat 33cl	9
Mangue, Alain Millat 33cl	9
Pêche Vigne, Alain Millat 33cl	9

## SODAS & EAUX MINÉRALES

<i>Sodas</i>	
Sirop à l'eau	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (25cl)	6
Sprite (33cl)	6
Orangina (25cl)	6
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	6
Limonade (25cl)	6
Red Bull (25cl)	8
<i>Eaux minérales</i>	
Evian, Badoit (50cl)	5
Perrier (33cl)	6
Evian, Badoit (100cl)	7
Châteldon (75cl)	7

## GIN (5cl)\*

Gordon's (Angleterre)	8
Beefeater (Angleterre)	10
Tanqueray (Angleterre)	10
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Citadelle (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	18
Tanqueray Ten (Angleterre)	18
Oxley (Angleterre)	20

## RHUM & CACHAÇA (5cl)\*

Bacardi carte blanche (Puento Rico)	8
Havana Club 3 ans (Cuba)	8
Cachaça Sagatiba (Brésil)	10
Havana Club 7 ans (Cuba)	14
Bacardi Reserva 8 (Cuba)	16
Don Papa (Philippines)	18
Trois rivières triples millésimes (Martinique)	20
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)	20
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	22
Mount gay XO (Barbade)	24
Diplomatico single vintage 2001 (Vénézuéla)	28
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	28
Millonario XO (Pérou)	32

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

## BIERES & CIDRES

### Bières Pression (25cl / 50cl)

Heineken	7 / 11
Hapkin	7 / 11
Mort subite blanche	7 / 11
Panaché	7 / 11

### Bières Bouteilles (33cl)

Ciney blonde	8
Ciney brune	8
Heineken 0.0	8
Cidre Loïc Raison brut	8
Correus blonde style belgian pale ale (bière locale)	9
Lagunitas IPA	9

## APERITIFS (7cl)\*

Campari	8
Martini blanc	8
Martini rosé	8
Martini rouge	8
Noilly prat	8
Suze	8
Ricard	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Sandeman blanc Apetiv	9
Porto Sandeman Ruby	9
Picon bière	9
Kir vin blanc	10

## LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

 Smashed Berry 10  
*Canneberge, Ananas & Fraise*

Tropical Punch 10  
*Mangue, Pomme, Orange & Fruit de la Passion*

« Concomb-Jito » 10  
*Concombre, Citron Vert, Menthe & Perrier*

Margarita de Pastèque 10  
*Pastèque, Citron Vert, Agave & Perrier*

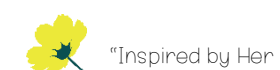
Putting Green 12  
*Banane, Epinard, Pomme, Mangue & Lait d'Amande*

 « Mok-Jito » Framboise 12  
*Framboise, Menthe, Citron Vert & Perrier*

---

Le sur-mesure à partir de 16  
*Tailored cocktail*

---



## LES COCKTAILS SIGNATURES

By Alexandre Cosme

 Signature « Espresso Martini » 15  
Onctueux - Équilibré - Profond  
*Vodka, Kahlua, Frangelico & Espresso*

Spring Fling 15  
Frais - Naturel - Acidulé  
*Gin, Fleur de Sureau, Citron & Concombre*

 French Riviera 15  
Doux - Fruité - Élégant  
*Vodka, Chambord, Ananas, Citron Vert & Framboise*

Hurricane 15  
Exotique - Léger - Frais  
*Rhum Brun, Rhum, Citron Vert, Brandy Abricot & Ananas*

 Granny Sour 16  
Frais - Acidulé - Onctueux  
*Amarretto, citron, sirop de sucre de canne & jus de pomme*

Mojito à la poire 16  
Fruité - Aromatique - Acidulé  
*Rhum, Eau de Vie de poire Williams, Citron Vert, Menthe & compotée de poire*

---

Le sur-mesure à partir de 16  
*Tailored cocktail*

---

## LES COCKTAILS SIGNATURES

By Olivier Machelart

 Nishihama Beach 15  
Féminin - Dépaysant - Aromatique  
*Roku gin, citron, sirop de vanille & jus d'ananas*

 Mexican Mule 15  
Dépaysant - Fumé - Doux  
*Mescal, Calvados, citron vert, sirop d'agave, jus de pomme & Ginger beer*

Danish Brumble 15  
Frais - Doux - Herbacé  
*Aquavit taffel, whisky & citron*

W.I.C 15  
Frais - Acidulé - Rafraîchissant  
*Aquavit taffel, Chambord, purée de framboise, menthe, citron vert & bitter peppermint*

Le Caribou 16  
Puissant - Evolutif - Équilibré  
*Rye whisky, Angostura, Peychaud, Orange & Sirop d'érable*

 Le Charles 16  
Exotique - Doux - Flamboyant  
*Rhum, fruit de la passion, pomme, abricot, citron vert, fève de tonka & gingembre*

---

Le sur-mesure à partir de 16  
*Tailored cocktail*

---