





# ENTREES - STARTERS

-  Velouté glacé de petit-pois, petit-pois au wasabi, huile de verveine 12  
*Peas iced velvety, wasabi peas, verbena oil*
- Raviole ouverte de boeuf confit, bouillon dashi, gel de nuoc-mam 15  
*Asian style beef ravioli*
-  Tomate Burrata façon cheesecake 14  
*Burrata tomato cheesecake*
- Gambas croustillantes au panko, wakamé acidulé, mayonnaise japonaise 17  
*Crunchy gambas, sour wakame, japanese mayonnaise*
-  Assortiment de charcuteries ibériques 16  
*Assortment of Iberian charcuteries*
-  Assortiment de fromages affinés 16  
*Assortment of cheeses*

## Horaires d'ouverture du Restaurant / Restaurant opening hours

Restaurant: 12h-22h

Bar: 12h-00h



Plats servis 24h/24 / Available 24 hours a day



Proposition Bien-Être



Proposition Végétarienne



"Inspired by Her

# PLATS – MAIN COURSES

 Tataki de thon, salade crue-cuite aux petits légumes d'été <i>Tuna tataki, raw and cooked salad with summer vegetables</i>	22
 Chakchouka	18
 Tamago Sando aux oeufs de poules & poissons, croquettes de riz Castelfranco vinaigrette teriyaki <i>Tamago Sando with hen &amp; fish eggs, rice croquette, Teriyaki vinaigrette</i>	21
Bruschetta tomatée, jambon cru <i>Tomato bruschetta, prosciutto</i>	17
Epaule d'agneau confite, frite de semoule aux fruits secs Sauce tomatée sucrée-salée <i>Confit lamb shoulder, semolina finger with dry fruits, salty-sweet tomato sauce</i>	23
Cabillaud Skrei, gnocchis, artichaut et crème d'olive verte <i>Skrei cod with potato gnocchis, artichoke and green olive cream</i>	25

---




## LE MENU DES VANNEAUX – VANNEAUX MENU

*Disponible toute la semaine hors Vendredi & Samedi soir au Restaurant Le Piaf*  
*Available all week except on Friday & Saturday evening at the Piaf Restaurant*

Entrée + Plat    ou    Plat + Dessert    29  
Entrée + Plat + Dessert    35

---

# DESSERTS – DESERTS

-  Nage de fruits de saison à la citronnelle, pesto d'herbes  
*Fresh fruits served in lemongrass water, herbs pesto* 9
-  Entremet chocolat & caramel  
*Caramel & chocolate entremet* 10
- Biscuit financier, crème citron, chantilly aux agrumes  
*Almond biscuit, lemon cream, citrus whipped cream* 11
-  Fraises fraîches, crème légère acidulée, sablé viennois  
*Fresh strawberries, light sour cream, shortbread biscuit* 12



Plats servis 24h/24 / Available 24 hours a day



Proposition Bien-Être



Proposition Végétarienne



"Inspired by Her"

Prix valable du 1er janvier 2021 au 31 décembre 2021 / Prices valid from 1st January 2021 to 31 December 2021

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 : U.E / Meat origin E.U

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

# LE MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU

Sirop ou limonade  
*Syrup or limonade*

~ ~

Pâtes sauce tomate  
*Pasta with tomato sauce*

----- Ou -----

Filet de poisson du jour  
*Fish filet of the day*

----- Ou -----

Croustillant de poulet  
*Crunchy chicken escalope*

*Choix de garnitures : frites ou légumes cocotte*  
*Garnish option: French fries or mix vegetables*

~ ~

1 boule de glace au choix  
*1 scoop of ice cream*

15 euros

# LA SELECTION DU SOMMELIER – WINE SELECTION

Verre <i>12cl</i>	Carafe <i>50cl</i>	Bouteille <i>75cl</i>
----------------------	-----------------------	--------------------------

## Nos Champagnes – Champagnes

Taittinger brut réserve	16	-	80
Laurent Perrier brut	19	-	95
Taittinger rosé prestige	20	-	110

## Nos vins blancs – White wines

Menetou Salon – Les Bornés 2019	8	32	44
Mâcon Azé – Domaine Devillard 2016	9	36	48
Chablis – La Sereine 2017	9	36	48
Crozes-Hermitage - Blanc des Launes 2018	10	40	52
Sauternes – Lions de Suduiraut 2015	11	44	54

## Nos vins rouges – Red wines

Haut-Médoc – Château le Borderon 2015	8	32	44
Fleurie – Château Des Labourons 2015	9	36	48
Crozes Hermitage – Domaine Pochon 2018	10	40	52
Bourgogne Cuvée St-Vincent – Vincent Girardin 2018	10	40	52
Le seuil de Mazeyres – Pomerol 2014	11	44	54

## Nos vins rosés – Rosés wines

Côtes de Provence – La Vie en rose de Roubine 2019	7	28	36
Côtes de Provence Sainte Victoire – Château Coussin 2019	8	32	42

# LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

## WEEL BEING MOCKTAILS



Smashed Berry - 20cl 11

*Canneberge, Ananas & Fraise*

Tropical Punch - 20cl 11

*Mangue, Pomme, Orange & Fruit de la Passion*

« Concomb-Jito » - 15cl 11

*Concombre, Citron Vert, Menthe & Perrier*

Margarita Mangue - 20cl 11

*Mangue, Citron Vert, Agave & Perrier*

Banana Bliss - 30cl 12

*Banane, Lait de Soja, Miel, Noix, Vanille*



« Mok-Jito » Fruit de la Passion - 15cl 12

*Fruit de la Passion, Menthe, Citron Vert & Perrier*

---

Le sur-mesure à partir de 16

---



Boisson Signature



"Inspired by Her"

# LES COCKTAILS SIGNATURES

## By Alexandre Cosme



Hole in One - 20cl 16

Surprenant – Rafraîchissant - Équilibré

*Midori, Crème de Mezcal, Jus de Citron, Blanc d'Oeuf*

Ready to Bramble - 20cl 16

Aromatique – Étonnant - Frais

*Gin infusé au Romarin, Jus de Citron, Crème de Pêche, Miel*

Lily - 20cl 16

Sexy – Doux - Léger

*Gin Beefeater, Fair Pomegranate, Jus de Citron, Sirop de Vanille, Blanc d'Oeuf*



Apricot Mule - 30cl 17

Aromatique – Pétillant - Désaltérant

*Cachaça Sagatiba, Apricot Brandy, Jus de Citron Vert, Ginger Beer, Menthe Fraîche*

Bahama Vibes – 30cl 18

Fruité – Ensoleillé - Exotique

*Rhum Havana Club 3 ans & 7 ans, Crème de Mûre, Jus de Citron Vert,  
Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Crème de Coco*



Boisson Signature



"Inspired by Her

# LES COCKTAILS SIGNATURES

By Olivier Machelart



Nishihama Beach - 25cl 16

Féminin – Dépaysant - Aromatique

*Roku Gin, Citron, Sirop de Vanille & Jus d'Ananas*



Le Hug - 20cl 16

Doux – Acidulé - Câlin

*Vodka, Kumquat, Citron Vert, Sirop de Vanille, Purée de Poire, Jus de Pomme*

Danish Tiki - 30cl 16

Frais – Sucré – Détox

*Akvavit, Liqueur de Goji, Citron Vert, Jus d'Ananas, Pomme et Cranberry*

Birdy - 20cl 17

Frais – Doux – Équilibré

*Akvavit, St-Germain, Citron & Sirop de Sucre de Canne*



Wam - 20cl 18

Sexy – Sneaky - Explosif

*Crème de Mezcal, Jus d'Abricot, Chambord, Jus de Citron Vert, Sirop de Piment & Coriandre*

---

Le sur-mesure à partir de 16

---



# BIERES & CIDRES – BEERS & CIDERS

## Bières Pression / Draft beers (25cl / 50cl)

Heineken	8 / 12
Hapkin	8 / 12
Mort subite blanche	8 / 12
Panaché	8 / 12

## Bières Bouteille / Bottle beers & ciders (33cl)

Ciney blonde	9
Ciney brune	9
Heineken 0.0	9
Cidre Loïc Raison brut	9
Bière Thera IPA & locale blonde style belgian pale ale	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 JUS DE FRUITS FRAIS – FRESH FRUITS JUICES

Orange (24cl)	8
Citron (24cl)	8
Pamplemousse (24cl)	8

## JUS & NECTARS DE FRUITS – FRUITS JUICES

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 – WATERS & SODAS

### *Sodas*

Sirop à l'eau	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (25cl)	7
Sprite (33cl)	7
Orangina (25cl)	7
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	7
Limonade (25cl)	7
Red Bull (25cl)	9

### *Eaux minérales / Mineral waters*

Vittel, San Pellegrino (50cl)	5
Perrier (33cl)	6
Vittel, San Pellegrino (100cl)	7
Châteldon (75cl)	7

## EAUX DE VIE & DIGESTIFS - BRANDY (5cl)

### *Calvados*

Christian Drouin	10
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 - LIQUORS (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

### *Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye*

Jack Daniel's	12
Four Roses	12
Bulleit Bourbon	14
Bulleit Rye	28

### *Irish Whisky*

Bushmill's	10
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
Big Peat	22
Lagavulin 16 ans	30

### *Whiskies Japonais*

Tokinoka Blended	18
Tokinoka Black	28
Nikka from the barrel	32
Yamazaki 12 ans	32

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

\* 4€ extra for additional juices or sodas

## 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	10
Amores Mezcal artesanal	16
Patron Silver	20

## WHISKIES (5cl)\*

### *Blended & Scotch Whisky*

Johnnie Walker Red Label	10
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 ans	18
Johnnie Walker Blue Label	56

### *Canadian Whiskey*

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

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

\* 4€ extra for additional juices or sodas

## GIN (5cl)\*

Gordon's (Angleterre)	10
Beefeater (Angleterre)	10
Tanqueray (Angleterre)	10
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Citadelle (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	18
Tanqueray Ten (Angleterre)	18
Roku Gin (Japon)	18
Nikka Coffey (Japon)	18
Scapegrace Black (Nouvelle-Zélande)	18
Oxley (Angleterre)	20

## RHUM & CACHAÇA (5cl)\*

Bacardi carte blanche (Puerto Rico)	10
Havana Club 3 ans (Cuba)	10
Cachaça Sagatiba (Brésil)	12
Cachaça Abelha Silver Organic (Brésil)	14
Havana Club 7 ans (Cuba)	14
Plantation Rhum Grande Réserve (Barbade)	16
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
Plantation Rum XO 20th Anniversary (Barbade)	24
Diplomatico single vintage 2001 (Vénézuéla)	24
Dictator 20 ans (Colombie)	28
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	28
Millonario XO (Pérou)	32

# BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

## *Cafés / Coffees*

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 / Teas*

English breakfast	7
Dar jeeling	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
Rooïbos	7

## *Sélection d'Infusions Damman Frères / Infusions*

Camomille	7
Tisane du Berger	7