














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

 Notre planche de charcuterie d'exception / <i>Our exceptional charcuterie platter</i> (Jambon trufflé, chorizo, épaule et saucisson ibérique) (<i>Truffled ham, chorizo, shoulder, and Iberian sausage</i>)	37
 Nos Focaccias / <i>Our Focaccias</i>	
- Jambon de pays et tomate / <i>ham and tomato</i>	22
- Burrata, tomate, basilic frais / <i>Burrata, tomat, fresh basil</i>	26
- Mixte / <i>Mixed</i>	24





ENTREES – STARTERS

  Saumon gravlax au curry noir sri lankais, gel de corossol et condiment de mangue verte <i>Sri Lankan black curry gravlax salmon, soursop gel, green mango condiment</i>	20
  Chou-fleur rôti, brocolis sauvages et condiment chimichurri <i>Vegan</i> <i>Roasted cauliflower and mash, wild broccoli, chimichurri condiment</i> <i>Vegan</i>	16
 Tartare de boeuf et crêpe Japonaise façon okonomiyaki, vinaigrette à la bonite <i>Beef tartar and Japanese crêpe Okonomiyaki style, bonito dressing</i>	18

PLATS – MAIN COURSES

 Pavé de thon aux épices cajun, beurre rouge, déclinaison de champignons <i>Tuna steak and cajun spices, red butter, variation of mushrooms</i>	35
  Linguine à la sobressade ibérique <i>Option végétarienne</i> <i>Linguine with Iberian sobrasada</i> <i>Vegetarian option</i>	24
 Banh Mi brioché de boeuf mariné & riz croustillant <i>Hard dough Banh Mi Bo with marinated beef, crispy rice</i>	26
  Chou-fleur rôti, brocolis sauvages et condiment chimichurri <i>Vegan</i> <i>Roasted cauliflower and mash, wild broccoli, chimichurri condiment</i> <i>Vegan</i>	21

FROMAGES & DESSERTS – CHEESES & DESSERTS

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



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 dorade pané
Breaded sea bass fillet

----- Ou/Or -----

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/Or -----

Fondant au chocolat
Chocolate Lava cake

20 euros

VINS - WINES

CHAMPAGNES

	Verre <i>12cl</i>	Bouteille <i>75cl</i>
Lallier Réflexion R.021	21	92
Lallier Rosé	25	127
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru	27	127

NOS VINS BLANCS - *WHITE WINES*

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 – *RED WINES*

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 – *ROSÉ WINES*

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 & 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, Pernier</i>		
Epicé 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 <i>Pumpkin soup with chopped hazelnuts</i>	12
Velouté de carottes, lait de coco, gingembre <i>Carrot soup with coconut milk and ginger</i>	12

PLATS – MAIN COURSES

Lasagnes de saumon, feuilles d'épinards, crémeux de chèvre <i>Salmon lasagne, spinach leaves and goat's cheese cream sauce</i>	17
Volaille à la crème de moutarde en grains, estragon et purée de pommes de terre <i>Poultry with mustard cream, tarragon and mashed potatoes</i>	17
Confit de bœuf en parmentier <i>Confit beef in shepherd's pie</i>	17
Risotto de coquillettes à la truffe <i>Truffle and coquillettes risotto</i>	17

DESSERTS – DESERTS

Cheesecake, coulis mangue et passion <i>Cheesecake, mango and passion fruit coulis</i>	9
Petite crème à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla cream</i>	9
Mi-cuit au chocolat Valrhona par Frédéric Bau <i>Half baked chocolate Valrhona by Frédéric Bau</i>	9

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