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

Planche de charcuteries 23
Charcuterie board

ENTREES – STARTERS

Raviole de Gambas, bouillon Thaï 19
Prawn ravioli with Thai broth

Saumon gravlax, betterave, mayonnaise Wasabi 17
Gravlax salmon, beetroot, Wasabi mayonnaise

Carottes en deux façons, crumble 16
Carrots in two ways and crumble

Entrée du moment 16
Starter of the moment

PLATS – MAIN COURSES

Filet de Bar poêlé, purée de pommes de terre, légumes glacés 27
Pan-fried fillet of sea bass, mashed potatoes, glazed vegetables

Chifferi au pesto
Ce plat est disponible version végan 23
Chifferi with pesto
This main is available to vegan

Bao de joue de Boeuf Teriyaki, dés de pommes de terre 25
Teriyaki beef cheek Bao with our own fries

Plat du moment 27
Starter of the moment

FROMAGES & DESSERTS – CHEESES & DESSERTS

Assiette de fromages locaux 16
Assortment of cheeses

Citron déstructuré, pain de Gènes et gel herbacé 14
Lemon destructured, Genoa bread and herbaceous gel

Duo de chocolats 16
Duo of chocolates

Dessert du moment 15
Dessert of the moment

Proposition Végétarienne / Vegetarian Option « Plats servis de 12h a 22h / *Available from 12 am to 10 p* *Bien-être*

Le Menu Enfant – Kids Menu

Sirop ou limonade
Syrup or Lemonade

~ ~

Filet de Bar
Sea bass fillet

----- Ou -----

Suprême de volaille
Chicken breast

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 *12cl*	Bouteille *75cl*
CHAMPAGNES		
Lallier Réflexion R.020	19	90
Pierre Mignon rosé	20	113
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru	25	125
NOS VINS BLANCS - *WHITE* WINES		
2021 I Coteaux du Layon – Domaine des Forges (Moelleux)	10	45
2022 I Viognier – Les Vins De Vienne	10	50
2021 I Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	11	45
NOS VINS ROUGES – *RED WINES*		
2021 I Hautes Côtes de Beaune Domaine Beger rive	12	59
2022 I Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	11	52
2018 I La Devise de Lilian - Saint Estephe	12	64
NOS VINS ROSÉS – *ROSÉ WINES*		
2022 I IGP méditerranée – Aurose « Bain de midi »	9	42

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

BIERES - BEERS

Draught beer 25 / 50cl : Heineken, Pelican, Affligem white	7 / 12
Heineken 0.0, Bio Cider Sassy (33cl)	9
Gustave ale, brown & IPA (33cl)	10

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL
Mocktails

Cramberry Smash - 30cl 12
Jus de Pomme, Jus de Cramberry, Jus d'Abricot, Jus de Citron, Sirop de fraise, Menthe

Tiki Tiki - 25cl 12
Jus d'Ananas, Purée de Mangue, Sirop de Passion, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron

Spring Fizz - 30cl 12
Camberry, Jus de Citron, Sirop de Pêche, Baie Rouge, Perrier

Late Night - 30cl 12
Jus de Fraise, Jus de Citron, Purée de Cassis, Purée de Framboise, Sirop de Vanille

---

Le sur-mesure à partir de 13

LES COCKTAILS CREATIONS

Signature

ALL - 20cl 17
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.

Cass'Noisette – 25cl 18
Rafraîchissant - Energique - Gourmand
Vodka, Jus de Cassis, Frangelico, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Bitter Vanille Blanc D'Oeuf

Elixir – 20cl 17
Enivrant - Doux - Frais
Vodka, Liqueur de Violette, Aperol, Sirop de Rose, Jus de Citron, Bitter Peychaud

Liqueur du Dragon – 25cl 17
Envoûtant - Audacieux - Délicieux
Gin infusé au Fruit du Dragon, Italicus, Jus de Citron, Grenade

Spritz des Vanneaux – 30cl 17

Pétillant - Addictif

Aperitivo, Vodka, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Angustura, Bitter Peychaud, Orange

Paraiso – 25cl 17

Acidulé - Fruité - Surprenant

Rhum infusé au Gingembre, Jus de Citron Vert, Crème de Coco, Emulsion Passion Vanille

Love Therapy – 20cl 17

Equilibré - Frais - Enivrant

Téquila, Limancello, Liqueur de Kumquat, Sirop Vanille, Jus de Citron Jaune, Blanc d'Oeuf

Peaches - *30cl* 18

Fruité - Envoûtant - Doux

Purée de Pêche, Amaretto, Crème de Pêche, Rye, Crème de Pêche, Jus de Citron, Sirop de Pêche

Cocktails Classiques 16

Amaretto Sour, Mojito, Caïpirinha, Bloody Mary, Mai Tai, Pina Colada, Old Fashioned, Negroni...

Le sur-mesure à partir de 17

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 pâtissiers.

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.

ENTRÉES – STARTERS

Le véritable gaspacho de tomate 12
The real tomato gazpacho

PLATS – MAIN COURSES

Blanquette de volaille au citron vert, riz et petits légumes 17
Blanquette of chicken with lime, rice and vegetables

Lieu, crème aux herbes, purée de pommes de terre aux olives de Kalamata par Fabien Pairon 17
Pollack, herbed cream, mashed potatoes with Kalamata olives by Fabien Pairon

Parmentier de canard, mousseline de carottes à l'orange 17
Duck parmentier, carrot and orange mousseline

Penne, tombée de légumes et mozzarella 17
Penne with vegetables and mozzarella

Risotto de coquillettes aux courgettes, romarin et Grana Padano 17
Risotto of coquillettes with courgettes, rosemary and Grana Padano cheese

DESSERTS – DESSERTS

Crème caramel au beurre salé 9
Salted butter caramel cream

Cheesecake, compote d'abricots au romarin 9
Cheesecake with apricot and rosemary compote

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 1er Mars 2024 au 31 Décembre 2024 / Prices valid from 1st March 2024 to 31 December 2024
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'acceuil du restaurant/ Allergies list is available