



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

Thon en tataki, sauce aux épices et miel, crémeux de betterave, wasabi <i>Tuna tataki, honey and spices sauce, beetroot cream, wasabi</i>	17
Assortiment de Terrines & Charcuteries locales <i>Assortment of Terrines &amp; Charcuteries</i>	25
Planche hivernale - Camembert rôti, Mini fondue savoyarde, pommes grenailles, pain à l'ail <i>Cheesy board - Roasted Camembert, Savoy melted cheeses, potatoes, garlic bread</i>	20



## ENTREES – STARTERS

 Bun roll aux champignons truffés <i>Truffled mushrooms bun roll</i>	17
Saumon mariné au Tandoori, sauce au yaourt indien <i>Tandoori marinated salmon, Indian style yoghurt</i>	17
 Thon en tataki, sauce aux épices et miel, crémeux de betterave, wasabi <i>Tuna tataki, honey and spices sauce, beetroot cream, wasabi</i>	17
 Crème brûlée au butternut <i>Butternut burnt cream</i>	13

## PLATS – MAIN COURSES

Cabillaud laqué à la clémentine, topinambour, noisettes <i>Laquered cod with clementine, Jerusalem artichoke, roasted nuts</i>	27
Saumon Teriyaki, chou pak choï, carottes glacées <i>Teriyaki marinated salmon, Pak-choi cabbage, carrots</i>	25
Demi Coquelet rôti, duo de pommes, jus de volaille <i>Roasted cockerel, apple and potatoes, poultry juice</i>	25
 Croc' au confit de porc citronné, pommes de terre à la citronnelle <i>Pulled pork grilled sandwich, lemon grass potatoes</i>	24
 Risotto de pâtes à la truffe, champignons sautés <i>Truffled pasta risotto, sauteed mushrooms</i>	25
 Jardinière d'hiver <i>All veggies, vegan</i>	25

## FROMAGES & DESSERTS – CHEESES & DESSERTS

	Assiette de fromages locaux <i>Assortment of cheeses</i>	15
	Tiramisu de Sébastien Lhors	15
	Finger noisette, feuilles de chocolat, confit de citron <i>Nuts finger, dark chocolate, lemon confit</i>	13
	Fraîcheur de mangue, confit aigre doux, émulsion de lait <i>Mango, sour confit, milky foam</i>	14



Proposition Végétarienne / Vegetarian Option



« Inspired by Her »



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

### Le Menu Enfant – Kids Menu

Sirop ou limonade  
*Syrup or Lemonade*

~ ~

Filet de Saumon  
*Salmon filet*

----- 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.019	19	90
Pierre Mignon rosé	20	110
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru	25	125
NOS VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>		
2021   Coteaux du Layon – Domaine des Forges (Moelleux)	10	45
2022   Crozes Hermitage – Maison Guigal	12	56
2021   Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	10	45
NOS VINS ROUGES – <i>RED WINES</i>		
2020   Côte de Bourg « Ondulation » Castel Frère	11	60
2021   Crozes Hermitage « Labaya » Yves Guilleron	10	54
2020   Haut Côte de Beaune – Domaine Berger Rive	12	61
NOS VINS ROSÉS – <i>ROSÉ WINES</i>		
2022   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	8 / 12
Heineken 0.0, Bio Cider Sassy (33cl)	9
Gustave ale, brown & IPA (33cl)	10

## LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

### Mocktails

Tropical Punch - 30cl <i>Fruit de la Passion, Jus de Pomme, Jus d'Orange, Jus de Mangue, Grenadine</i>	11
La Rolls touch' - 25cl <i>Jus de Pomme, Sirap d'Orgeat et de Vanille, Blanc d'oeuf, Jus de Citron Vert</i>	11
Gummis Berries - 30cl <i>Purée de Fraise et Framboise, Jus de Fraise Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert</i>	12
La Vie en Rose - 30cl <i>Jus d'Orange, Jus de Citron Vert, Sirap de Rose, Perrier</i>	12

---

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.*

Take Care – 25cl

17

Fruité - Envoutant – Légèrement épicé

Havana 3 et 7 ans, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Jus de Citron Vert ? Sirop de Passion,  
Sirop d'Orgeat, Une touche de Tabasco



Cosmomo – 20cl

18

Doux - Surprenant - Frais

Gin infusé au thé earl grey, Italicus, Raisin, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Jus de Cranberry, Bitter Vanille

L'Orangette - 25cl

17

Hivernal - Crémeux - Intense

Akwavit, Liqueur de Chocolat, Cointreau, Quartier d'Orange, Chantilly Chocolat Blanc

Mezcaleria – 15cl

17

Fumé - Audacieux - Délicieux

Mezcal, Liqueur de Prunelle, Purée de Mangue, Jus de Pomme, Jus de Citron Vert, Tonka

Gaby, le Magnifique – 30cl

16

Agrume - Pétillant - Addictif

Vodka, Campari, Marmelade d'Orange, Jus de Citron Vert, Prosecco

Ricky Bond – 20cl

17

Herbacé - Montagneux - Exaltant

Chartreuse Verte, Pisco, Sirop de Sucre de Canne, Jus de Citron Vert, Oeuf, Thym, Poivre

Cocktails Classiques

16

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

---

Le sur-mesure

à partir de 17

---

"Inspired by Her





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.*

## ENTRÉES – STARTERS

Velouté de carottes à l'orange par Régis Marcon\*\*\* 12  
*Cream Of Carrots In Orange by Régis Marcon\*\*\**

## PLATS – MAIN COURSES

Lieu à la thaï au lait de coco et petits légumes par Vincent Ferniot 17  
*Thai place with coconut milk and small vegetables by Vincent Ferniot*

Lasagne de polenta, aubergines confites, tomates et romarin par Emmanuel Renaut\*\*\* 17  
*Polenta lasagna, confit eggplant, tomatoes and rosemary by Emmanuel Renaut\*\*\**

Confit de boeuf en parmentier par Régis Marcon\*\*\* 17  
*Beef confit parmentier by Régis Marcon\*\*\**

Risotto de coquillettes à la truffe par Vincent Ferniot 17  
*Truffle shellfish risotto by Vincent Ferniot*

## DESSERTS – DESSERTS

Crème au citron par Vincent Ferniot 9  
*Lemon Cream by Vincent Ferniot*

Cheesecake, compote de griottes par Vincent Ferniot 9  
*Cheesecake, cherry compote by Vincent Ferniot*

Mi-cuit au chocolat Valrhona par Frédéric Bau 9  
*Semi-cooked chocolate Valrhona by Frédéric Bau*

Prix valables du 1er janvier 2023 au 31 Décembre 2023 / Prices valid from 1st January 2023 to 31 December 2023

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