

BOISSONS CHAUDES

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

Sélection de Thés et Infusions Bet jeman and Barton

7

Le Chef Ludovic Bernier, le Chef pâtissier Sébastien Lhors et leur brigade vous font découvrir une carte gourmande et créative pour vous offrir des plats généreux faits maison.

Tout au long de l'année, nous accordons notre carte en fonction des produits de saison et de la production du potager. Nous privilégions les producteurs locaux pour limiter notre impact environnemental et mettre à l'honneur notre région.

Dans une ambiance feutrée au coin de la cheminée, le Piaf est un lieu de rendez-vous dans un cadre idyllique en pleine nature.

Nos horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi 12h à 14h & 19h à 22h

Le samedi de 12h30 à 14h et de 19h à 22h

Le dimanche de 19h à 22h

Service continu: une partie de notre carte reste disponible de 12h à 22h

Bar : de 12h à 00h

Brunch : tous les dimanches de 12h à 15h

Le Menu « Piaf »

Disponible au déjeuner du lundi au samedi (hors room service et jours fériés)

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 37€

Velouté de butternut rôti, croustillant de jambon ibérique et
graines de courges caramélisées

Andouillette grillée, pommes rôties et confit d'oignon

Entrée du moment

~ ~

Linguine, crème et brunoise de potiron, parmesan et éclats de châtaignes

Suprême de pintade, parfum de romarin, crémeux de maïs et popcorn

Plat du moment

~ ~

Fraicheur et confit de poire, nougatine aux amandes et sablé fin

Le Praliné, glace et émulsion, siphon et éclats de noisettes caramélisées

Dessert du moment

EAUX DE VIE & DIGESTIFS (5cl)

Calvados

Le Pommeray 10 ans	15
Comte Louis de Lauriston 100% Poire	26
Comte Louis de Lauriston 2004	36

Cognac

Hennessy VS	14
Hennessy XO	37
Hennessy Paradis	98
Martell VS	22

Armagnac

Duc de Loussac XO – Armagnac Bas	12
Château de Bordeneuve 1999	34

Eaux de vie de fruits Maison Lorrancy

Framboise, Mirabelle, Poire, Kirch	9
------------------------------------	---

LIQUEURS (5cl)

Bailey's	9
Limoncello Della Riviera	9
Manzana	9
Sambuca Molinari Caffè	9
Get 27 / 31	10
Amaretto Disaronno	11
Cointreau	11
Chartreuse Verte	11
Grand Marnier Cordon Rouge	11
Bénédictine	11
Chambord	11
Italicus Bergamote	12

GIN (5cl)*

Ceder's sans alcool	14
Beefeater	9
Gordon's (Angleterre)	9
Tanqueray (Angleterre)	9
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Melifera Corsica (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	16
Roku Gin (Japon)	16
Monkey 47 (Allemagne)	20
Malfy Limone, Rosa, Arancia	17

RHUM & CACHAÇA (5cl) *

Havana Club 3 ans (Cuba)	9
Cachaça Janeiro (Brésil)	11
Havana Club 7 ans (Cuba)	13
Plantation Rhum Grande Réserve (Barbade)	15
Don Papa (Philippines)	16
Neisson "Profil 105" (Martinique)	17
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	23
Plantation Rum XO 20th Anniversary (Barbade)	22
Dictator 20 ans (Colombie)	26
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	26
Millonario XO (Pérou)	30
Longueteau	17
Mount Gay XO	21
La Hechicera	20

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

À PARTAGER (ou pas)

 La Planche au choix : Mixte / Charcuteries / Fromages 24

 Accras (6 pièces) 12

ENTRÉES

  Velouté de butternut rôti, croustillant de jambon ibérique et graines de courges caramélisées 14

 Cru & Cuit de Porto Bello, parfum de café torréfié, roquette et parmesan 15

  Ballotine de poireaux, crémeux de chèvre et miel 16

 Saumon en Gravelax et sirop d'érable, mousseline de carottes au gingembre 17

Signature Andouillette grillée, pommes rôties et confit d'oignon 15

Poulpe grillé, vierge de salicorne et duo de moutarde 17

  Panais rôti, sommité de choux-fleurs et tomates confites *Vegan* 15

Entrée du moment 15

PLATS

 <i>Signature</i>	Dos de cabillaud, beurre blanc, navets caramélisés et oeufs de Harenga	28	
 	Panais rôti, sommité de choux-fleurs et tomates confites <i>Vegan</i>	19	
	Suprême de pintade, parfum de romarin, crémeux de maïs et popcorn	22	
	Pavé de saumon, chou-fleur rôti et siphon Parmentier	26	
	Bao burger, effiloché de canard confit, condiment aux agrumes, lingots de pommes de terre	24	
	Tataki de filet de boeuf mariné façon Tigre qui pleure, riz (+ 4€ dans le cadre de la demi-pension)	32	
 	Linguine, crème et brunoise de potiron, parmesan et éclats de châtaignes	19	
	Plat du moment	26	
			<i>Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye</i>
			Jack Daniel's 11
			Maker's Mark 13
			<i>Irish Whisky</i>
			Jameson 11
			Teeling Single Malt 18
			<i>Speyside</i>
			Aberlour 10 ans 13
			Craganmore 12 ans 14
			Cardhu 15 ans 18
			Cardhu 18 ans 28
			<i>Highlands</i>
			Dalwhinnie 15 ans 16
			Oban 14 ans 18
			Glenmorangie 18 ans 30
			<i>Malt de l'Isle d'Islay et Skye</i>
			Talisker Port Ruighe 16
			<i>Whiskies Japonais</i>
			Tokinoka Blended 16
			Nikka from the barrel 29
			Yoichi Single Malt 35

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

VODKA (5cl) *

Absolut blue (Suède)	9
Grey Goose (France)	16

TEQUILA & MEZCAL (5cl) *

José Cuervo Tradicional	11
Amores Mezcal artesanal	14
Patron Silver	18
Del Maguey Vida	19

WHISKIES (5cl)*

Blended & Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	9
Johnnie Walker Black Label	13
Chivas Regal 12 ans	16
Johnnie Walker Blue Label	49
Ballantine's	11
Lagavulin 16 ans	29

FROMAGE

 Fromages de nos producteurs locaux 16

DESSERTS

Signature Le Millefeuille, crème vanille bio de Madagascar 15
Glacé caramel au beurre demi sel

  Fraicheur et confit de poire, nougatine aux amandes et sablé fin 15

Le Rocher Chocolat grand cru, ganache chocolat noir,
glace chocolat au lait 16

 Café ou thé gourmand 14

 La Bergamote Citrus, biscuit et émulsion givrée 14

Le Praliné, glace et émulsion, siphon et éclats de noisettes caramélisées 15

Dessert du moment 14

 Nos glaces & sorbets viennent de notre artisan glacier local **Mum's**
4€ par boule - Chantilly à la demande Glaces : Vanille - Chocolat - Caramel - Baileys (contient de l'alcool)
Sorbets : Noix de coco - Mangue - Poire - Citron

 Proposition Bien-Être

 Proposition Végétarienne

 Plats servis de 12h à 22h

Prix valable du 04 octobre 2024 au 31 décembre 2024

Du pain sans gluten est à votre disposition

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises

Origine des viandes : France. Poisson : France, Islande, Grèce, Norvège, Etats-Unis

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

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

LE MENU ENFANT

Sirop, Jus de fruit ou Limonade

~ ~

Dos de cabillaud

----- Ou -----

Suprême de pintade

Choix de garniture : Pommes de terre confites, Pâtes ou légumes de saison

~ ~

2 boules de glace & Chantilly

----- Ou -----

Fondant au chocolat

20 €

BIERES & CIDRES

Bières Pression (25cl / 50cl)

Heineken	7 / 12
Hapkin	7 / 12
Panaché	7 / 12
Affligem blanche	7 / 12

Bières & Cidre Bouteille (33cl)

Heineken 0.0	9
Cidre Sassy	9
Gustave Blonde	10
Gustave IPA	10
Gustave Triple	10

APERITIFS (7cl)*

Campari	8
Martini Blanc	8
Martini Rouge	8
Noilly Prat	8
Suze	8
Pastis 51 (2cl)	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Andresen Blanc Apetiv	9
Porto Andresen Ruby	9
Picon Bière	9
Kir Vin Blanc	10

LES JUS DE FRUITS FRAIS (24cl)

Orange	8
Pomme verte	8
Pamplemousse	8
Fruits rouges/Pomme/Citron	8
Mangue/Pomme/Gingembre	8
Pomme/Menthe/Citron	8

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
Schweppes Ginger Beer (20cl)	6
Schweppes Ginger Ale (20cl)	6
Schweppes Agrumes (20cl)	6

Eaux minérales / Mineral waters

Vittel, San Pellegrino (50cl)	6
Perrier (33cl)	6
Vittel (75cl, 100cl) San Pellegrino (100cl)	8
Eau de Perrier (50cl)	7

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL Mocktails

Appassionata - 25cl 12

Purée de passion, Crème de coco, Jus de citron jaune, Jus de mangue, Sirop de vanille

Candy Shop - 30cl 13

Sirop de litchi, Sirop de fraise, Jus de pomme, Ceder's, Jus de citron vert, Blanc d'Oeuf

Elixir Chinois - 25cl 12

Kumquats frais, Sirop de thé vert, Jus de pomme

Sky Club - 30cl 12

Purée de pêche, Jus de pomme, Sirop de mangue, Jus de citron jaune, Top up Perrier

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.

GTS - The Green Team Spritz- 30cl 18

Fruité - Frais - Pétillant

Prosecco, Liqueur St Germain, eau pétillante, miel du domaine, purée de poire, menthe, jus de pomme, ginger beer, banane

Lettre d'amour de Provence – 20cl 18

Acidulé - Revigorant - Healthy

Saint Germain infusé à la peau d'orange, Vin blanc, Verjus, Champagne, Spray de lavande

Soleil de feu en Thaïlande – 20cl 18

Epicé - Dépaysant - Singulier

Bacardi infusé au Chili Thaïlandais, Jus de mangue, Crème de coco, Jus de citron vert, Purée de fruit de la passion

Cosmomo (Twist Cosmopolitan) - 20cl 17

Doux - Surprenant - Frais

Gin infusé au thé Earl Grey, Italicus, Morceau de raisin, Dash bitter vanille, Citron vert, Sirop de sucre de canne, Jus de cranberry

Cocoffe Martini – 25cl 19

Onctueux - Original - Frais

Crème de coco, Espresso, Liqueur Fair café, Liqueur Frangelico, Jus de citron, Havana 3 ans, Lait, Top up émulsion coco

Shore of gold – 20cl 18

Liquoreux - Envoûtant - Audacieux

Tequila, Vermouth blanc Del Professore, Thé noir sur-émergé, Sirop d'agave, Fumé au thym ou romarin

Green summer spritz – 30cl 18

Pétillant - Addictif - Fruité

Kiwi, Midori, Jus de citron, Sirop de sucre, Prosecco, Feuille de basilic

Cocktail culinaire – 18cl 18

Herbacé - Frais - Enivrant

Eau de pastèque fumé, Bénédictine, Vermouth rouge, Dash bitter cardamome, Jus de citron vert, Glaçon granité citron

Cocktails Classiques 16

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

Le sur-mesure

à partir de 17
