



LE PIAF

BAR RESTAURANT

Une carte gourmande et créative pour vous offrir des plats généreux faits maison.

Le Piaf c'est aussi une terrasse festive et estivale, dégustez-y les cocktails créations de nos barmans autour de nos entrées à partager en profitant d'une ambiance musicale pour des soirées mémorables jusqu'au coucher du soleil.

LE MENU DU MOMENT – WEEKLY MENU

*Disponible toute la semaine hors Vendredi & Samedi soir et hors room service
Available all week except on Friday & Saturday evening and excluding room service*

Sélection du boucher ou retour de pêche + Dessert glacé de la semaine 29€

Horaires d'ouverture du Restaurant / Restaurant opening hours

Restaurant : Du lundi au vendredi 12h-14h30 & 19h-22h / Le week-end 12h30-14h30 & 19h-22h
Bar : 12h-00h



TAPAS

A partager, ou pas... - To share, or not...



Sériole marinée aux agrumes Ponzu
Marinated yellowtail with citrus

10



Beignets de banane plantin, sauce aigre-douce
Pan-fried bananas, sweet and sour sauce

7

Tartines de thon confit à la méditerranéenne
Confit tuna on toast, mediterranean style

10

Poitrine de porc, viennoise au citron, sauce barbecue
Slow-cooked pork belly, lemon crust, barbecue sauce

8

Tarama aux oeufs de cabillaud fumés & Tahini de sésame noir, yaourt crémeux
Black sesame tahini, creamy yoghurt, smoked cod egg's tarama

8

Planche de charcuteries & fromages (pour deux personnes)
Cheeses and charcuteries assortment (for 2 persons)

25

PLATS – MAIN COURSES

Notre tartare de Boeuf, pommes de terre grenaille confites à l'huile fumée
Our beef tartar, confit smoked potatoes

23



Burrata à la truffe blanche d'été, tomates cerise & piquillos, vinaigrette truffée
Burrata with summer white truffle, cherry tomatoes & soft red peppers, truffled dressing

23



Salade de melon & concombre, cecina de boeuf, labneh Libannais
Melon & Cucumber salad, beef cecina, labneh

22

La sélection du boucher
The butcher's piece

25

Le retour de pêche
Return from fishing

25

DESSERTS – DESERTS

Dessert glacé du moment <i>Iced desert of the week</i>	9
Assiette de fromages des Hauts-de-France <i>Assortment of locals cheeses</i>	14
Café gourmand <i>Assortment of little deserts and candies</i>	13
Tartelette aux fruits de saison <i>Seasonal fruits tartelette</i>	9
Cheesecake à la rhubarbe <i>Rhubarb cheesecake</i>	10



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



Proposition Bien-Être



Proposition Végétarienne



"Inspired by Her

Prix valables du 4 juillet 2022 au 31 décembre 2022 / Prices valid from 4 July 2022 to 31 December 2022

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 : consultez l'information disponible à l'accueil

LE MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU

Sirop ou limonade

Syrup or limonade

~ ~

Filet de poisson pané du moment

Breaded fish filet

----- Ou -----

Brochette de volaille

Chicken skewer

Choix de garnitures : purée de pomme de terre ou légumes de saison

Garnish option: Mashed potatoes or seasonal vegetables

~ ~

Glace vanille maison, fruits rouges et chantilly

Homemade vanilla icecream, redfruits, whipped cream

----- Ou -----

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruits tartelette

15 euros