



le Piaf



## *Picorer*



### *Pour commencer*

|   |       |
|---|-------|
| Asperges vertes, sauce hollandaise                  | 26 €  |
| Soupe froide de petits pois, fromage frais          | 18 €  |
| Poireaux crayons, œuf mimosa, vinaigrette moutardée | 16 €  |
| Salade de mâche, burrata, vinaigrette truffée       | 28 €  |
| Frisée lardons, œuf mollet, croûtons                | 18 €  |
| Tartare de bar, huile d'olive citron                | 24 €  |
| Saumon fumé Maison Revka, crème d'Isigny, blinis    | 28 €  |
| Fines tranches de filet de bœuf, moutarde, pickles  | 25 €  |
| Foie gras mi-cuit, brioche toastée                  | 30 €  |
| Caviar Baeri Maison Revka 30g                       | 130 € |

## Ensuite

|  |      |
|--|------|
| Dos de cabillaud, légumes primeurs, beurre blanc                       | 36 € |
| Filet de bar, purée pommes de terre, vierge de légumes                 | 38 € |
| Turbot à la grenobloise, riz pilaf                                     | 44 € |
| Poulet rôti de mon enfance dans son jus, frites maison                 | 34 € |
| Escalope de veau à la crème d'Isigny et champignons de Paris, linguine | 38 € |
| Côtes d'agneau, légumes de saison, jus corsé                           | 48 € |
| Entrecôte 300gr, frites maison, sauce au poivre                        | 52 € |
| Linguine aux morilles  | 39 € |
| Tian de légumes  | 28 € |

## Partage

|   |       |
|---|-------|
| Belle sole meunière (1kg, selon arrivage)<br><i>2 garnitures au choix</i> | 175 € |
| Côte de bœuf Simmental (1kg)<br><i>2 garnitures au choix</i>              | 150 € |

## Juste à côté

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Riz pilaf                     | 10 € |
| Frites maison                 | 10 € |
| Légumes de saison             | 12 € |
| Purée de pommes de terre      | 10 € |
| Sucrine, huile d'olive citron | 10 € |
| Haricots verts                | 12 € |

## *Pour finir*

|  |      |
|--|------|
| Tarte aux fraises                                    | 18 € |
| Paris-Brest à la noisette                            | 16 € |
| Profiterole à la vanille, sauce chocolat             | 16 € |
| Flan à la vanille                                    | 16 € |
| Assiette de fruits rouges, crème montée à la vanille | 22 € |
| Mousse au chocolat                                   |      |
| <i>Individuelle</i>                                  | 12 € |
| <i>À partager</i>                                    | 28 € |
| Coupe colonel  | 12 € |

## *Les tables Paris Society*

Apicius - Baronne - Beau CoCo - Bonnie - Dar Mima - Gigi Rigolatto - Girafe  
Il Bambini Club - La Suite - Laurent - Le Piaf - Louie - Maison Revka - Maxim's  
Mondaine - Monsieur Bleu - Mün - Perruche - Bistrot Minim's

Chez nous tout est fait maison avec un souci extrême de qualité dans le choix des produits.

Prix TTC service inclus. Nous n'acceptons pas les chèques.



le Piau



## *Picorer*



### *To start*

|  |       |
|--|-------|
| Green asparagus, hollandaise sauce                 | 26 €  |
| Cold pea soup, fresh goat cheese                   | 18 €  |
| Baby leeks, mimosa egg, mustard vinaigrette        | 16 €  |
| Lamb's lettuce salad, burrata, truffle vinaigrette | 28 €  |
| Frisée salad, bacon, soft-boiled egg, croutons     | 18 €  |
| Sea bass tartar, lemon olive oil                   | 24 €  |
| Maison Revka smoked salmon, Isigny cream, blinis   | 28 €  |
| Sliced beef tenderloin, mustard, pickles           | 25 €  |
| Foie gras, toasted brioche                         | 30 €  |
| Caviar Baeri Maison Revka 30g                      | 130 € |

## *Main courses*

|  |      |
|--|------|
| Cod fillet, spring vegetables, beurre blanc            | 36 € |
| Sea bass fillet, mashed potatoes, vegetable vierge     | 38 € |
| Turbot Grenobloise, pilaf rice                         | 44 € |
| Roasted chicken, french fries                          | 34 € |
| Veal escalope, Isigny cream, Paris mushrooms, linguine | 38 € |
| Lamb chops, seasonal vegetables                        | 48 € |
| Ribeye steak 300g, french fries, pepper sauce          | 52 € |
| Morel mushroom linguine                                | 39 € |
| Vegetable tian   | 28 € |

## *To share*

|  |       |
|--|-------|
| Dover sole « meunière » (1kg, subject to availability)<br>2 side dishes of your choice | 175 € |
| Simmental prime rib steak (1kg)<br>2 side dishes of your choice                        | 150 € |

## *On the Side*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Pilaf rice                         | 10 € |
| French fries                       | 10 € |
| Seasonal vegetables                | 12 € |
| Mashed potatoes                    | 10 € |
| Sucrine lettuce, olive oil & lemon | 10 € |
| Haricots verts                     | 12 € |

## *Deserts*

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Strawberry tart                      | 18 € |
| Paris-Brest with hazelnut            | 16 € |
| Vanilla profiterole, chocolate sauce | 16 € |
| Vanilla flan                         | 16 € |
| Fresh berries, vanilla whipped cream | 22 € |
| Chocolate mousse                     |      |
| <i>Individual</i>                    | 12 € |
| <i>To share</i>                      | 28 € |
| Colonel sorbet                       | 12 € |

## *Les tables Paris Society*

Apicius - Baronne - Beau CoCo - Bonnie - Dar Mima - Gigi Rigolatto - Girafe  
Il Bambini Club - La Suite - Laurent - Le Piaf - Louie - Maison Revka - Maxim's  
Mondaine - Monsieur Bleu - Mūn - Perruche - Bistrot Minim's

Everything is homemade with extreme attention to quality in the selection of ingredients.  
Prices include tax and service. We do not accept checks.