



le Piau



Picorer



Pour commencer

Poireaux crayons, mimosa, vinaigrette moutardée	16 €
Foie gras mi-cuit, brioche toastée	30 €
Frisée aux lardons, œuf mollet, croûton	18 €
Tartare de thon, avocat, vinaigrette gingembre	22 €
Œuf BIO poché, asperges vertes, sauce mousseline	22 €
Saumon fumé Maison Revka, crème d'Isigny, blinis	28 €
Caviar Baeri Maison Revka (30g)	130 €
Salade de champignons de Paris, haricots verts, vinaigrette aux herbes	16 €
Fines tranches de dorade royale, huile d'olive et citron vert	20 €

Ensuite

Dos de cabillaud, légumes primeurs, beurre blanc	34 €
Filet de bar, purée de pommes de terre, sauce vierge	38 €
Linguine au homard	52 €
Côtes d'agneau premières, haricots verts, jus d'agneau	42 €
Poulet rôti de mon enfance dans son jus, frites maison, mayonnaise maison	34 €
Entrecôte 300g, sauce au poivre, frites maison	52 €
Quasi de veau, petit pois à la française, jus de veau	42 €
Tian de légumes	28 €

Partage

Belle sole meunière (1kg, selon arrivage) <i>2 garnitures au choix</i>	170 €
Côte de bœuf Simmental (1kg) <i>2 garnitures au choix</i>	150 €

Juste à côté

Sucrine, huile d'olive citron	10 €
Frites maison	9 €
Purée de pommes de terre	9 €
Haricots verts	10 €

Pour finir

Tarte aux fraises	16 €
Coupe colonel	12 €
Riz au lait	12 €
Mousse au chocolat	
<i>Individuelle</i>	12 €
<i>À partager</i>	26 €
Religieuse à la vanille Bourbon	14 €
Assiette de fraises et framboises	22 €

Les tables Paris Society

Gigi Rigolatto - Mün - Beau Coco - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Maison Revka
La Suite - Louie - Perruche - Il Bambini Club - Bonnie - Mondaine - Dar Mima
Laurent - Maxim's

Chez nous tout est fait maison avec un soucis extrême de qualité dans le choix des produits.
Prix TTC service inclus. Nous n'acceptons pas les chèques.



Picorer



Starters

Baby leeks, eggs, mustard vinaigrette	16 €
Foie gras, toasted brioche	30 €
Chicory salad with bacon, soft boiled egg, croutons	18 €
Tuna tartare, avocado, ginger vinaigrette	22 €
Organic soft poached egg, green asparagus, mousseline sauce	22 €
Maison Revka smoked salmon, Isigny cream, blinis	28 €
Maison Revka's Baeri caviar (30g)	130 €
Parisian mushrooms salad, green beans, vinaigrette with herbs	16 €
Sea-bream carpaccio, olive oil and lime	20 €

Main courses

Cod fillet, spring vegetables, beurre blanc	34 €
Sea-bass fillet, mashed potatoes, sauce vierge	38 €
Roasted Lobster linguine	52 €
Lamb chops, green beans, lamb juice	42 €
Roasted chicken, french fries, mayonnaise	34 €
Ribeye steak 300gr, pepper sauce, french fries	52 €
Roasted veal cheek, green peas, veal juice	42 €
Roasted vegetables from south France	28 €

To share

Dover sole "meunière" (1kg, according to arrival) <i>2 sides of your choice</i>	170 €
Simmental Prime Ribeye Steak (1kg) <i>2 sides of your choice</i>	150 €

Sides

Babygem lettuce, olive oil and lemon	10 €
French fries	9 €
Mashed potatoes	9 €
Green beans	10 €

Desserts

Strawberries tart	16 €
Colonel coupe, Lemon & Vodka	12 €
Rice pudding	12 €
Chocolate mousse	
<i>Individual</i>	12 €
<i>To share</i>	26 €
Vanilla Religieuse	14 €
Fresh strawberries and raspberries	22 €

The Tables of Paris Society

Gigi Rigolatto - Mūn - Beau Coco - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Maison Revka
La Suite - Louie - Perruche - Il Bambini Club - Bonnie - Mondaine - Dar Mima
Laurent - Maxim's

Everything is homemade, with the utmost attention to quality in the choice of products.
Prices include VAT and service. We do not accept cheques.