

Bienvenue Chez Piaf



LE RESTAURANT EST
DÉSORMAIS OUVERT LES
MIDIS DU MARDI AU
VENDREDI AVEC UN
PLAT DU JOUR !

Réserver une table

Voir le menu

Notre restaurant

Chez Piaf c'est un voyage dans le temps qui vous est proposé. A l'époque ou l'art de vivre et de bien manger étaient une priorité, nous remettons au goût du jour ces valeurs dans l'ambiance cosy et chaleureuse d'un bistrot parisien.

Chez Piaf, "c'est notre manège à nous"! Un restaurant où vous vous sentirez comme "Sous le ciel de Paris" des années 50. Un "hymne à l'amour" de ses valeurs du bien vivre et du bien manger. Venez partager un instant notre vision de "La vie en rose" dans une ambiance cosy et chaleureuse.

NOS HORAIRES D'OUVERTURE :

Mardi - vendredi :

12h-14h

18h-2h00

Samedi :

18h - 2h00

OU NOUS TROUVER :

Rue de Monthoux

62, 1201 Genève

POUR RÉSERVER :



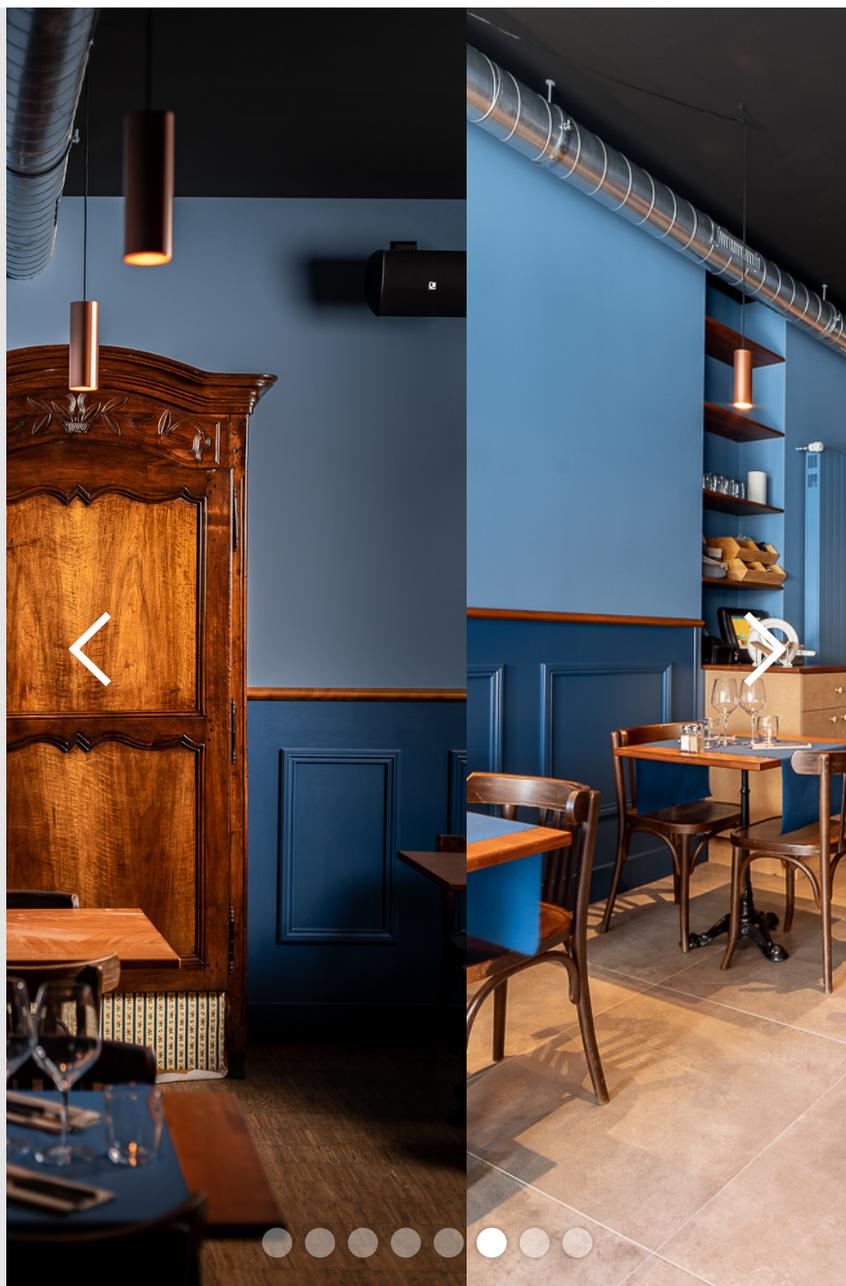
(+41) 22 901 02
02

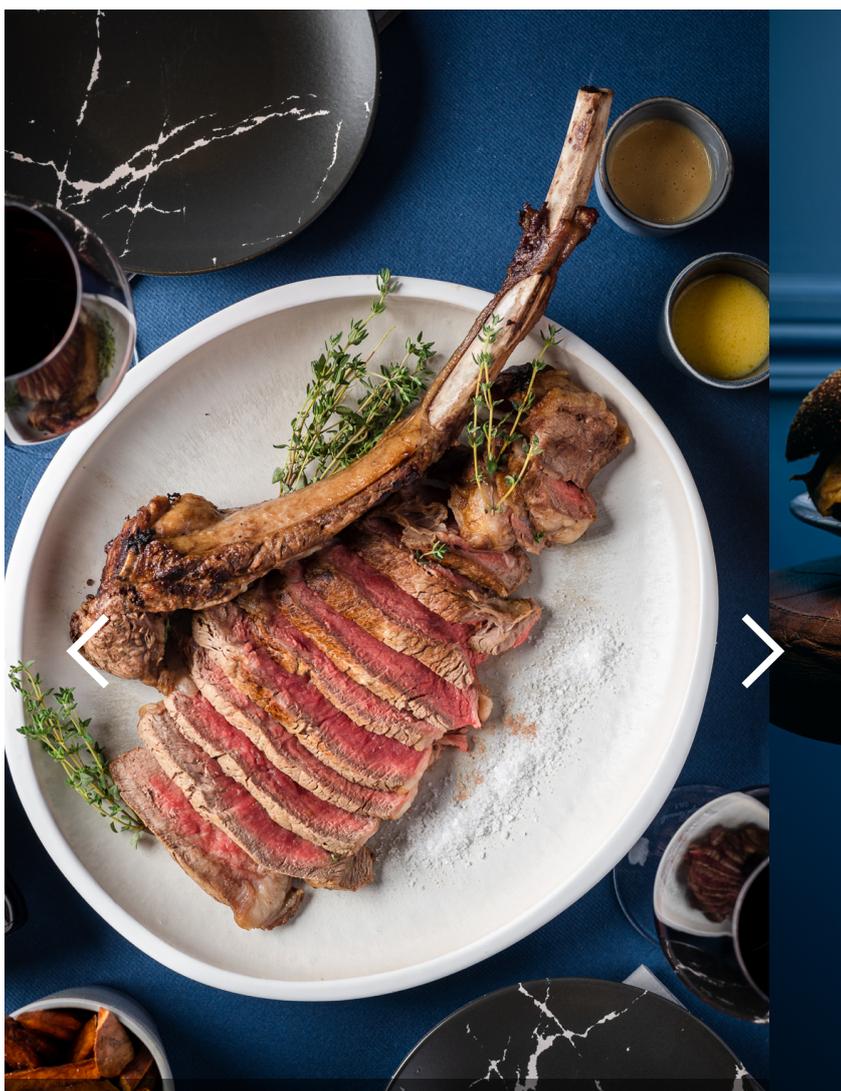


Info@chezpiaf.ch

Le lieu

Revivez l'âge d'Or de Pigalle en vous plongeant dans notre ambiance inspirée des bistrotts les plus emblématiques des années 50. Avec un petit plus en arrière-salle...





A la carte

Découvrez notre carte saisonnière autour de produits frais et locaux. Notre chef vous propose également certains intemporels pour vous permettre de toujours retrouver vos classiques.

Tomahawk de bœuf

Black Angus Suisse Maturée 5 semaines, Halal. Sauce béarnaise

Jus corsé, légumes de saison, pommes de terre rôties ou frites

Eff...
saison. 7... pers



ACCUEIL

RESTAURANT

RÉSERVATIONS

CO

Notre menu

ENTRÉES

Ceviche de bar façon Piaf

CHF 21

Marinade au vinaigre balsamique blanc, Jus de cerise, huile d'olive, framboise et perle de yuzu

Tataki de bœuf à l'asiatique

CHF 24

Bœuf mariné à l'huile desésame et sauce huitre, wakamé, mayonnaise ponzu aromatisée à l'huile de tru

Asperges & œuf parfait

CHF 19

Asperges rôties, œuf parfait, siphon parmesan, jus de veau, chips de vieux parmesan

Raviole de gambas, homard & sa bisque

CHF 24

Pâte à ravio/e, gambas, homard, légumes, gingembre, citronnelle, jus de tête et bisque de homard

VIANDES

Le Pulled pork du piaf

CHF 32

Effiloché de cochon, pain mais, cheddar, oignons rouge, sauce bbq maison, coles/aw et frites maison

Epaule d'agneau confite à l'orientale

CHF 39

Effiloché d'agneau, mousseline de patate douce, légumes du marché, fruits du mendiant et Jus corsé aux épices douces

Suprême de volaille cuit à basse température et sauce morilles

CHF 38

Suprême de poulet Suisse, sauce mor/1/es, mousseline de pommes de terre, légumes du marché

Tomahawk de bœuf

CHF 140

Black Angus Suisse Maturée 5 semaines, Halal. Sauce béarnaise et jus corsé, légumes de saison, pommes de terre rôties ou frites maison. 70CHF/pers

Tartare de bœuf à l'italienne façon piaf

CHF 32

Bœuf coupé au couteau, roquette, parmesan, pignons torréfiés, tomates séché Et pesto, toasts et frites maison

POISSONS

Médailon de lotte au chorizo

CHF 34

Lotte aux agrumes, sauce chorizo, écrasé de pommes de terre, légumes du marché et crlspy de chorizo

Merlu de ligne au combawa

CHF 32

Merlu de ligne, mousseline de patate douce, légumes du marché, jus de viande perlé à l'huile d'olive

Filet de bar planché

CHF 29

Filet de bar, Ã©crasÃ© de pomme de terre, tombÃ©e d'Ã©pinard Ã© l'ail et sauce vierge du chef

PÂTES ET RISOTTO

Risotto de risetti aux gambas

CHF 32

Risetti, petits pois, gambas, bisque de homard, jus de tête corsé et zestes de citron

DESSERTS

Assiette de fromages affinés à la découpe et sa confiture

CHF 16

Assiette de fromages affinés à la découpe et sa confiture

Cheesecake fruits rouge déstructuré

CHF 15

CrÃ©meux vanille et chocolat blanc, c, m montÃ©e Ã© la vanille, spÃ©culos et fruits rouges

Sablé breton pistache, fraise et basilic

CHF 15

Sablé, ganache pistache et basilic, fraise, pistache torréfiée et huile de basilic

Brioche façon pain perdu

CHF 15

Brioche, caramel, glace vanille de bourbon

Carte des boissons

COCKTAILS ~ APÉRITIFS

Mojito	18 .-
<i>Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne</i>	
Pierre-Jouët Brut	18 .-
Pierre-Jouët Brut piscine	21 .-
Hugo	15 .-
<i>Prosecco, liqueur de sureau, citron vert, menthe</i>	
Spritz	15 .-
<i>Apérol, eau gazeuse, prosecco, orange</i>	
Negroni	18 .-
<i>Gin, Campari, Vermouth rouge</i>	
Kir pêche ou framboise	10 .-
Martini blanc & rouge	10 .-
Suze, Campari, Ricard	12 .-

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

VINS BLANCS

VINS ROSÉS & CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut 75cl	95 .-
Perrier-Jouët Grand Brut 150cl	185 .-
Perrier-Jouët Blason Rosé 75cl	115 .-
Perrier-Jouët Blason Rosé 150cl	210 .-
Perrier-Jouët Blanc de Blanc 75cl	125 .-
Perrier-Jouët Belle Epoque 2013 75cl	350 .-
Dom Perignon 2009 75cl	390 .-
Louis Roederer Cristal 2009 75cl	510 .-
Rosé de pinot noir AOC Genève les gondettes <i>Genève</i>	50 .-
Côtes de Provence AOC domaine du dragon <i>France</i>	52 .-
Côtes de Provence AOC Miraval <i>France</i>	55 .-
Côtes de Provence AOC Domaine Ott Cru Classées <i>France</i>	88.-
Côtes de Provence Miraval Magnum	125.-

Contactez-nous

Si vous souhaitez organiser un événement au sein de notre établissement, réserver votre table ou simplement pour une demande d'informations, notre équipe se fera un plaisir de vous répondre dans les

plus brefs délais.

Les Champs marqués d'un astérisque sont obligatoires

Nom *

Prénom *

Email *

N° de téléphone

Message

Je ne suis pas un robot



reCAPTCHA

Confidentialité - Conditions

Nous contacter



OU NOUS TROUVER

Restaurant



Rue de Monthoux 62, 1201
Genève

Mardi à vendredi :

12h-14h

18h - 2h

Samedi :

18h - 2h

SUIVEZ -NOUS



PLAN DU
SITE

Accueil

Restaurant

Menu

Boissons

Réservations

Contact

Copyright © 2020 Guillaume cottancin. All rights reserved.

