

LES PIAULES

SALADES

BURRATA DE LA MAMA

Tomate Burrata Tomates anciennes, Burrata d'amore cremeuse 125g, pesto vert, basilic et pignons de pins

AVE CAESAR

Émincé de poulet, copeaux de parmesan, sauce César

À L'ITALIENNE

Roquette, melon, mozzarella cerise, pesto vert, jambon cru du Tarn 12 mois

ENTRÉES

CROQUETAS

béchamel, jambon sec, graines de pavot

STICKS D'AUBERGINES

et confiture de tomates maison

PLANCHE DE CHARCUTERIES

coppa du Tarn, jambon blanc artisanal sans nitrites, jambon affiné 12 mois comme un Parme

PLANCHE DE FROMAGES

mimolette tendre fermière, camembert de chèvre, gorgonzola dolce AOP

DESSERTS

FONDANT CHOCO

Cœur coulant choco fait maison, sauce anglaise, zestes d'agrumes & full love !

FRENCH BASTARD

Façon pain perdu caramélisé & crème anglaise

PANÂME COTTA

Panacotta aux Fruits Rouges

TIRAMICOOL

Tiramisu traditionnel du chef

PIZZAS

MARGUERITE

sauce tomate, mozza fior di latte, basilic frais

REGINA'RT

sauce tomate, mozza fior di latte, champignon de Paris

GREEN-ROOF

pesto vert, mozza fior di latte, aubergine, cœur d'artichaut, champignon, tomates cerises

NATION FORMAGGI

mozza fior di latte, gorgonzola dolce AOP, mimolette fermière du Chnord, camembert de chèvre

CÉVENOLE

sauce tomate, mozza fior di latte, camembert de chèvre, miel, tomates cerises

FOIRE DU TRÔNE

sauce tomate maison, mozza fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon affiné 12 mois comme un Parme, mimolette fermière du Chnord

LES PIAULES

sauce tomate, mozza fior di latte, coppa du Tarn, burrata crémeuse et graines de pavot

TRUFFE

ricotta, crème de truffe, champignons de Paris, roquette, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois



Notre pâte à pizza est faite maison, confectionnée avec amour et des farines de spécialité. Les toppings sont artisanaux et made in France avec les fromages de la maison Beillevaire et les charcuteries du Tarn de chez Montalet.

VINS

14cl 75cl

ROUGES

La Petite Seine (bio) Et dans mon verre coule la Seine - Vin de France	5€	24€
Domaine de Ribonnet - Merlot Fruits rouges et poivre en parfait équilibre - IGP comté Tolosan	7€	28€
Domaine de Ribonnet - Pinot Noir Fruits rouges et poivre en parfait équilibre - IGP comté Tolosan	7,5€	32€
Domaine Martin - Texier - Preyna Comme un TGV pour Valence - Vin de France	48€	
Le Fief Noir - Le Rêveur Un velouté de Loire, tout en finesse - Anjou Villages	50€	
Clos Marfisi UVA Le vin des copains Corses (si vous en avez) ! - AOC patrimoine	58€	

BLANCS

La Petite Seine (bio) Frais et léger, comme une balade sur les quais - Vin de France	5€	24€
Domaine de Ribonnet Chardonnay - Croquenbouche, miam ! - IGP comté Tolosan	8€	35€
Le Fief Noir Echappée Chenin quand tu nous tiens ! - AOP Anjou	7€	32€

ROSÉS

Demoiselle sans gêne IGP Méditerranée - bio - Rosé culotté	6€	28€
---	----	-----

PÉTILLANTS

Prosecco Doc- Rocca Dei Forti Spritz au naturel	6,5€	26€
Champagne Reserve TP Charpentier Ultra Brut - Mets des bulles dans ta vie !	59€	

Sélection 100% green et made in France en mode bio, biodynamie ou même nature

BIÈRES

25cl 50cl

PRESSIONS

La Blonde des Piaules	3,5€	6€
Paname Surin - Blanche	5€	8€
Paname East Paris ALE - Pale Ale	5€	8€

BOUTEILLES

33cl

Paname Barge du Canal - IPA	7€
Paname Singe en Hiver - Lager houblonnée	7€

SOFTS

Coca-Cola • 33 cl	4,5€
Coca-Cola sans sucres • 33 cl	4,5€
Lemonaid citron • 33 cl	5€
Charitea Maté • 33 cl	5€
Ice Tea Maison (framboise, pêche, citron)	5€
Eau minérale plate <i>Evian</i> • 75 cl	7€
Eau pétillante <i>Perrier</i> • 33 cl	4,5€
Eau pétillante <i>San Pellegrino</i> • 75 cl	7€

HOT DRINKS

Café Expresso	2,2€
Déca	2,2€
Café allongé	2,2€
Café noisette	2,5€
Double	3,5€
Thés Kusmi Tea	4€
Cappuccino	4€
Chocolat chaud	4€
Café, chocolat viennois	6€
Café frappé	6€
Vin chaud (selon la saison)	5€



LES PIAULES

COCKTAILS

LA CLASSIQUE'

SPRITZ 10€
apérol, prosecco, eau pétillante

COSMO 11€
vodka, triple sec, framboise, rose, cranberry, yuzu, lime

MOSCOW MULE 11€
vodka, ginger beer, angostura gingembre, citron vert & baie de goji

WHISKY SOUR 11€
whisky, sucre de canne, angostura, citron frais, blanc d'oeuf

ROOF PUNCH 12€
rhums blanc et ambré, cerise, passion, orgeat, lime

L'EMMERDEUR 15€
Cocktail qui n'est pas à la carte

SIGNATURES 12€

GREEN SMASH
Gin, basilic, citron jaune, sirop de sucre de canne

LE WILLY
Rhum blanc, rhum brun, jus de citron jaune, sirop de framboise et jus d'ananas

FRIDA
tequila, ananas, jus de citron vert, sirop de piment maison, vanille

TERRAZZO
gin, tonic, citron frais, liqueur Italicus, cerise, concombre frais

VIRGIN 8€

VIRGIN IN PARIS
limonade, fleur de sureau, menthe, citron vert, concombre frais

EL TICO
jus d'ananas, sirop d'hibiscus, citron vert et purée fruit de la passion

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

PASTIS 3cl
Pastis 51' - Provence 3,5€
Pastis Henri Bardoin - Provence 4,5€

WHISKY 4cl
Whisky Bellevoye Bleu - France 7,5€
Triple Malt Finition Grain Fin
Whisky Bellevoye Rouge - France 10€
Triple Malt Finition Grand Cru

RHUM 4cl
Rhum El Pasador XO - Guatemala 7,5€
Rhum El Pasador Grand Reserva - Guatemala 10€

GIN 4cl
Gin premium L'Acrobate - France 11€
+ Tonic Fever Tree

VODKA 4cl
Vodka Guillotine - France 8,5€

& MORE 4 cl
Spiritueux Thoreau - France 7,5€
Cognac et Rhum 3 cl
Gin to', Cuba libre, Vodka pomme, Whisky coca 8€

SHOTS 3cl
Shots de Coro-Coro - Guatemala 3,5€
Rhum cacao
Shots arrangés maison 4€
Selon inspiration

Au max en made in France Cocorico !

FOLLOW US

