



TO SHARE

MARSEILLE-STYLE PANISSES — **12€**
With homemade mayonnaise

STUFFED RAZOR CLAMS — **18€**
With parsley butter

LES PIAPIA GRATINATED MUSSELS — **15€**

STARTERS

MEDITERRANEAN MULLET CARPACCIO — **24€**
Oyster leaf, grated bottarga, lemon pearls, kaffir lime and Espelette pepper

PERFECT EGGS, PISTOU SOUP STYLE — **21€**
Grilled guanciale and parmesan veil

ROCKFISH SOUP — **21€**
Croutons, rouille, grated Emmental and garlic

KING PRAWN TARTARE — **22€**
Blue crab gazpacho, chives, lemon gel

SEARED DUCK BREAST CARPACCIO — **21€**
Condiment, confit garlic and ponzu, citrus vinaigrette, wasabi mascarpone

Les piapia
lespiapia

Net prices, service included





MAINS

BOMLO SALMON CRUDO — **27€**
Asian gazpacho, homemade fries and green salad

SKATE CHEEK MEUNIÈRE, BOUILLABAISSE STYLE — **32€**
Rockfish soup, saffron potatoes, mussels, razor clams, maître d'hôtel butter, rouille

CRISPY CORN OCTOPUS TENTACLE — **35€**
Red pepper mousseline with smoked pimentón, pressed potatoes, a touch of rouille, lemon pearls

CATCH OF THE DAY — **30€**
Squash, parsnip and sunchoke purée, vegetables sautéed in salted butter

FRESH WHOLE FISH — **11€/100G**
John Dory, scorpionfish, turbot, sea bass... See the board

LULU'S FRESH MINI GNOCCHI VERDE — **24€**
Lemony spinach cream, gorgonzola foam, Italian ham crisps and toasted walnuts

SLICED GRILLED FLANK STEAK — **29€**
Rich jus, confit garlic, homemade fries, green salad

SLICED DUCK BREAST IGP SUD OUEST — **31€**
Rich jus, venere rice risotto, mustard pickles and fried parsley

THE CAESAR SALAD — **23€**
Romaine, house Caesar dressing, perfect eggs, slow-cooked chicken, focaccia croutons, cherry tomatoes, parmesan and olives

KIDS' MENU

15€

DRINK
Cordial or fruit juice

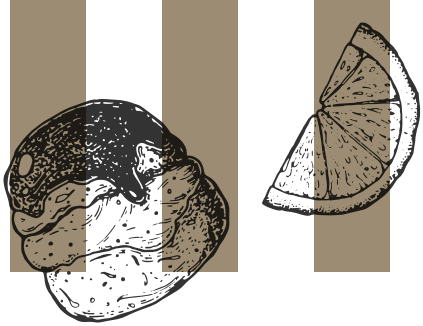
MAIN
Pasta shells with ham, just like at home, or cornflake-crusted chicken, homemade fries and salad

DESSERT
Scoop of ice cream or Yeti ice pop

Les piapia
lespiapia

Net prices, service included





DESSERTS

CLEMENTINE FIADONE — **8,50€**
With chocolate chips

RUM BABA MEDALLIONS — **9€**

GIANT PROFITEROLE — **11€**
Coated in chocolate (Xoco, Honduras)

BAKED APPLES — **8,50€**
Baked apples, salted butter caramel and vanilla ice cream

COFFEE SECRET — **12€**
Praline crunch, chocolate-hazelnut ganache and chocolate mousse, coffee cream

STRAWBERRY SECRET (ICED) — **12€**
Strawberry-bergamot compote, mascarpone mousse, shortcrust pastry, pistachio pieces

CAFÉ GOURMAND — **11€**

Ice cream (flavour of your choice)

1 SCOOP — **3,50€**
2 SCOOPS — **6€**
3 SCOOPS — **8€**

Net prices, service included

Les piapia
lespiapia



BY THE GLASS

Rosé 14cl

DOMAINE VALJO — **5€**

CHÂTEAU ROUSSET ORGANIC — **6,50€**

TERRES BLANCHES — **7€**

White

DOMAINE VALJO — **5€**

CHÂTEAU ROUSSET ORGANIC — **6,50€**

SAINT-BRIS — **7,50€**

CASSIS — **9,50€**

Red

DOMAINE VALJO — **5€**

CLOS DES CENTENAIRES — **6,50€**

CÔTES DU RHÔNE — **7€**

CHÂTEAU ROUSSET — **8€**

CARAFES

Domaine Valjo, IGP Méditerrannée 25cl 50cl
(Lunchtime only, except weekends and public holidays)

ROSÉ — **9€** **16€**

WHITE — **9€** **16€**

RED — **9€** **16€**

ROSÉ

75cl

DOMAINE VALJO « LE ROSÉ » — **26€**
IGP Méditerranée 2025

CHÂTEAU ROUSSET ORGANIC — **32€**
AOP Pierrevert 2025

DOMAINE DES TERRES BLANCHES — **36€**
AOP Beaux de Provence 2025

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE « CUVÉ FANTASTIQUE » — **56€**
Cru classé AOC Côtes de Provence 2025

DOMAINE OTT — **68€**
Cru classé AOC Côtes de Provence 2024

WHITE

75cl

DOMAINE VALJO « LE BLANC » — **26€**
IGP Méditerranée 2025

CHÂTEAU ROUSSET — **32€**
AOP Pierrevert 2025

DOMAINE DES TERRES BLANCHES — **36€**
AOP Baux de Provence 2025

GAUTHERON — **39€**
AOC Saint-Bris 2024

CLOS SAINTE MAGDELEINE — **48€**
AOC Cassis 2025

CLOS ROQUÈTE — **64€**
AOP Châteauneuf du Pape 2024

CLOS SAINTE MAGDELEINE « BELARME » — **66€**
AOC Cassis 2024

CHÂTEAU SIMONE — **88€**
AOP Palette Grands vins de Provence 2022

YVES CUILLERON « LA PETITE CÔTE » — **98€**
AOC Condrieu 2024





RED

75cl

DOMAINE VALJO « LE ROUGE » — **26€**
IGP Méditerranée 2025

RIVE DROITE — **29€**
AOC Côtes du Rhône 2023

CLOS DES CENTENAIRES « CINSAULT VIEILLES VIGNES » — **36€**
IGP Pays d'Oc 2023

CHÂTEAU ROUSSET « GRAND JAS » — **38€**
AOC Pierrevert 2021

« COMBARELS DE L'OMBRE » — **40€**
AOC Terrasse du Larzac 2024

75cl

LA CHICANDERIE « LES MÉTAPHORES » — **46€**
IGP Pays d'Oc 2019

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES « NIMALAYA » — **56€**
AOP Terrasse du Larzac 2023

E.GUIGAL — **64€**
AOP Saint-Joseph 2020

DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE — **98€**
AOC Châteauneuf du Pape 2023

YVES CUILLERON « MADINIÈRE » — **108€**
AOP Côte Rôtie 2023

CHAMPAGNE

75cl

DEUTZ BRUT CLASSIC — **90€**
AOC Champagne

DEUTZ BLANC DE BLANC — **160€**
AOC Champagne 2019

14cl

BY THE GLASS — **14€**

MAGNUM

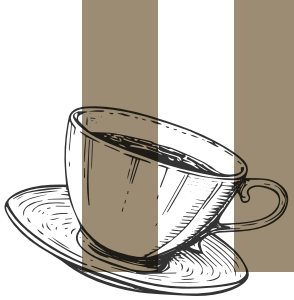
150cl

COMBARELS DE L'OMBRE, RED — **80€**
AOP Terrasse du Larzac 2023

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES « NIMALAYA », RED — **100€**
AOP Terrasse du Larzac 2023

DOMAINE DES TERRES BLANCHES, WHITE & ROSÉ — **70€**
AOP Côte de Provence 2025







SOFT DRINKS

COCA COLA	3,50€
ICE TEA	3,50€
SCHWEPPS	3,50€
SCHWEPPES CITRUS	3,50€
DIABOLO	3,50€
ORANGINA	3,50€
PERRIER	3,50€
LEMONADE	3,50€
EXTRA CORDIAL	0,20€

HOT DRINKS

ESPRESSO	2€
MACCHIATO	2,20€
COFFEE WITH MILK	3€
DOUBLE ESPRESSO	3,80€
DECAF	2€
CAPPUCCINO	3,50€
LONG BLACK	2,40€
AFFOGATO	6€
HOT CHOCOLATE	3,50€
TEA/HERBAL TEA	3,50€

JUICE

FRUIT JUICE — 4€

Orange, pineapple, ACE,
tomato, strawberry

CORDIALS

CORDIAL — 3€

Grenadine, peach, orgeat, strawberry,
lemon, Gambetta, PAC

WATER

ZILIA STILL	6€
OREZZA SPARKLING	7€

BEERS

MONACO/PEACH/LIME SHANDY	4,70€
MORETTI 25CL	4€
MORETTI 50CL	8€
FADA WHEAT BEER 33CL	6,50€
DESPERADOS 33CL	7€

Les piapia
lespiapia

Net prices, service included





SPIRITS

RICARD	3,50€
MARTINI WHITE/RED	5€
MUSCAT	5€
SUZE	4€
CAMPARI	5€
COINTREAU	6€

Whisky

JACK DANIEL'S	7€
BALLANTINES	7€
BELLEVOYE	10€
LAPHROAIG 10 YO	11€
ABERLOUR 12 YO	11€
HIBIKI	16€

Gin

GORDON'S	6€
CITADELLE	8€
GENEROUS	8€
HENDRICKS	9€
TANQUERAY	9€

Tequila

CAMINO	6€
BUTTERFLY BLUE	12€
HERADURA	8€
PATRON	11€
1800	10€

Rum

HAVANA CLUB 3 YO	6€
ST JAMES	6€
CAPTAIN MORGAN SPICY	7€
SAILOR JERRY	7€
LA HECHICHERA	9€
SANTA TERESA	11€
PLANTATION XO	15€
ZACAPA 23 YO	15€
ZACAPA XO	20€

DIGESTIFS

LIMONCELLO	7€
GET 27	7€
AMARETTO	7€
MYRTLE LIQUEUR	8€
GRAPPA	8€

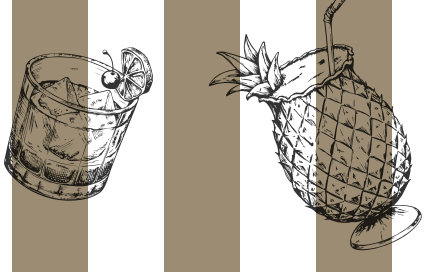
POIRE WILLIAMS	9€
AGED PLUM BRANDY	10€
BAILEYS	7€
CHARTREUSE (GREEN)	9€
CALVADOS HORS D'ÂGE	9€

CALVADOS 20 YO	16€
BAS ARMAGNAC 21 YO	15€
COGNAC HENNESSY	10€
HENNESSY XO	18€
VIEUX TÉLÉGRAPHE 2010	15€

Les piapia

lespiapia

Net prices, service included





COCKTAILS

MOJITO — 11€

FRUIT DAIQUIRI — 12,50€
Strawberry, raspberry

MARGHARITA — 11€

PORN STAR — 13€

PISCO SOUR — 11€

PINA COLADA — 10€

TI PUNCH — 9€

FRUIT MOJITO — 12,50€
Strawberry, passion fruit, raspberry

DAIQUIRI — 10€

GINGERBREAD — 11€

EXPRESSO MARTINI — 11€

AMARETTO SOUR — 10€

SPRITZ — 10€

SPRITZ SAINT-GERMAIN — 14€

CAÏPIRINHA — 9€

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

VIRGIN MOJITO — 7€

VIRGIN COLADA — 7€

FRUIT VIRGIN MOJITO — 8€

LES PIAPIA — 7€

Les piapia
lespiapia

Net prices, service included