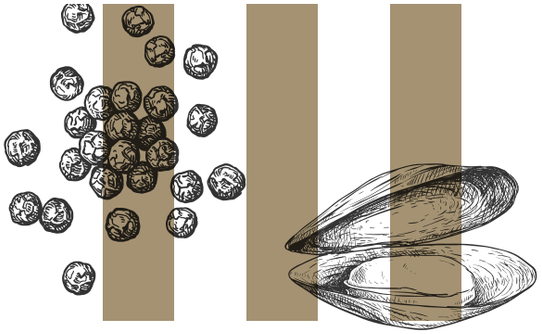


À PARTAGER

PANISSES MARSEILLAISE — **10€**

CROMESQUIS DE CONFIS DE CANARD — **19€**
Croquette fait maison avec compote d'oignon au vinaigre de cidre (x4)

MOULES GRATINÉES DES PIAPIA — **14€**

LES ENTRÉES

MÉDAILLONS DE FOIE GRAS MAISON — **23€**
Avec toasts de focaccia, confiture d'olive noire maison

ŒUF PARFAIT & VELOUTÉ DE FOIE GRAS — **20€**
Avec mouillette de focaccia nappées de lard di colonnata

CUISSES DE GRENOUILLE SAUTÉES — **21€**
Cuisse de grenouille sautées à la graisse d'oie avec purée d'ail doux, coulis de persil et billes moléculaires à la truffe

CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES — **25€**
Noix de St Jacques fraîches avec algue dulce, piment d'espelette, perles et gel citronné, combava râpé

SALADE DES PIAPIA — **22€**
Avec toasts de focaccia au cabécou rôti, guanciale grillé, œuf parfait, panisses, tomates confites, tomates cerises et olives noires

Les piapia
lespiapia

Prix net service compris

LES PLATS

CRUDO DE SAUMON LABEL ROUGE — **27€**
Avec un gaspacho d'Asie, pointe de mascarpone au wasabi, effilé de poireaux croquants, frite maison et mâche (lait de coco, jus de citron vert, noix de cajou, coriandre, menthe et pointe de curry madras)

NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES — **34€**
Noix de St Jacques fraîches avec risotto de petit épeautre, jus de homard et coulis de persil

GAMBAS GÉANTES FARCIES — **42€**
Rôties au beurre maître d'hôtel avec un risotto de petit épautre

ÉMINCÉ DE FILET D'AGNEAU — **34€**
Avec un jus de viande corsé, pickles de moutarde, persil frit et polenta crémeuse truffée

L'ENTRECÔTE AUBRAC — **29€**
Accompagnée de frite maison, salade, ails confits.
Supplément os à moelle — 3€

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE — **30€**
Taillée en portefeuille avec petits légumes et purée du moment

GNOCCHIS FRAIS À L'ENCRE DE SEICHE — **24€**
Avec une crème citronnée à la volaille, encornets sautés en persillade

CŒUR DE CANARD DU SUD-OUEST — **28€**
Coeur de canard poêlés en persillade, flambés au cognac et nappés de lardo di colonnata et purée de pomme de terre truffée

MENU DES MINOTS

15€

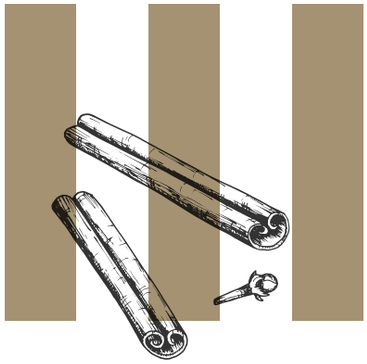
BOISSON
Sirop ou jus de fruit

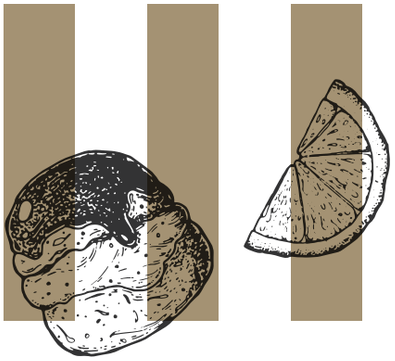
PLAT
Coquillettes jambon blanc comme à la maison ou filet de poulet pané au cornflakes, frite maison et salade

DESSERT
Boule de glace ou yeti

Les piapia
lespiapia

Prix net service compris





LES DESSERTS

FIADONE DE CLÉMENTINES — **8,50€**
Avec des pépites de chocolat

BABA AU RHUM EN MÉDAILLONS — **9€**

PROFITEROLE GÉANTE — **11€**
Nappée de chocolat (Xoco, Honduras)

POMMES AU FOUR — **8,50€**
Pommes au four au caramel beurre salé et glace vanille

SECRET CAFÉ — **12€**
Croustillant praliné ganache chocolat noisette et mousse chocolat, blanc café

SECRET FRAISE (GLACÉ) — **12€**
Compotée fraise bergamotte et mousse masacarpone pâte sablée, éclat de pistache

CAFÉ GOURMAND — **11€**

ASSIETTE DE FROMAGE — **12€**
Assiette de fromage italien d'All'etto avec une confiture de figue

Les piapia
lespiapia

Prix net service compris

AU VERRE

	14cl
Rosés	
DOMAINE VALJO	**5€**
CHÂTEAU ROUSSET BIO	**6€**
CHÂTEAU PAS DU CERF	**7€**
Blancs	
DOMAINE VALJO	**5€**
CHÂTEAU ROUSSET BIO	**6,50€**
SAINT-BRIS	**7,50€**
Rouges	
DOMAINE VALJO	**5€**
CLOS DES CENTENAIRES CINSAULT	**6,50€**
CÔTES DU RHÔNE	**7€**
CHÂTEAU ROUSSET «GRAND JAS» BIO	**8€**

PICHETS

Domaine Valjo, IGP Méditerrannée
(Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

	25cl	50cl
ROSÉ	**9€**	**16€**
BLANC	**9€**	**16€**
ROUGE	**9€**	**16€**

ROSÉS

	75cl
DOMAINE VALJO « LE ROSÉ » IGP Méditerranée 2023	**25€**
CHÂTEAU ROUSSET BIO AOP Pierrevert 2023	**29€**
CHÂTEAU PAS DU CERF AOP Côtes de Provence 2023	**36€**
CLOS SAINTE MAGDELEINE AOP Côtes de Provence 2023 (La Ciotat)	**42€**

BLANCS

	75cl
DOMAINE VALJO « LE BLANC » IGP Méditerranée 2023	**25€**
CHÂTEAU ROUSSET AOP Pierrevert 2023	**31€**
CHÂTEAU PAS DU CERF AOP Côtes de Provence 2023	**36€**
GAUTHERON AOC Saint-Bris 2023	**38€**
CLOS DES CENTENAIRES « ROUSSANE VV » AOC Costière de Nîmes 2022	**44€**
DOMAINE GAVOTY « CLARENDON » BIO AOP Côtes de Provence 2023	**47€**
CLOS SAINTE MAGDELEINE AOC Cassis 2023	**50€**
CLOS SAINTE MAGDELEINE « BELARME » AOC Cassis 2022	**57€**
CLOS ROQUÈTE AOP Châteauneuf du Pape 2022	**65€**

Prix net service compris

Les piapia
lespiapia

ROUGES

75cl

DOMAINE VALJO « LE ROUGE » — **25€**
IGP Méditerranée 2023

RIVE DROITE — **29€**
AOC Côtes du Rhône 2021

CLOS DES CENTENAIRES « CINSAULT VIEILLES VIGNES » — **36€**
2022

CHÂTEAU ROUSSET « GRAND JAS » BIO — **39€**
2020

« COMBARELS DE L'OMBRE » — **40€**
AOP Terrasse du Larzac 2021

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

CHÂTEAU PAS DU CERF « MARLISE » — **58€**
AOP Côtes de Provence 2013

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES « NIMALAYA » — **62€**
AOP Terrasse du Larzac 2022

LES PALLIÈRES « TERRASSE DU DIABLE » — **68€**
AOC Gigondas 2015

DOMAINE GROS'NORÉ — **70€**
AOC Bandol 2016

DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE — **105€**
AOC Châteauneuf du Pape 2021

DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE — **165€**
AOC Châteauneuf du Pape 2015

DOMAINE VIEUX TÉLÉGRAPHE — **195€**
AOC Châteauneuf du Pape 2010

CHAMPAGNES

75cl

PHILIPPE GONET — **80€**
AOC BRUT Reserve

PHILIPPE GONET — **110€**
AOC Signature BRUT Blanc de Blanc

14cl

LA COUPE — **12€**

MAGNUM

150cl

COMBARELS DE L'OMBRE, ROUGE — **80€**
AOP Terrasse du Larzac 2021

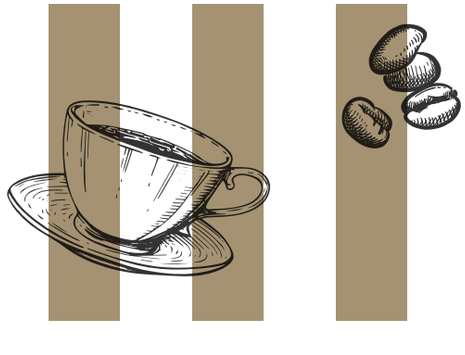
CHÂTEAU PAS DU CERF, ROSÉ — **70€**
AOP Côte de Provence 2023

CHÂTEAU PAS DU CERF, BLANC — **70€**
AOP Côte de Provence 2023

Les piapia
lespiapia

Prix net service compris

LES PIAPIA
LA CIOTAT



SODAS

COCA COLA	3,50€
ICE TEA	3,50€
SCHWEPPS	3,50€
SCHWEPPS AGRUME	3,50€
DIABOLO	3,50€
ORANGINA	3,50€
PERRIER	3,50€
LIMONADE	3,50€
SUPP SIROP	0,20€

LES CHAUDS

CAFÉ	2€
CAFÉ NOISETTE	2,20€
CAFÉ CRÈME	3€
DOUBLE CAFÉ	3,80€
DÉCAFÉINÉ	2€
CAPUCCINO	3,50€
CAFÉ ALLONGÉ	2,40€
AFFOGATO	6€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€
THÉ/INFUSION	3,50€

JUS

JUS DE FRUITS — 3,50€

Orange
Ananas
ACE
Tomate
Fraise

SIROPS

SIROP — 2,50€

Grenadine
Pêche
Orgeat
Fraise
Citron
Gambetta
PAC

EAUX

ZILLIA PLATE	5€
OREZZA PÉTILLANTE	5€

BIÈRES

MONACO/DEMI PÊCHE/LIMÉ	3,70€
MORETTI 25CL	4€
MORETTI 50CL	8€
FADA BLANCHE 33CL	6€
DESPERADOS 33CL	6,50€

LES PIAPIA
LA CIOTAT

Les piapia
lespiapia

Prix net service compris

ALCOOLS

RICARD	3,50€
MARTINI BLANC/ROUGE	5€
MUSCAT	5€
SUZE	4€
CAMPARI	5€
COINTREAU	6€

Whisky

JACK DANIEL'S	7€
BALLANTINES	7€
BELLEVOVE	10€
LAPHROAIG 10ANS	11€
ABERLOUR 12ANS	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€

Rhum

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

DIGESTIFS

LIMONCELLO	6€
GET 27	7€
AMARETTO	7€
MYRTE	8€
GRAPPA	8€
POIRE WILLIAMS	9€
VIEILLE PRUNE	10€
BAILEYS	7€
CHARTREUSE (VERTE)	9€
CALVADOS HORS D'ÂGE	9€
CALVADOS 20ANS D'ÂGE	16€
BAS ARMAGNAC 21ANS	15€
COGNAC HENNESSY	10€
HENNESSY XO	18€
VIEUX TÉLÉGRAPHE 2010	15€

Prix net service compris

Les piapia

lespiapia

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO — 10€

DAIQUIRI FRUITS — 12,50€
Fraise, framboise

MARGHARITA — 10€

PORN STAR — 13€

PISCO SOUR — 10€

PINA COLADA — 9€

TI PUNCH — 9€

MOJITO FRUITS — 12,50€
Fraise, passion, framboise

DAIQUIRI — 10€

GINGERBREAD — 11€

EXPRESSO MARTINI — 11€

AMARETTO SOUR — 10€

SPRITZ — 9€

CAÏPIRINHA — 9€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO — 7€

VIRGIN COLADA — 7€

VIRGIN MOJITO FRUITS — 8€

LES PIAPIA — 7€

Les piapia
lespiapia

Prix net service compris