

Les suggestions du Chef

Préludes

Camembert blues - 13€/pp (Min 2p)

Camembert de Normandie rôti au four au romarin et miel, accompagné de charcuteries du terroir.

Ouvertures

Duo de croquettes de la mer - 22€

Salade de chou-rouge en pickles, croquettes à la chair de homard et aux crevettes grises.

Carpaccio de canard & fruits rouges - 24€

Magret de canard cuit basse température, fruits des bois, balsamique aux fruits rouges, compotées d'échalotes.



Partition Principale

Tagliata de magret de canard - 37€

Magret de canard, gnocchi crème de potimaron, roquettes, ricotta salée, gremolata au citron.

Osso bucco traditionnel & risotto au safran - 29€

Jarret de veau mijoté lentement, gremolata parfumée et risotto crémeux aux notes d'or.

Outro sucrée

Riz au lait de céleri-Rave

Tuile chocolat orange & caramel maison – Douceur végétale et notes d'agrumes, un dessert en contrepoint entre terre et gourmandise.

Merci de signaler toute allergie à notre équipe en salle. La composition de nos plats peut évoluer.

Le Bar



Nos Cocktails

Le Hugo spritz 9,50€

Bulles légères, menthe fraîche et fleur de sureau dansent en harmonie, un refrain estival pétillant.

Martini pornstar 15€

Alliance sensuelle de vanille et fruit de la passion, un solo tropical servi avec son shot de prosecco.

(Disponible sans alcool : 9,50€)

L'Aperol spritz 9,50€

Amertume solaire et fraîcheur pétillante, l'apéritif iconique qui joue la mélodie de l'été.

Gin & tonic Bulldog 12€

London dry aux accents d'agrumes et de genièvre, une partition tonique et élégante.

Sarti spritz 12€

Un spritz solaire à l'amertume équilibrée. Frais, italien, et terriblement séduisant.

La Dolce-vita 10€

Liqueur de cassis, prosecco, sureau et pétales de fleurs. Le cocktail piano !

Le Negroni 14€

Un classique italien au caractère affirmé. Amer, équilibré et élégant – le cocktail des esthètes, à siroter lentement.

Le Crodino spritz 9,50€

Sans alcool mais plein de rythme, notes d'agrumes et d'épices dans une danse orangée.

Gin & tonic Del professore 15€

Botanique et raffiné, un accord herbacé orchestré avec précision italienne.

Le Campari spritz 12€

Amertume noble et éclat d'orange, un classique vibrant au tempo italien.

Nos Bières

Par l'Abbaye D'Aulne

- **Blonde** 4,80€
- **Brune** 5,00€
- **Triple** 5,50€

Nos Boissons Rafraîchissantes

Lemonaid 4,50€

Citronnades bio et solidaire, rafraîchissantes et engagées.

- *Fruit de la passion*
- *Citron & Gingembre*
- *Orange Sanguine*
- *Lime*

Ritchi cola 4,50€

Cola artisanal belge, moins sucré, au goût franc et authentique.

Nos Bulles

Prosecco corte molino – brut 8€ / 39€

Bulles italiennes fines et légères. Arômes de fleurs blanches et de pêche, bouche fraîche et vive.

Champagne la Malaurie – Cuvée "La vallée" 12€ / 64€

Un champagne d'artisan au perlage fin et élégant. Arômes de fleurs blanches et fruits mûrs.

Les bulles belges, Le Chant D'éole 68€

Fines, élégantes et équilibrées, elles offrent des arômes de fruits blancs et de fleurs. (Millésime ou Blanc de blanc)



Iced-tea maison 4,50€

Mariage subtil de thé glacé et de fruits frais. Douceur, fraîcheur et couleurs estivales dans un verre.

Choix entre :

- *Marrakech Vibes*
- *Pink Cassis Lovers*
- *Pêche Mirabelle*

Nos eaux par Bru : Plate ou Pétillante

- 0,25Cl : 3€
- 0,50Cl : 6€

Bienvenue au Piano, où chaque plat joue sa note.

Découvrez nos Menus : Le Signature, en 4 services, expérience complète, ou le Menu Allegro, en 3 services, version vive et gourmande.

Nos produits sont locaux, artisanaux et de saison, pour une cuisine sincère et inspirée. Installez-vous, la dégustation peut commencer.

Préludes (Nos hors-d'œuvre, pour patienter)

Blues du terroir (signature)

Pâté de campagne artisanal, pain toasté, confit d'oignons & beurre maître d'hôtel.

14€

Adagio burrata bianca (signature)

Burrata artisanale 150 g, chutney de figue, carpaccio de pamplemousse, éclats de pistache & huile au basilic.

16€

Houmous façon chant orientale

Houmous maison au zaatar, pleurotes grillées au citron, taboulé libanais, grenade. Servi avec du pain au Levain.

12€

Polpettes pugliesi rosso

Polpette pugliesi (à la mie de pain) gratinées, sauce tomate & parmesan.

14€

Coppa de Brugges en harmonie

Quenelle de ricotta fouettée, chiffonade de coppa de brugges & pickles d'oignon rouge.

12€

Ouverture crousti-fondante

Duo de Croquettes d'Abbaye (Maredsous et Val Dieu) à l'huile de truffe.

18€

Ouverture (Nos entrées, pensées par notre Chef)

Solo de maïs (signature)

Pont de polenta croustillante, effiloché de poulet jaune ardennois, pop-corn épicés & crème de maïs fumée.

19€

Céleri jazz club (signature)

Crème de céleri-rave vanillée, œuf parfait 63° & Pomme granny, noix, huile verte.

16€

Ronde de saumon

Tartare en quatre temps : fruit, cru, croquant & vif
Fruit rouges, gel d'agrumes à l'harrisa douce et gel de concombre au gingembre.
(Version plat +8€)

19€

Impro tartare de boeuf angus

Tartare de bœuf, tranché minute au couteau, condiment estragon-moutarde, câpres frits.
(Version plat +8€)

21€

Raviole de saint-Jacques swing

Ravioles de saint-Jacques, pistache, gingembre & citron vert.
(Version plat +8€)

22€



Partition Principale (Nos plats, généreux et gourmands)

Partition d'artichauts, sauge & citron (signature)	26€	Rondo gascon (signature)	32€
Une lasagne lumineuse aux artichauts et tomates jaunes et sauge, pensée comme une improvisation jazz en do majeur.		Cuisse de canard confite, purée crémeuse au parmesan, brunoise de légumes de saison, jus corsé au romarin.	
Lasagne allegro di Bologne	19€	Vol-au-vent terroir jazz	19€
Lasagne artisanale, sauce ragù mijoté, bechamel, Vieux Parmesan.		Feuilleté maison, volaille ardennaise, champignons, croustillants de guanciale, accompagné de riz noir. <i>(Aussi disponible en version végan)</i>	
La Belga queen	21€	Boeuf angus en rouge mineur	29€
Lasagne maison, Feuilles de pâte fraîches, effiloché de porc, crème de provolone, épinards sauté.		Pavé de boeuf Irlandais ultra tendre, purée de pomme de terre au parmesan, Légumes swing aux herbes.	
Solo nordique	29€	Riff de charolais	42€
Filet de saumon snacké, lentilles corail, purée de vitelottes, crème citron-aneth, légumes de saison.		Entrecôte charolaise grillée, purée de pomme de terre, légumes swing aux herbes.	
Le coin du pêcheur	...€		
Poisson frais du Jour. Demandez à notre staff!			

Pour les Mme-Maestros :

- Les boulettes du petit virtuose (16€)**
Boulettes en sauce tomate et purée de pomme de terre.

Les Petits Plus :

Sauce au choix (+4,50€) :

- Sauce au poivre vert
- Sauce orange & menthe du chef
- Jus corsé au romarin

Suppléments (+4,50€) :

- Symphonie verte (salade verte fraîche)
- Pomme de terre au four façon bistrot au romarin
- Riz noir
- Légumes swing aux herbes



Outro Sucrée (Pour terminer sur la meilleure note)

Pistachissimo (signature)	13€	Blanche improvisée (signature)	14€
Fondant au cœur coulant à la pistache, accompagné de sa glace à la vanille.		Pavlova, crème fouetté maison, fruits de saison accompagnée de son sorbet.	
Solo salé	12€	Contre-temps classique	9€
Fondant au cœur coulant au caramel beurre salé, accompagné de sa glace vanille.		Tiramisu traditionnel à l'italienne.	
Mousse mélodique	11€	Assortiments de fromages	16€
Mousse au chocolat vegan, accompagnée de brunoises de poires caramélisées et du zeste d'orange.		Fromages artisanaux, belge, français, espagnol ou italien. Notre sélection évolue au fil des saisons.	

Le Menu Allegro

3 services / 39€

Mise en bouche du moment

Houmous façon chant orientale

Houmous maison au zaatar, pleurotes grillées au citron, taboulé libanais, grenade. Servi avec du pain au Levain.

Ou

Vol-au-vent terroir jazz

Feuilleté maison, volaille ardennaise, champignons, croustillants de guanciale, accompagné de riz noir.
(Aussi disponible en version végan)

Contre-temps -classique

Tiramisu tradition à l'italienne.

Ou

Coppa de Bruges en harmonie

Quenelle de ricotta fouettée, chiffonade de coppa de bruges & pickles d'oignon rouge.

La Belga queen

Lasagne maison, feuilles de pâte fraîches, effiloché de porc, crème de provolone, épinards sauté.

Mousse mélodique

Mousse au chocolat vegan, accompagnée de brunoises de poires caramélisées et du zeste d'orange.

Le Menu Signature

4 services / 59€ (Vins : 29€)

Mise en bouche du moment

Blues du terroir

Pâté de campagne artisanal, pain toasté, confit d'oignons & beurre maître d'hôtel.

Ou

Adagio burrata bianca

Burrata artisanale 150g, chutney de figue, carpaccio de pamplemousse, éclats de pistache & huile au basilic.

Solo de maïs

Pont de polenta croustillante, effiloché de poulet jaune ardennais, pop-corn épicés & crème de maïs fumée.

Ou

Céleri jazz club

Crème de céleri-rave vanillée, œuf parfait 63° & Pomme Granny, noix, huile verte.

Rondo gascon

Cuisse de canard confite, purée crémeuse au parmesan, brunoise de légumes de saison, jus corsé au romarin.

Ou

Partition d'artichauts, sauge & citron

Une lasagne lumineuse aux artichauts et tomates jaunes et sauge, pensée comme une improvisation jazz en do majeur.

Dessert au choix (Framages +4€)

Merci de signaler toute allergie à notre équipe en salle. La composition de nos plats peut évoluer.

La Dernière Note

Nos Digestifs

Le Limoncello di sicilia

Liqueur italienne aux zestes de citron de sicile, fraîche et ensoleillée, à la douceur équilibrée.

5,50€

L'Amaretto glace

Liqueur d'amande douce servie frappée, un final velouté aux notes de biscotti.

5,50€

L'Armagnac glace

Eau-de-vie du sud-ouest, vieillie en fût de chêne, elle développe des arômes profonds de fruits secs, vanille et épices.

6,50€

Whisky écossais sur glace

Distillé en Écosse selon la tradition. Équilibre entre notes fumées, céréalières et boisées. Riche, profond et racé – l'expression la plus pure du terroir écossais.

5,50€

L'Averna sicilienne

Amaro sicilien aux herbes et agrumes, équilibre profond entre amertume et douceur méditerranéenne.

6,00€

Disaronno velvet

5,50€

Crème d'amaretto onctueuse, alliance douce d'amande et de vanille italienne.

L'Arençello by Marcato

4,80€

Liqueur d'orange sanguine italienne, éclat d'agrumes et chaleur ensoleillée.

Chartreuse verte

12,80€

Liqueur mythique aux 130 plantes, puissante et herbacée, signée des moines chartreux.

L'Espresso martini

12€

Vodka, café espresso frais et de liqueur de café, le must pour terminer son repas en toute fraîcheur.

Rhum appleton estate – Jamaïque

8,00€

Rhum ambré vieilli en fût de chêne. Rond et complexe, il révèle des notes de vanille, d'orange confite et d'épices tropicales. L'élégance jamaïcaine dans toute sa richesse aromatique.

Nos Boissons Chaudes

L'espresso à l'italienne

3,50€

Serré et intense, un concentré d'arômes torréfiés à la crema dorée.

Café lungo

3,50€

Extraction allongée et douce, équilibre entre force et rondeur aromatique.

Notre cappuccino

4,50€

Espresso corsé surmonté d'une mousse de lait soyeuse, harmonie douce et veloutée.

Nos infusions et thé

4,50€

Feuilles et herbes infusées à la minute, parfums authentiques sans sachets.

Choix entre :

- Fraise coco (infusion)
- Thym, romarin, citron (Infusion)
- Thé vert, framboise, violette (Thé)
- Rooibos, gingembre, citron vert (Thé)

L'Irish coffee

14€

Café chaud, whisky écossais et crème fouettée maison, alliance chaleureuse et réconfortante.

Laissez la soirée s'écrire comme une mélodie
Entre passion, partage et improvisation gourmande.
Bonne Dégustation !



La Cave à Vin

Vins Blancs

Alsace

Domaine Benhard - Riesling 36€

Cristallin et vibrant, ce riesling joue sur la tension et le citron confit.

Accord : Droit et citronné, qui équilibre la richesse de la **coppa de bruges** et la fraîcheur de la ricotta.

Bourgogne

Beaujolais blanc - Domaine G. Descombe 56€

Chardonnay de finesse, éclat de pierre et notes d'amande blanche.

Accord : Volaille / Poisson / Viandes Blanches

Hauts-côtes de Beaune "Grande Cuvée" - Nuiton Beaunoy 46€

Chardonnay, une attaque vive, un boisé délicat, une bouche soyeuse.

Accord : Volaille / Fromages / Légumes

Pouilly-Fuissé "Les Préludes" 58€

Charme et tension : fruit blanc et minéralité s'unissent. (Chardonnay)

Accord : Notes beurrées et noisettées, parfait nos **ouverture crousti-fondante**.

Loire

Ch'nin Fusée - Château de Passavant 8,50€ / 42€

Vin nature orange, texturé, aux notes de fruits secs et de thé noir.

Accord : Un vin orange libre et texturé, dont la profondeur d'amande et de fruits secs répond au confit d'oignons, donne du relief au pâté du **Blues du terroir**.

Rhône

Ferme Saint-Martin - Côtes du rhône 45€

Rond et expressif, un Rhône blanc plein de soleil.

Cépages : Clairette, Roussanne, Grenache Blanc

Accord : Volaille / Poisson

Domaine Bernhard - Gewurztraminer 39€

Un bouquet expressif de rose, de litchi et d'épices blondes. Sa richesse aromatique épouse la rondeur de tout nos desserts.

Accord : Parfait pour accompagné nos **desserts**.

Chablis - Domaine Giraudon 39€

Sec, droit et salin : la pure expression du chardonnay sur calcaire.

Accord : Un Chablis pur et salin, parfait sur la texture de la **Ronde de saumon** et l'éclat d'agrumes du plat.

Chablis 1er cru 76€

Un Chablis de caractère, tendu et long, entre zeste d'agrumes et craie.

Accord : Un Chablis pur et tendu, parfait pour accompagner le saumon snacké et la crème d'aneth du **solo nordique**.

Pouilly-Fuissé 1er cru - Domaine Saumaize-Michelin 79€

D'une pureté cristalline, floral et précis. Sa verticalité rend hommage au grand Chardonnay de Bourgogne.

Accord : Sa tension saline et sa bouche ample s'accordent parfaitement avec la chair nacrée des **saint-Jacques** et le crémeux de pistache.

Paon Perché "Fié comme un paon" 8€ / 36€

Vif et floral, un vin qui respire la Loire.
Cépage : Sauvignon Blanc

Accord : réveille la **burrata** et s'accorde à la douceur du chutney de figue de notre **Adagio Bianca**.

Les Claux - Côtes du rhône 39€

Ample, floral, généreux.

Cépages : Grenache Blanc, Viognier, Clairette

Accord : Poisson

Sud-Ouest

Loin de l'Œil – Gaillac

6€ / 29€

Délicat et charmeur, tout en fruits blancs.
Cépage : Loin de l'Œil

Accord : Un blanc du sud-ouest rond et charmeur, qui accompagne la douceur du **céleri Jazz Club** et l'onctuosité de l'œuf parfait. Un accord tout en souplesse et en délicatesse.

La Jaubertie – IGP Périgord

8€ / 39€

Chaleureux et plein, au toucher soyeux.
Cépages : Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Accord : Miellé et finement floral, un vin plus suave qui fait écho au caractère doux et généreux du **solo de maïs**.

Languedoc

Les Éminades "Silice" – IGP Fontcaude

52€

Minéral et élégant, long en bouche
Cépages : Vermentino, Roussanne, Grenache Blanc.

Accord : Poissons

Les Éminades "Sortilèges" – Saint-Chinian

49€

Ample et suave, aux accents d'amande et de miel.
Cépages : Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne

Accord : Parfait avec le houmous épice et les pleurotes grillées de notre **Houmous façon chant à l'oriental**.

Vin Du Monde

Kalkundkiesel Weiss – Claus Preisinger

51€

Un blanc autrichien vibrant, entre croquant minéral et douceur d'agrumes. Sa texture est légèrement crémeuse.

Biodynamique / Nature | Cépages : Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Muscat, Welschriesling

Accord : Poissons / Plats végétariens

Afficinha – Lisbonne

6€ / 29€

Un blanc vif et citronné, au nez de fleurs blanches et de zeste de citron vert. Parfait à l'apéritif.

Cépages : Arinto, Fernão Pires

Accord : Le blanc passe-partout !

Blanco Chileno – Louis-Antoine Luyt

49€

Un chardonnay en vin nature venu tout droit du Chili, nu et pur, sans artifice.

Accord : Poissons / Plats végétariens

Les Éolides – Liège

36€

Un vin belge frais et floral, plein de vivacité. Des notes d'agrumes et de fleurs.
Cépages : Johanniter, Souvignier Gris, Muscaris

Accord : Poissons

Nos Bulles

Château de Terride – Méthode ancestrale

8€ / 39€

Bulles fines, saveurs de pomme et de poire croquantes. Sud-Ouest de la France, région de Gaillac.

Cépage : Mauzac

Accord : Le meilleur accord pour nos desserts

Les Bulles Belges, Le Chant D'éole

68€

Fines, élégantes et équilibrées, elles offrent des arômes de fruits blancs et de fleurs. (Millésime ou Blanc de blanc)

Prosecco Corte Molino – brut

8€ / 39€

Bulles italiennes fines et légères. Arômes de fleurs blanches et de pêche, bouche fraîche et vive.

Champagne La Malaurie, Cuvée "La Vallée"

12€ / 64€

Un champagne d'artisan au perlage fin et élégant. Arômes de fleurs blanches et fruits mûrs.

Vins Rouges

Bordeaux

Château Lagrange – Côtes de Bourg

Un rouge tendre et franc, aux arômes de fruits rouges et d'épices légères.
Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

Accord : Volaille / Viandes Grillées

36€

Château Belles-Graves – Lalande-de-Pomerol

59€

Rond et harmonieux, mêlant cerise noire, sous-bois et vanille douce.
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Accord : Un Bordeaux souple et raffiné, parfait sur la volaille en sauce et les champignons rôtis du **Vol-au-vent terroir jazz**

Frank Phélan – Saint-Estèphe

69€

Puissant mais raffiné, notes de cassis, cuir et poivre noir.
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Accord : Viandes Grillées

Château Moulin Bellegrave – Saint-Émilion Grand Cru

42€

Droit et velouté, au nez de fruits noirs, de violette et de moka léger.
Cépages : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Accord : Elégant et velouté, dont la profondeur fruitée épouse à merveille notre **Boeuf angus en rouge mineur**.

Beaujolais

Domaine Joubert – Beaujolais “À l'Ancienne”

Fruité et souple, un vin de plaisir immédiat, éclatant de cerise et de violette.
Cépage : Gamay

Accord : Plats épices / Charcuteries

38€

La Madone – Beaujolais-Villages

7,50€ / 34€

Gouleyant et juteux, un rouge à la bouche veloutée et pleine de fruits rouges.
Cépage : Gamay

Accord : Servi légèrement rafraîchi, il met en relief le gras et le fondant de la cuisse de canard du **Rondo Gascon**

Languedoc

Mas Laval – Terrasses du Larzac

8,50€ / 41€

Riche et ensoleillé, avec des tanins fins et une bouche ample.
Cépages : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

Accord : Viandes grillées / Volaille

Sud-Ouest

Maintenant ou Jamais - Cahors

39€

Charnu et corsé, aux accents de mûre et de réglisse.
Cépages : Malbec, Merlot

Accord : Polpettes pugliesi rosso / Lasagne allergro di Bologne

Rhône

Domaine des Bruyères – Crozes-Hermitage

56€

Syrah veloutée et parfumée, entre violette, poivre et cerise noire.
Cépage : Syrah

Accord : Riff de charolle / Boeuf angus en rouge mineur

Château Raspail – Gigondas

46€

Un vin du Rhône méridional à la fois profond et lumineux, sur des notes de garrigue, de fruits noirs mûrs et de poivre doux.
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Accord : Sa bouche ample, soutenue par des tanins fins et une belle fraîcheur, s'accorde parfaitement au **Riff de charolle**

Roussillon

Soulanes - Jean Pull

Plein de caractère, au nez de fruits noirs et de garrigue.
Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Accord : Volaille / Viandes grillées

37€

Soulanes - Patchwork

34€

Gourmand et solaire, aux tanins ronds et aux notes de cerise mûre.
Cépages : Grenache, Carignan

Accord : Un rouge du Roussillon gourmand et équilibré, parfait sur les saveurs fondantes et légèrement fumées de notre **Belga Queen**

Italie

Primitivo di Puglia "Desire Lush and Zin"

Rouge chaud et velouté, dominé par des notes de prune et de chocolat noir.
Cépage : Primitivo

Accord : Le vin Italien parfait pour nos classiques : **Polpette pugliesi rosso** et **Lasagne allegro di Bologna**

38€

Gran Passione "Venise"

6€ / 29€

Un rouge rond, suave et fruité, au toucher soyeux et au parfum de fruits rouges mûrs.
Cépages : Corvina, Merlot

Accord : Le rouge passe-partout !

Autriche

Puszta Libre !

Un vin léger et juteux, aux accents de fruits rouges croquants et d'herbes fraîches.
(Autrichien)
Cépages : 80% Zweigelt, 20% Saint-Laurent

Accord : Un rouge nature vif et fruité, qui rafraîchit le **tartare de boeuf angus** et prolonge les notes d'estragon et de moutarde.

39€

Kalkstein - Blaufränkisch

8€ / 39€

Rouge minéral et épice, aux tanins délicats et à la bouche tendue. (Autrichien)
Cépage : Blaufränkisch

Accord : Un rouge nature frais et poivré, à la frontière entre vin rouge et blanc. Servi frais, parfait pour sublimer l'**harmonie de l'Artichauts, citron & sauge**

Chaque vin ici a été choisi comme on choisit une note juste :

pour sa sincérité, son accent de terroir et sa façon de dialoguer avec la cuisine.

De la Loire à l'Alsace, de la Bourgogne à la Provence, jusqu'aux collines d'Italie et aux coteaux d'Autriche,

Notre carte célèbre les régions qui font chanter la terre.

Des crus vivants, parfois libres, parfois classiques, mais toujours faits pour accompagner nos plats avec justesse.

Au Piano, le vin n'est pas un décor – il est un instrument.

Ensemble, plats et verres écrivent chaque soir une nouvelle mélodie.

