



RESTAURANT

PIANO



Cuisine de saison
• *Jazz Club* •



UNE CUISINE SINCÈRE,
DES PRODUITS DE SAISON,
DES SOIRÉES EN MUSIQUE.



MONTIGNY-LE-TILLEUL

DEPUIS 2025





BIENVENUE

CHEZ PIANO



SOIRÉES JAZZ LIVE
CERTAINES SOIRÉES

*Renseignez-vous auprès
de notre équipe.*

Chez Piano, nous croyons que
les meilleurs repas sont ceux
qui prennent leur temps.

Notre cuisine évolue au rythme des saisons,
privilégiant les produits frais, les cuissons
maîtrisées et le plaisir du partage.

Chaque assiette est pensée pour
accompagner une soirée dans
une ambiance élégante et conviviale.

Installez-vous, déconnectez,
laissez-vous porter par l'instant
et profitez de l'expérience Piano.



NOS FORMULES



À LA CARTE

*Composez votre repas
librement selon vos envies.*



MENU 3 SERVICES

ENTRÉE • PÂTES • DESSERT

Entrée
+
Pâtes
+
Dessert

42€



MENU 3 SERVICES

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

Entrée
+
Plat
+
Dessert

49€



MENU 4 SERVICES

ENTRÉE • PÂTES • PLAT • DESSERT

Entrée
+
Pâtes
+
Plat
+
Dessert

59€



MISE EN BOUCHE OFFERTE
(TOUT LE TEMPS)



TROU NORMAND OFFERT
À LA COMMANDE D'UN MENU



PIANO JAZZ-CLUB

Tous les mercredis et jeudis soir

CONCERTS LIVE • AMBIANCE CHIC • RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

Informations auprès de notre équipe ou sur nos réseaux.





LE BAR

COCKTAILS & APÉRITIFS



NOS SIGNATURES



HUGO SPRITZ

9,50€

*Bulles légères,
menthe fraîche,
fleur de sureau
en harmonie.
Un refrain estival
pétillant.*

*Parfait pour
commencer*



DOLCE VITA ❤️

10€

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

*Cocktail coup de cœur
de la maison*



SPRITZ & APÉRITIFS

L'Apero spritz 9,50€

Le classique italien.

Torino spritz 12€

Italian Bitter, Provecço.

Crodino spritz SANS ALCOOL 8€

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



COCKTAILS

Martini Pornstar 15€

*Vanille, fruit de la passion
et prosecco. Alliance sensuelle.*

Martini Pornstar 0 SANS ALCOOL 9,50€

*Vanille, fruit de la passion
et notes d'agrumes. Sensuel & frais.*

Negroni 14€

*Classique italien, amer et équilibré.
Élégant, intemporel.*



GIN & TONIC

Gin Blue Lagoon 12€

*Gin, Curacao, limonade.
Frais, coloré, légèrement sucré.*

Gin de Nalannes 15€

*Botanique et raffiné.
Délicat, fruité, équilibré.*





LE BAR



BULLES • BIÈRES • RAFRAÎCHISSEMENTS



NOS BULLES



PROSECCO

À LA COUPE

8€

À LA BOUTEILLE

39€

Brut.

*Bulles fines et légères.
Arômes de fleurs blanches
et de pêche.*



FRANCIACORTA

À LA BOUTEILLE

64€

*Méthode champenoise
italienne.*

*Élégant, raffiné et complexe.
Bulles fines et persistantes,
arômes d'agrumes,
de fleurs blanches et
de pain grillé.*



CHAMPAGNE GOBILLARD

À LA COUPE

12€

À LA BOUTEILLE

54€

*Cuvée "Tradition".
Un champagne d'artisan
à Chouilly, élégant et
équilibré.
Arômes de fleurs blanches
et de fruits mûrs.*



LES BULLES BELGES

À LA BOUTEILLE

68€

*Le Chant d'éole.
Fines, élégantes
et équilibrées.
Arômes de fruits blancs
et de fleurs.*



BIÈRES

Chimay Dorée 4,50€

Orval 4,80€

Vedett Extra-White 3,90€

Triple d'Anvers 4,80€

Maredsous Brune 4,40€



BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Fritz 3,90€

*Une gamme de boissons bio
et pétillantes.*

Choisissez votre goût :

- Cola
- Cola zéro
- Orange
- Citron
- Rhubarbe



ICED TEA MAISON

Le Marrakesh Vibe 3,90€

Le Pêche Mirabelle 3,90€

Le Pink Cassis 3,90€



EAUX

Eau par Bru

- 25cl 3€
- 50cl 6€



MISE EN BOUCHE OFFERTE
(TOUT LE TEMPS)



TROU NORMAND OFFERT
À LA COMMANDE D'UN MENU

— PLATS —

- Carré de porc ibérique en croûte d'herbes · viande 34 €
Porc ibérique rôti rosé en croûte de fines herbes,
sauce relevée à l'nduja, purée crémeuse et petits pois.
Supplément +6 € en menu.
- Magret de canard, sauce soja sésame · viande 31 €
Magret de canard rôti, sauce soja sésame,
accompagné d'une purée de céleri rave
et de petits légumes de saison.
- Tagliata de boeuf · viande 27 €
Tranche de boeuf saignante grillée,
servie avec roquette, tomates confites,
copeaux de parmesan,
Crème de balsamique maison au whisky
et patate au four.
- Filet d'espadon · poisson 29 €
Filet d'espadon poêlé, sauce vierge aux agrumes,
vierge de tomates et légumes d'été.
- Courgette ronde farcie · végétarien · chaud-froid 19 €
Courgette ronde farcie d'un risotto petits pois, cumin et menthe,
parmesan et crémeux burrata.
Servi chaud-froid.

— DESSERTS —

- Pistachissimo 13 €
Fondant pistache.
- Solo Salé 12 €
Fondant caramel beurre salé.
- Blanche Improvisée 14 €
Pavlova aux fruits de saison.
- Mousse Mélodique 11 €
Mousse au chocolat.
- Contre-temps Classique 9 €
Tiramisu.
- Demi-pêche rôtie, miel & romarin · suggestion 14 €
Demi-pêche rôtie au miel et romarin,
glace à la fleur de lait, crumble amande, gel de pêche.

MENU 3 SERVICES
Entrée + Pâtes + Dessert

42 €

MENU 3 SERVICES
Entrée + Plat + Dessert

49 €

MENU 4 SERVICES
Entrée + Pâtes + Plat + Dessert

59 €



Piano Jazz Club

- Tous les mercredis et jeudis soirs
- Concert live durant le dîner
- Entrée gratuite



MISE EN BOUCHE OFFERTE,
COMMANDEZ UN MENU ET NOUS VOUS OFFRONS AUSSI LE TROU NORMAND.



RESTAURANT

PIANO

— ♥ —

MENU DE SAISON

— ENTRÉES —

- **Carpaccio de bœuf Holstein maturé · froide** 24 €
Fines tranches de bœuf Holstein maturé, copeaux de parmesan, roquette, câpres, huile d'olive et zeste de citron.
Supplément +4 € en menu.
- **Gaspacho de tomate & poireau · froid** 12 €
Velouté froid de tomate et poivrons, poireaux croustillants, brunoise de concombre et tomate, croûtons à l'huile d'olive.
- **Parmigiana di melanzane · végé** 14 €
Aubergines fondantes, passata maison, mozzarella et parmesan gratinés, basilic.
- **Vitello tonnato · froid** 19 €
Fines tranches de veau rosé, sauce tonnata au thon et câpres, roquette, zeste de citron.
- **Burrata AOP & pêche rôtie · végé** 16 €
Burrata AOP, pêche rôtie, chutney de figue, basilic et huile d'olive.
Supplément jambon de Parme +3 €.

— ♥ —

— PÂTES —

- **Pappardelle al ragù** 22 €
Pappardelle fraîches, ragù de paleron de bœuf coupé au couteau, mijoté 8 h, parmesan.
- **Rigatoni al tartufo bianco · truffe** 24 €
Rigatoni, crème de truffe blanche, pleurotes, parmesan, huile de truffe.
- **Paccheri al pomodorino** 18 €
Paccheri, tomates cerises confites, basilic, crème de burrata et mollica croustillante.
- **Orecchiette alla salsiccia** 21 €
Orecchiette, chair à saucisse au fenouil, fenouil, chou rouge et ail.



MISE EN BOUCHE OFFERTE,
COMMANDEZ UN MENU ET NOUS VOUS OFFRONS AUSSI LE TROU NORMAND.



La Dernière Note



NOS DIGESTIFS

Le Limoncello di sicilia 5,50€

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

L'Amaretto glace 5,50€

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

L'Armagnac glace 6,50€

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

Whisky écossais sur glace 5,50€

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.

L'Averna sicilienne 6,00€

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

Disaronno velvet 5,50€

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

L'Arencello by Marcati 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 !

