



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, Prosecco.

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



PIANO

Bistronomia di terroir

Carte — 13 juillet 2026



PRIMI

da condividere à partager



Poêlée de moules à l'italienne Moules de bouchot poêlées, sauce tomate, ail, piment, vin blanc et persil, petits croûtons.	19
Caviar d'aubergine fumée · végété · froid Caviar d'aubergine fumée dressé en rond, cœurs d'artichaut grillés, tomates cerises confites, suprêmes d'orange et grenade fraîche, coriandre.	17
Parmigiana di melanzane · végété Aubergines fondantes, passata maison, mozzarella et parmesan gratinés, basilic.	16
Vitello tonnato · froid Fines tranches de veau rosé, sauce tonnata au thon et câpres, roquette, zeste de citron.	19
Burrata AOP, figues & pistaches · végété Burrata AOP, figues fraîches, pistaches, olives et huile d'olive. <i>Supplément jambon de Parme +3.</i>	16

LE PASTE



Pappardelle Marinara Pappardelle Fraîche, moules de bouchot, ail, vin blanc et tomates.	24
Pappardelle al ragù Pappardelle fraîches, ragù de paleron de bœuf coupé au couteau, mijoté 8 h, parmesan.	22
Tubettoni al tartufo bianco · truffé Tubettoni, crème de truffe blanche, pleurotes, parmesan, huile de truffe.	24
Paccheri al pomodorino Paccheri, tomates cerises confites, basilic, crème de burrata et mollica croustillante.	18
Orecchiette alle fave · végété Orecchiette, fèves, citron, tomates fraîches et ricotta salée.	19





I SECONDI

les plats



Tagliata de bœuf · viande	29
Tranches de bœuf grillées à la plancha, roquette fraîche, copeaux de parmesan et crème de balsamique maison.	
Escalope milanaise · viande	25
Escalope de veau panée à la milanaise, mortadella, copeaux de ricotta salée, salade verte et pommes de terre au four.	
Suprême de volaille jaune fermière (Label Rouge) · volaille	26
Suprême de volaille jaune fermière Label Rouge, crème de maïs doux, poivrons longs grillés et jalapeños, petite salade fraîche de tomates, concombre, haricots rouges et échalote.	
Filet d'espadon & frégola · poisson	29
Filet d'espadon grillé, frégola sarde crémeuse au safran, vierge de tomates, courgettes, poivrons et herbes fraîches.	
Courgettes jaunes grillées · végétarien	19
Demi-courgettes jaunes grillées au four, huile d'olive et romarin, fromage de chèvre frais, pignons de pin torréfiés, tomates cerises confites, boulgour sauté à la tomate et citron confit.	



I DOLCI

les desserts

Pistachissimo	13	Blanche Improvisée	14
Fondant pistache, cœur coulant, accompagné d'une glace vanille et de crème fouettée maison.		Meringue maison croustillante, crème fouettée maison, fruits de saison et sorbet du moment.	
Solo Salé	12	Contre-temps Classique	9
Fondant caramel beurre salé, accompagné d'une glace vanille et de crème fouettée maison.		Tiramisu maison : biscuits imbibés de café, crème mascarpone onctueuse et cacao.	
		Sorbet citron façon colonel · suggestion	11
		Deux boules de sorbet citron façon colonel (sans alcool), jus de melon, basilic frais et groseilles.	

NOS FORMULES

3 SERVICES



Entrée + Pâtes + Desserts

42

3 SERVICES



Entrée + Plats + Desserts

49

MENU À L'ITALIENNE 4 SERVICES



Entrée + Pâtes + Plats + Dessert

59



La Dernière Note



NOS DIGESTIFS

Le Limoncello di sicilia 6

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

L'Amaretto glace 6

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

L'Armagnac 7

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 7

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 7

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

Baileys 6

Liqueur onctueuse de crème irlandaise et de whisky, aux notes douces de vanille et de cacao.

L'Espresso martini 12

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

Barceló Imperial 38° 8

Rhum ambré

Grappa 7

Eau-de-vie italienne de marc de raisin, fraîche et aromatique, aux notes délicates et corsées.

Sambuca 7

Liqueur italienne anisée, douce et puissante, aux notes de réglisse et de fleurs de sureau.

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 !

