

FOOD MENU

PRODUITS FRAIS, TOUT FAIT MAISON sauf *

MATIN

Cake 4.5 | Cookie 3.5
Tartines au beurre salé / confiture 4
Avocado toast, ricotta & graines de courges 8
Oeufs au plat ou brouillés 9
Supp: Saumon 3 | Bacon 2 | Avocat 3
Yaourt grec, fruits, miel & noix 6.5

SOUPE DU JOUR 6.5

TAPAS

Tarama du moment* 7.5
Tapenade olives de kalamata 8
Hummus 7.5
Guacamole d'avocat 6.5
Baba ganoush caviar d'aubergines au tahini,
crème de sésame 8
Assiette de 4 tapas 18
Roasted butternut, ricotta, pousse de moutarde,
graines de courge & tournesol 8
Piadina au thym & zaatar 7
Piadina à l'ail 6.5

FROMAGE

Gouda aux truffes 8 | Brie aux poivres 7
Comté affinage 24 mois 8
Assiette de 3 fromages,
confit d'oignons & cerise noire 18
Burrata 250g aux deux pestos 12

CHARCUTERIE*

Pâté basque au piment d'espelette 7
Terrine de Canard aux girolles 7.5
Pâté basque au piment d'espelette, terrine de
Canard aux girolles, jambon de parme,
pickles d'oignons rouges,
piquillos au piment d'espelette 18

SALAD BOWLS

BASE AU CHOIX:

riz 3 grains ou
pâtes orechiette et/ou salade

palm beach Vegi 14

courgettes crues, feta, radis, amandes,
pousse de radis, graines de courge,
sauce miel citron vanille

bondi beach Vegan 13

avocat, patates douces, oignons
caramélisés, tomates cerises &
basilic + ricotta 2 + poulet grillé 3

surry hills Vegan 13

betteraves, avocat, pousses d'épinard, sésame
grillé, coriandre & sauce asiatique à l'huile
de sésame
+ saumon fumé 3 + poulet grillé 3

newtown 13.5

courgettes grillées, poivrons marinés, baba
ganoush, bresaola, basilic
+ ricotta 2 + avocat 3

WEEK LUNCH MENU

WEEK END BRUNCH

PIADINA

paris 10.5

jambon blanc, comté, crème & moutarde

london 10

BRT bacon, roquette, tomates, aioli + avocat 3

bari Vegi 13

tomates fraîches, stracciatella & pesto verde de
noisette maison

chambéry 13

fromage reblochon, lardons, pommes de terre,
oignons, crème fraîche

tijuana 15

poulet grillé, avocat, roquette, parmesan, sauce
chili

oslo 14.5

saumon fumé, avocat, crème à l'aneth, oignons
rouges, citron, pousse d'épinard

goa 15.5

poulet mijoté, sauce lait de coco au curcuma,
coriandre, gingembre, ail, oignons caramélisés,
champignons de Paris

rimini 14

mozzarella, jambon de parme, roquette, pesto
rosso maison, crème de balsamique & basilic

napoli 14

bresaola, mozzarella fumée, courgettes
grillées & baba ganoush caviar d'aubergines

mirissa Vegan 15

aubergines grillées, patate douce, oignons
caramélisés, curry coco aux 4 épices, noix de
cajou & coriandre + poulet grillé 3

fitzroy Vegan 12

avocat, betteraves, pousse d'épinard, pickles
d'oignons rouges, radis, sésame, coriandre +
saumon fumé 3

COQUILLETES & CHEESE

Coquillettes emmental œufs 14
+ lardons 2



Avocat 3	Ricotta 2
Poulet grillé 3	Mozzarella di Bufala 3
Saumon fumé 3	Féta 2.5
Bresaola 3	Stracciatella 3

MENU ENFANT

Coquillettes emmental œufs Vegi 8
Piadina œufs jambon blanc emmental 8

DESSERTS

Cake 4.5 | Cookie 3.5
Piadina Nocciolata 6.5
chocolat noisette sans huile de palme
Mousse au chocolat, fleur de sel 7
Tiramisu 7.5
Yaourt grec, fruits, miel & noix 6.5

Suivez nous sur Instagram  @PIADINE

Prix service compris. Prix en euros.

La maison n'accepte pas les chèques, mais les sourires oui.

DRINK MENU

JUS

Jus pressé orange | citron 6.5
Jus bio artisanal
tomate | abricot | framboise fraise |
pomme | pamplemousse 6

NATURAL WATER

Eau de coco 5
Eau de bouleau 5
Kombucha thé fermenté bio-organic 6
Charitea Thé glacé Vert | Noir 5.5

PETILLANT

Charitea maté thé glacé infusion
d'Amazonie de yerba maté, contient de la
caféine 5.5
Limonaid limonade bio orange sanguine |
passion | gingembre | citron 5.5
Coca zéro | Coca normal |
Fever tree tonic | Perrier 5
Grande eau pétillante 5

+ Cookie 3.5

Piadina Nocciolata 6.5

Cake 4.5

BLACK COFFEE

Espresso 2.5 | Double 5
Allongé 3 | Americano 4

WHITE COFFEE

Noisette 3 | Cappuccino 4
Café Latte | Flat white | Mocha 5
Hanoï café café latte & lait concentré 5
Bailey's café 7.5

SPECIAL LATTE

Chaï latte 5
Beetroot latte rose à la betterave 6
Turmeric latte jaune au curcuma 6
Butterfly latte bleu à la fleur asiatique 6
Macha latte vert au thé vert 7

THE & CHOCOLAT

Chocolat chaud 5 | Taille enfant 3.5
Thé & infusion 5
thé noir: aged earl grey, golden chai,
breakfast blend
thé blanc: orange spice
thé vert: jasmin | thé rouge: rooibos
thé decafé: gingembre citron
infusion: camomille citron, menthe marocaine

VIN

BLANC

Loire méridionale AOC -
Chateau Mairie du fou 24 | 6
Touraine AOC - Les athlètes du vin 27 | 6.5
Bourgogne AOP - Domaine Frissons chardonnay 30 | 7
Toscana - San Ferdinando - Biodynamie 31
AOC Chinon - Les pieds rotis - BIO 35
Menetou Salon AOC - Domaine Lorient 37

ROSÉ

Hérault AOC - Coq et l'arlequin 22 | 5
Côtes de Provence AOP - Château Roubine BIO 32

BULLES

Zellina - Prosecco 25 | 7
Loire AOC - Bulle nature - Pétillant Naturel 32
Domaine Langlet - Champagne 50
Moët & Chandon - Champagne 70

ROUGE

Côtes du Rhône AOC - Domaine Rémi Pouizin - Amour de fruit BIO 22 | 5.5
Ronde de nuit - BIO pinot noir 24 | 6
Languedoc Roussillon AOC - Domaine Paul Mas Cuvée secrète BIO 26
Sicilia - Colombia Bianca - Vitese - Nero d'avola BIO 27 | 6.5
Beaujolais AOC - Grands cerfs - Fleurie 28
Bordeaux supérieur AOC - Le grand geai - Biodynamie 28
Faugères AOP - Domaine Valambelle - Biodynamie 30
Pic Saint Loup AOP - Le loup du pic 34

BIÈRE PRESSION

Blonde La parisienne 25cl 4.5
IPA Le titi parisien 25cl 4.5
Blonde La parisienne 50cl 8.5
IPA Le titi parisien 50cl 8.5

BOUTEILLE

Blanche La parisienne 33cl 7
Corona 33cl 7.5
Cidre Apie brut bio 7

COCKTAILS

Aperol spritz 11
Kir princesse prosecco 8
French framboise spritz 12
Pamplemousse basilico spritz 11
Mimosa prosecco & orange pressée 11
Bailey's 8
Martini rouge / banc 6

