

## L'APÉRO À PARTAGER



### Les cochonnailles de Papa (VPF)

Andouille, saucisse et boudin panés, servis avec une mayonnaise à la Savora

9,80€

### Bocal de Guacamole

Purée d'avocats frais, condiments et toasts aux herbes

9,80€

### Rillettes de poisson du moment

avec ses toasts aux herbes

9,80€

### Le plateau du vigneron

Assortiment de charcuteries artisanales et beurre fermier

8,50€ pour 2  
14,90€ pour 4

## NOS ENTRÉES



### Tarte fine aux tomates cerises

Servie avec sa mousse de chèvre frais

10,90€

### Terrine de Campagne « façon Papa »

Terrine maison

10,90€

### Le saumon fumé par nos soins

Avec ses toasts grillés et sa mayonnaise à la Savora

13,50€

### Foie gras de canard maison (VF) « mi-cuit »

Avec son confit de fruits de saison et pain de mie maison

15,60€

## NOS SALADES FRAÎCHEUR



### Version Entrée

11,90€

### Version XL

19,90€

### La Craquante du vignoble

Fromage de chèvre pané, croustillant de Rebignon, copeaux de Parmesan, jambon Serrano sur un mesclun de salade

### La Gourmande

Foie gras de canard mi-cuit VF, magret de canard VF fumé maison, croûtons aux herbes et jambon Serrano sur un mesclun de salade

### Le Retour de la Côte

Saumon fumé maison, rillettes de poisson, œuf mollet, sur un mesclun de salade

### La Végétale

Salade, œuf mollet, assortiment de légumes frais, crus et cuits selon le marché du jour



## NOS GRILLADES

Garniture au choix

La grosse saucisse au Muscadet de Papa VPF (env 250 gr)	15,90€
L'andouillette AAAAA VPF (env 200 gr)	15,90€
Le steak haché de bœuf charolais VBF (env 180 gr)	15,90€
Le filet de canard VF mariné et fumé (env 180 gr)	17,90€
Le rondin d'onglet UK (env 250 gr)	18,90€
Le jarret de cochon VPF confit et doucement grillé (env 1,2 kg)	18,90€
L'entrecôte VBF (env 300 gr)	24,90€

## NOS POISSONS

Garniture au choix



<b>Le poisson du retour du marché</b> Poisson du jour cuit basse température et son beurre blanc façon Papa	17,90€
<b>Fish and Chips de saumon (Label rouge) façon Papa</b> Saumon pané aux Corn-Flakes et sauce mayonnaise Savora	18,50€
<b>Le Tartare de saumon (Label rouge) fumé maison</b> Saumon fumé, câpres, cornichons, oignons rouges, ciboulette	18,50€



## LES GARNITURES ET LES SAUCES

### GARNITURES

Frites maison, mogettes de Vendée, semoule, petite salade composée, pommes de terre grenaille, mesclun de salade verte, potée de fruits et légumes

Garniture supplémentaire – 3,00€

### SAUCES MAISON – 2,50€

Poivre, beurre blanc façon papa, caramel et soja, Roquefort, mayonnaise à la Savora

## LES SPÉCIALITÉS DE PAPA

### Les tartares au couteau, assaisonnés par le chef (env 240gr)

Câpres, cornichons, oignons rouges, ciboulette, mayonnaise à la Savora

18,90€

Le tartare de charolais VBF

Le tartare de magret de canard fumé VF

Le tartare de saumon fumé Label Rouge

Les tartares peuvent être servis comme des burgers (sup 3,00€)

Pains aux graines, tomme des Allérons, oignons confits et mayonnaise à la Savora

Cuisson « César » à la plancha (sup 1,00€)

### Les burgers de Papa

Le Végé :

Pain aux graines, steak de soja (env 150gr), béchamel à la coco et ses oignons confits

17,90€

Le Tradi :

Pain aux graines, steak haché charolais VBF (env 180gr), Tome des Allérons, oignons confits et mayonnaise à la Savora

18,90€

Le Maxi (pour 4 personnes max) :

Pain aux graines, steak haché charolais VBF (env 1,5 kg), Tome des Allérons, oignons confits et mayonnaise à la Savora

65,00€

#### ORIGINES DE NOS PRODUITS (Circulaire juridique 11.22)

VBF Viande de bœuf français

VPF Viande de porc française

UK Viande du Royaume Uni

VF Volaille française

## LES PLATS SIGNATURE



### L'effiloché de cochon confit laqué au soja

Jarret de porc VPF grillé, puis confit

17,90€

### Le Tagine d'agneau

Épaule d'agneau UK rôtie et effilochée, fruits et légumes de saison mijotés en sucré salé, servie avec une semoule de blé

17,90€

### Le Pêché Mignon de Papa

3 œufs sur le plat, escalopes de foie gras VF poêlées, frites et salade

22,90€



**La Brasserie de Papa vous informe que :** selon le décret N°2015-447 du 17 avril 2015, certains de produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Les 14 allergènes sont :

- |  |   |
|--|---|
| 1. Les céréales contenant du gluten et les produits à base de céréales | 8. Le cèleri et ses dérivés                             |
| 2. Les crustacés et produits à base de crustacés                       | 9. La moutarde et les produits à base de moutarde       |
| 3. Les œufs et les produits à base d'œuf                               | 10. Les graines de sésame et ses produits dérivés       |
| 4. Les poissons et les produits à base de poissons                     | 11. Les Anhydrides sulfureux et les sulfites            |
| 5. Les arachides et produits dérivés                                   | 12. Le lupin et les produits à base de lupin            |
| 6. Le soja et ses dérivés  | 13. Les mollusques et les produits à base de mollusques |
| 7. Le lait et les laitages   | 14. Les fruits à coque                                  |

Ces produits pouvant être utilisés dans l'élaboration de nos plats, n'hésitez pas, en cas de doute, à vous rapprocher de la personne qui s'occupe de votre table afin que celle-ci puisse vous renseigner ou demander toute information nécessaire auprès des cuisines.

## LA FORMULE DU MIDI

Du mardi au vendredi midi sauf fériés



VOIR LES ARDOISES EN SALLE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

14,80€

Entrée + Plat + Dessert

16,80€

Plat seul

12,80€

## LA FORMULE DE PAPA

Tous les jours



29,90€

Rillette de poisson  
ou Terrine de papa  
ou Saumon fumé par nos soins (supp. 3,00€)  
ou Foie gras maison (supp 3,00€)

Poisson du marché  
ou Effiloché de cochon  
ou Pièce du boucher grillée (VBF env 250 gr)

Mousse au chocolat  
ou Crème brûlée  
ou Salade de fruits  
ou Fraisier maison (supp 2,00€)  
ou Tarte citron déstructurée (supp 2,00€)

Café ou Thé



## MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

9,90€

Sirop à l'eau ou diabolo

Petit filet de poisson du jour au beurre blanc (env 110 gr)  
ou steak haché charolais VBF (env 120 gr)  
ou l'effiloché de cochon (env 120 gr)

Boule de glace  
ou salade de fruits  
ou mousse chocolat

## NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages de nos régions  
Camembert, Rebignon, Sainte Maure de Touraine 7,80€

## LE MINI COLONEL

Sorbet citron et Vodka 5,10€

## NOS DESSERTS MAISON



Mousse au chocolat	6,90€
Salade de fruits frais et son sorbet	6,90€
Crème brûlée à la vanille	7,50€
Omelette norvégienne flambée à table	9,50€
Café ou thé gourmand et sa farandole de 3 desserts	9,50€
Irish coffee café whiskey et chantilly	9,50€
Tarte au citron déstructurée au Cumbawa	9,50€
Fraisier maison	9,50€
Profiteroles gourmandes au chocolat	9,90€





## LES GLACES

---

*Nos glaces sont réalisées en collaboration avec l'As des Glaces, Artisan Glacier*

Vanille, Fraise, Chocolat, Rhum-raisin, Café, Banane, Citron vert, Caramel, Cassis, Passion, Nougatine, Pistache ou Menthe-chocolat

La boule _____	3,00€
Les 2 boules _____	5,50€
Les 3 boules _____	8,00€

Supplément chantilly, sauce chocolat ou caramel 2,00€



## LES COUPES GLACÉES

---

9,00€

### **Café, chocolat ou caramel Liégeois**

Glace café, chocolat ou caramel, glace vanille et chantilly

### **Le Colonel**

Glace citron vert et Vodka

### **Fruits Melba ou Belle Hélène**

Glace vanille, fruits frais de saison, coulis de framboise ou sauce chocolat et chantilly

### **La Fraîcheur de papa**

Menthe Pastille, glace menthe-chocolat et chantilly

### **La Motivation de papa**

Rhum, glace Rhum raisins, glace banane et chantilly

### **La Douceur de papa**

Glace caramel, vanille et nougatine, caramel fondant au beurre salé et chantilly

### **La Dame blanche**

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

## LES BOISSONS

### LES EAUX

Evian, Badoit et Plancoët

½ bouteille

3,00€

Bouteille

5,00€

### SODAS & JUS DE FRUITS

Coca, Coca zéro, Orangina

3,90€

Fuze-Tea, Perrier

3,90€

Schweppes, Schweppes Agrum'

3,90€

Jus de fruits Bio

3,90€

*Pomme, orange, orange sanguine, abricot, tomate, ananas, pomme-fraise, poire*

### LES BIÈRES PRESSION

25 cl / 50 cl

Ginette blonde Bio

3,90€ / 7,60€

Maredsous

4,50€ / 8,80€

Ginette blanche

4,50€ / 8,80€

Corona

4,90€ / 9,40€

Kwak

4,90€ / 9,40€

### LES BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

5,90€

Bières artisanales des PAPA Brasseurs,  
brasserie clissonnaise

Et nos coups de cœurs du moment



### LES CLASSIQUES

Kir (10 cl)

3,90€

Kir breton ou pétillant *Cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne*

4,50€

Ricard, Pastis 51 (2cl)

3,90€

Martini blanc ou rouge (6cl)

4,50€

Porto blanc ou rouge (6cl)

4,50€

Suze (6cl)

4,50€

### LES BULLES

Cuvée « Perles Royales » Maison B et Ph LUNEAU à Gorges  
*Méthode traditionnelle*

La coupe

4,50€

La bouteille

24,50€

Champagne extra brut Maison PALMER

La coupe

10,00€

La bouteille

62,00€

### LES VINS AU VERRE (12,5cl)

Voir nos suggestions du moment et nos coups de cœur

## LES BOISSONS

---

### NOS COCKTAILS

Aux fruits (sans alcool)	4,00€
Virgin Mojito (sans alcool)	5,00€
Sangria maison	4,80€
Punch maison	4,80€
Ti Punch	7,50€
Spritz	8,50€
Américano	8,90€
Mojito	8,90€
Cocktail du jour	8,90€

### LES WHISKIES (4cl)

Paddy	6,90€
Laphroaig 10 ans	7,90€
Glenfiddich 12 ans	7,90€
Bowmore	7,90€
Knockando 12 ans	7,90€
Talisker	8,90€
Yamazakura / Nikka	8,90€
Aberlour 10 ans	8,90€
Jack Daniel's (bourbon)	8,90€

### LES RHUMS

Don Papa, Diplomatico, Botran, HSE, Angostura	8,90€
--	-------



### LES CAFÉS

Expresso	1,90€
Double expresso	3,80€
Expresso Décaféiné	2,00€
Cappucino	4,50€
Café Viennois	4,50€
Irish Coffee	8,90€

### THÉS ET INFUSIONS

Sélection DAMAN :	3,90€
<i>Thé : Vert menthe, Ceylan, Earl-Grey, Vert, Fruits rouges</i>	
<i>Infusion : Verveine, Verveine-menthe, Tilleul, Tilleul-menthe</i>	

### LES DIGESTIFS (4cl)

Calvados	6,90€
Cognac XO	8,90€
Armagnac	6,90€
Get 27, Menthe pastille	6,00€
Cognac aux amandes	6,90€
Baileys	6,90€
Alcool de poire ou mirabelle	6,90€