

L'APÉRO À PARTAGER

- Duo de saumon fumé et foie gras maison** 16,50€
servi avec ses toasts et sa mayonnaise à la Savora
- Rillettes de poisson du moment** 9,80€
avec ses toasts aux herbes
- Le plateau du vigneron** 8,50€ pour 2
Assortiment de charcuteries artisanales et beurre fermier 14,90€ pour 4

NOS ENTRÉES



- Œuf meurette** 10,90€
Servi avec sa sauce au vin rouge, ses champignons et lardons
- Terrine de Campagne « façon Papa »** 10,90€
Terrine campagnarde faite maison
- Saumon fumé par nos soins** 13,50€
Avec ses toasts grillés et sa mayonnaise à la Savora
- Foie gras de canard maison (VF) « mi-cuit »** 15,60€
Avec son confit de fruits de saison et pain de mie

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



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 (0,8 à 1 kg)	18,90€
L'entrecôte VBF (env 300 gr)	24,90€
La côte de bœuf VBF (env 600 gr)	29,90€

NOS POISSONS

Garniture au choix



Le poisson du retour du marché

Poisson du jour cuit basse température et son beurre blanc façon Papa 17,90€

Fish and Chips de saumon (Label rouge) façon Papa

Saumon pané aux Corn-Flakes et sauce mayonnaise Savora servi avec frites maison et salade verte 18,50€



LES GARNITURES ET LES SAUCES

GARNITURES

Frites maison, pommes de terre grenaille, mesclun de salade verte, poêlée de légumes

Garniture supplémentaire – 3,00€

SAUCES MAISON – 2,50€

Bourguigone, beurre blanc façon papa, miel et orange, 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

Le tartare de boeuf VBF
Le tartare de saumon fumé Label Rouge

Cuisson « César » à la plancha (supp : 1€)

Les burgers de Papa

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

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

18,90€

16,90€

17,90€

LES PLATS SIGNATURE



L'effiloché de cochon confit laqué au soja
Jarret de porc VPF grillé, puis confit

18,90€

La poitrine d'agneau grillé et confite au miel
Poitrine d'agneau UK rôtie puis confite au miel et jus d'orange

18,90€

Le Pêché Mignon de Papa
3 œufs sur le plat, escalopes de foie gras VF poêlées, frites et salade

22,90€



ORIGINES DE NOS PRODUITS (Cirulaire juridique 11.22)

VBF Viande de bœuf français
VPF Viande de porc française
VF Volaille française
UK Viande du Royaume Uni

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



32,00€

Rillettes 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 Tiramisu (supp 2,00€)
ou Forêt noire (supp 2,00€)

Café ou Thé



MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

9,90€

Sirop à l'eau ou diabololo

Filet de poisson du jour au beurre blanc (env 100 gr)
ou steak haché charolais VBF (env 100 gr)
ou éffiloché de cochon VPF (env 100 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€

NOS DESSERTS MAISON



Mousse au chocolat	6,90€
Salade de fruits frais	6,90€
Crème brulée 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€
Forêt noire	9,50€
Tiramisu 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 _____	6,00€
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 origine France (25cl)	4,80€
<i>Pomme, orange, orange sanguine, abricot, tomate, ananas, pomme-fraise, poire</i>	

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl / 50 cl
Ginette blonde Bio	3,90€ / 7,60€
Maredsous	4,50€ / 8,80€
Ginette blanche Bio	4,50€ / 8,80€
La bière du moment	4,90€ / 9,40€

LES BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

IPA, APA, Blanche, Ambrée	5,90€
Triple et les éphémères	
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 <i>Cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne</i>	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 <i>Méthode traditionnelle</i>	
La coupe	4,50€
La bouteille	24,50€
Champagne extra brut Maison PALMER	
La coupe	10,00€
La bouteille	62,00€

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€
Knockando 12 ans	7,90€
Talisker	8,90€
Jack Daniel's (Bourbon)	8,90€
Whiky japonais	8,90€

LES RHUMS (4cl)

Don Papa, Diplomatico, Botran, 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	9,50€

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€
Get 27, Menthe pastille	6,00€
Cognac aux amandes	6,90€
Baileys	6,90€

LES VINS BLANCS & ROSÉS

VINS BLANCS DU COIN

Chardonnay fût de chêne | Domaine des 2 vallées Luneau
La bouteille 16,50€

Muscadet Sèvre et Maine/Lie | Château du Coing
La ½ bouteille 11,00€
La bouteille 20,00€

Muscadet Sèvre et Maine/Lie | Château du Coing
Compte de St Hubert | La bouteille 21,00€

Muscadet Sèvre et Maine/Lie | Château du Coing
Muscadet Gorges Cru Communal | La bouteille 23,50€

VINS BLANCS

Vin de Loire | Cheverny
La bouteille 23,00€

Coteaux du Layon | Domaine de la Motte
La bouteille 29,00€

Quincy | Domaine Mardon
La bouteille 29,00€

VINS ROSÉS

Mareuil A.O.C | Collection Mourat Bio
La ½ bouteille 12,00€
La bouteille 23,00€

Côte Océan | IGP Atlantique
La bouteille 19,00€

Bourgueil AOC | Domaine des Ouches
La bouteille 22,00€

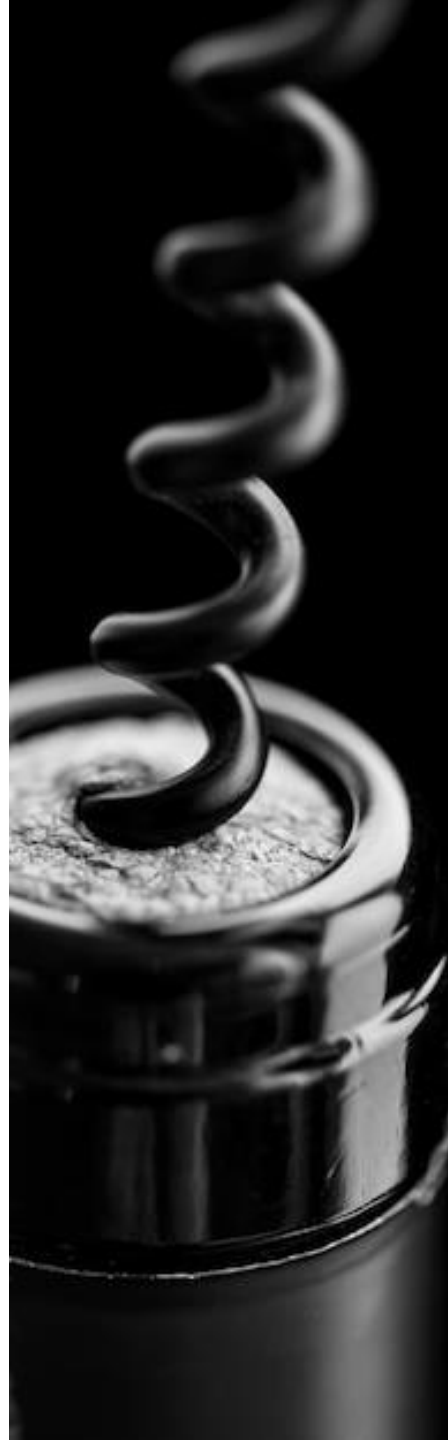
Côtes de Provence A.O.P | 360 de Cavalier
La bouteille 24,00€

Côtes de Provence A.O.P | Les Hauts de Mastirel
La ½ bouteille 12,00€

LES VINS AU VERRE (12,5cl)

Blanc
Muscadet Château du Coing 4,00€
Muscadet Saint-Hubert 5,00€
Cheverny 4,50€
Quincy 5,00€
Côteaux du Layon 5,00€

Rosé
Côté Océan 4,00€
Cavalier 360 5,00€



LES VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny | Château Hureau « Les Tuffes » **Bio**

La ½ bouteille 15,00€
La bouteille 28,50€

Bourgueil | Domaine Lame Delisle Boucard « Cuvée déchaînée »

La ½ bouteille 13,00€
La bouteille 25,00€

Saint Nicolas de Bourgueil | Domaine Cognard « La Vinée »

La ½ bouteille 14,00€
La bouteille 28,50€

Mareuil A.O.C | Collection Mourat

La ½ bouteille 12,50€
La bouteille 24,00€

Cheverny | Domaine Sauger

La bouteille 25,00€

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône | Parallèle 45 P.Jaboulet **Bio**

La ½ bouteille 13,00€
La bouteille 26,50€
Le Magnum (1,5L) 46,00€

Vacqueyras | La Grangelière P.Amadiou

La ½ bouteille 15,00€
La bouteille 28,50€

Crozes Hermitage | Les Jalets P.Jaboulet

La bouteille 29,50€



LES VINS ROUGES

VINS DE BORDEAUX

Bordeaux | Château Bonnet « Réserve »
La ½ bouteille 15,00€
La bouteille 28,50€

Pessac Leogan | Château Coucheroy
La bouteille 28,50€
Le Magnum (1,5 L) 54,00€

AUTRES VIGNOBLES

Saint Chinian | La Dournie
La bouteille 25,00€

Languedoc | Moulin de Gassac
La bouteille 25,00€

Pezenas | Coté Mas
La bouteille 25,00€

Fitou A.O.P | Origines B.Berger
La bouteille 26,00€

Pic Saint Loup | Haut Lirou
La bouteille 26,00€



LES VINS AU VERRE (12,5cl) 5,00€

Cheverny (Loire)
Coté Mas (Pézenas)
Parallèle 45 (Côtes du Rhône)
Château Bonnet (Bordeaux)
Moulin de Gassac (Languedoc)