

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 sa fougasse aux herbes
- Le plateau du vigneron** 8,50€ pour 2
Assortiment de charcuteries artisanales et maison 14,90€ pour 4

NOS ENTRÉES



- Terrine de Campagne « façon Papa »** 10,90€
Terrine campagnarde faite maison
- Saumon fumé par nos soins** 14,50€
Avec ses toasts de fougasse et sa mayonnaise à la Savora
- Foie gras de canard maison (VF) « mi-cuit »** 16,60€
Avec son confit de fruits de saison et pain de mie artisanal

NOS SALADES FRAÎCHEUR



- Version Entrée** 12,90€
- Version XL** 19,90€

La Craquante du vignoble

Fromage de chèvre pané, croustillant de curé nantais, 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 Végé

Mesclun, penne trois couleurs, pickles, œuf mollet



NOS GRILLADES

Garniture au choix

La grosse saucisse au Muscadet VPF (env 250 gr)	15,90€
L'andouillette AAAAA VPF (env 200 gr)	17,90€
Le steak haché de bœuf charolais VBF (env 180 gr)	15,90€
Le filet de canard VF mariné et fumé (env 180 gr)	18,90€
Le rondin d'onglet UK (env 220 gr)	19,90€
Le jarret de cochon VPF confit et doucement grillé (0,8 à 1 kg)	19,90€
L'entrecôte VBF (env 300 gr)	25,50€

NOS POISSONS

Garniture au choix



Le poisson du retour du marché Poisson du jour cuit basse température et son beurre blanc façon Papa servi avec une garniture au choix	18,50€
Fish and Chips de saumon façon Papa Saumon pané aux Corn-Flakes et sauce mayonnaise Savora servi avec frites maison et salade verte	19,50€



LES GARNITURES ET LES SAUCES

GARNITURES

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

Garniture supplémentaire – 3,00€

Salade en supplément – 1,50€

SAUCES MAISON – 2,00€

Poivre, beurre blanc façon papa, tomate & romarin, Roquefort, mayonnaise à la Savora

LES SPÉCIALITÉS DE PAPA

Les tartares au couteau, assaisonnés par le chef (env 240gr) 19,90€
Câpres, cornichons, oignons rouges, ciboulette, mayonnaise à la Savora servis avec frites maison et mesclun de salade

Le tartare de bœuf VBF

Le tartare de saumon fumé par nos soins

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

Le burger de Papa servi avec frites et salade verte 18,90€
Pain aux graines, steak haché charolais VBF (env 180gr), Curé nantais, oignons confits et mayonnaise à la Savora

LES PLATS SIGNATURES

L'effiloché de cochon confit laqué à la tomate et au romarin 18,90€

L'effiloché d'épaule d'agneau grillée et confite à la tomate et au romarin 19,50€



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

15,80€

Entrée + Plat + Dessert

17,80€

Plat seul

13,80€

LA FORMULE DE PAPA

Tous les jours



32,90€

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)
avec leur garniture

Mousse au chocolat
ou Crème brûlée
ou Salade de fruits
ou Tiramisu (supp 2,00€)
ou Tarte tatin aux fruits du moment (supp 2,00€)



MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

9,90€

Sirop à l'eau ou diabolo

Filet de poisson du jour au beurre blanc (env 100 gr)

ou steak haché charolais VBF (env 100 gr)

ou effiloché de cochon VPF (env 100 gr)

Servis avec une garniture au choix

Boule de glace

ou salade de fruits

ou mousse chocolat

NOS FROMAGES

Brie de Meaux farci aux chèvre frais et noisettes
accompagné de son mesclun de salade verte

7,90€

NOS DESSERTS MAISON



Mousse au chocolat	7,20€
Salade de fruits frais du moment	7,20€
Crème brûlée à la vanille	7,90€
La tarte Tatin aux fruits de saison	9,50€
Tiramisu mascarpone et café	9,50€
Café ou thé gourmand et sa farandole de 3 desserts	9,50€
Irish coffee	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 1,00€



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

Glace menthe-chocolat, Menthe Pastille et chantilly

La Motivation de papa

Glace Rhum raisins, glace banane et Rhum 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 (0,5l)

3,00€

Bouteille (1l)

5,00€

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca, Coca zéro, Orangina, Perrier

3,90€

Fuze-Tea (25cl), Schweppes Agrum' (25cl),

3,90€

Jus de fruits Bio origine France (25cl)

3,90€

Pomme, orange, abricot, tomate, ananas

4,80€

LES BIÈRES PRESSION

Ginette blonde Bio

25 cl / 50 cl

3,90€ / 7,60€

Maredsous

4,50€ / 8,80€

La bière du moment

4,90€ / 9,40€

LES BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

5,90€

Bières artisanales des PAPA Brasseurs,
brasserie clissonnaise

Et nos coups de cœurs du moment

IPA, Blanche, Ambrée et les éphémères

LES CLASSIQUES

Kir (10 cl)

3,90€

Kir breton ou pétillant (10 cl)

4,50€

Cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne

LES CLASSIQUES

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

4,50€

Méthode traditionnelle

24,50€

La coupe (10cl)

La bouteille (0,75l)

Champagne extra brut Maison PALMER

La coupe (10cl)

10,00€

La bouteille (0,75l)

62,00€



LES BOISSONS

NOS COCKTAILS

Aux fruits (sans alcool)	5,00€
Virgin Mojito (sans alcool)	6,00€
Sangria maison	5,50€
Punch maison	5,50€
Ti Punch	8,50€
Spritz	8,50€
Américano	9,50€
Mojito	9,50€
Cocktail de Papa	9,50€

LES WHISKIES (4cl)

Paddy	6,90€
Glenfiddich 12 ans	7,90€
Jack Daniel's (Bourbon)	8,90€
Whisky japonais	8,90€

LES RHUMS (4cl)

Voir notre sélection du moment



LES CAFÉS

Expresso	1,90€
Double expresso	3,80€
Expresso Décaféiné	2,10€
Cappuccino	4,50€
Café Viennois	4,50€
Irish Coffee	9,50€

THÉS ET INFUSIONS

Sélection DAMAN :

Thé : Vert menthe, Ceylan, Earl-Grey, Vert, Fruits rouges

Infusion : Verveine, Verveine-menthe, Tilleul, Tilleul-menthe

LES DIGESTIFS (4cl)

Calvados	6,90€
Cognac XO	8,90€
Get 27, Menthe pastille	6,50€
Cognac aux amandes	6,90€
Baileys	6,90€

LES VINS BLANCS & ROSÉS

VINS BLANCS LOCAUX

Chardonnay fût de chêne | Domaine des 2 vallées Luneau
La bouteille 18,50€

Muscadet Sèvre et Maine/Lie | Château du Coing
La ½ bouteille 12,00€
La bouteille 21,00€

Muscadet Sèvre | Gorge Cru communal
La bouteille 24,50€

VINS BLANCS DE LOIRE

Vin de Loire | Cheverny
La bouteille 24,00€

Coteaux du Layon |
La bouteille 31,50€

Quincy | Domaine Mardon
La bouteille 31,00€

VINS ROSÉS

Mareuil A.O.C | Collection Mourat Bio
La ½ bouteille 12,50€
La bouteille 24,00€

Côte Océan | IGP Atlantique
La bouteille 19,50€

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

LES VINS AU VERRE (12,5cl)

Blanc

Muscadet Château du Coing 4,00€
Chardonnay 5,00€
Cheverny 5,00€
Quincy 5,50€
Coteaux du Layon 5,50€

Rosé

Côte Océan 5,00€
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 19,00€
La bouteille 38,50€

Grande Réserve | Domaine P. Amadiou

La bouteille 25,00€

Croze Hermitage | Les Jalets P.Jaboulet

La bouteille 34,80€



LES VINS ROUGES

VINS DE BORDEAUX

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

Pessac Léogan | Château Coucheroy
La ½ bouteille 19,00€
La bouteille 36,50€
Le Magnum (1,5 L) 72,00€

AUTRES VIGNOBLES

Saint Chinian | La Dournie
La bouteille 26,50€

Pézenas | Coté Mas
La bouteille 26,50€

Fitou A.O.P | Origines B.Berger
La bouteille 27,50€

Pic Saint Loup | Haut Lirou
La bouteille 27,00€



LES VINS AU VERRE (12,5cl)

Cheverny (Loire) 5,00€
Coté Mas (Pézenas) 5,00€
Parallèle 45 (Côtes du Rhône) 5,00€
Château Coucheroy (Bordeaux) 5,50€