



NOS CHARCUTAILLES



NOS SALADES FRAÎCHEUR



Rillettes de canard

Rillettes de canard à l'ancienne

9,90€

Terrine de Campagne façon Papa

Terrine maison au cochon et à la volaille

10,90€

Foie gras de canard VF maison « mi-cuit »

avec sa confiture d'oignons et ses toasts

15,90€

Le plateau du vigneron

Assortiment de charcuteries et beurre ½ sel
(rosette, jambon Serrano, terrine maison, andouille et rillettes de canard)

12,90€ pour 2
21,80€ pour 4

Version Entrée

13,50€

Version XL

19,00€

La Craquante du vignoble

Croustade de Curé nantais, œuf poché, pané de chèvre et chiffonnade de jambon « Serrano » sur un mesclun de salade

La Gourmande

Foie gras de canard mi-cuit, gésiers confits, magret de canard fumé maison sur un mesclun de salade

Le Retour de la Côte

Truite fumé maison, crevettes, nems de crabe aux petits légumes sur un mesclun de salade



NOS ENTRÉES DE LA MER

Rillettes de poisson du marché

Toasts grillés et citron

9,90€

Le saumon fumé maison

Avec ses toasts grillés et sa crème ciboulette

15,90€

Les 2 coquilles Saint-Jacques à la nantaise

Noix de Saint-Jacques cuisinées et gratinées dans leurs coquilles

17,20€





NOS GRILLADES

Garniture au choix



NOS POISSONS

Garniture au choix



Le boudin noir VPF	14,90€
Le ½ poulet VF grillé et sa sauce au jus	15,50€
La grosse saucisse au Muscadet de Papa VPF (env 250 gr)	15,90€
L'andouillette AAAAA VPF (env 200 gr)	15,90€
Les rognons PB grillés au beurre d'ail (env 220 gr)	15,90€
Le magret de canard grillé VF (env 200 gr)	18,90€
Le rondin d'onglet VBF (env 250 gr)	19,90€
Les côtelettes d'agneau UK (env 250 gr)	19,90€
L'entrecôte VBF (env 300 gr)	25,50€
La ½ côte de bœuf VBF (env 600 gr)	31,50€
La côte de bœuf VBF à partager à 2 (env 1,2 kg)	52,90€

La poêlée de cuisses de grenouilles	17,50€
Cuites au beurre d'ail et au persil frais	
Filet de Sandre grillé	17,90€
Servi avec son beurre blanc nantais	
La choucroute du pêcheur	19,90€
Poisson du marché, beurre blanc et pommes vapeur	
Brochette de Saint-Jacques en robe fumée	19,90€
Accompagnée de son beurre blanc nantais	

LES GARNITURES ET LES SAUCES

GARNITURES *(Garniture supplémentaire - 3,00€)*

Frites maison, mogettes de Vendée, riz, pomme de terre papillote, mesclun de salade fraîche, poêlée de légumes, l'emburrée de choux frisés et lardons

SAUCES MAISON – 2,50€

Poivre, beurre blanc façon papa, béarnaise, Roquefort, échalotes



LES SPÉCIALITÉS DE PAPA



La tranche de foie de veau poêlée P.B (env 200 gr)

Servi avec sa tombée d'échalotes

17,90€

L'effiloché de cochon VPF

Cuit au bouillon et accompagné de son jus gourmand

17,90€

Le burger de Papa

Pain aux graines, steak haché charolais VBF (env 180 gr), fromage « Le Rebignon » de la ferme d' à coté, poitrine fumée oignons confits et sauce tartare

18,90€

Le pêché Mignon de Papa

3 œufs sur le plat, escalopes de foie gras poêlées

22,90€

Le jarret de cochon grillé VPF

Le jarret ½ sel cuit au bouillon (env 1,1 kg)

18,90€

Le steak tartare préparé et assaisonné par le chef

Le steak tartare charolais au couteau VBF (env 180 gr)

18,90€

La tête de veau de papa VPF

(tous les vendredis midis de septembre à mai)

La véritable tête de veau servie avec sa langue, sa fraise, sa cervelle, ses petits légumes et ses sauces ravigote et gribiche

16,80€

ORIGINES DE NOS PRODUITS (Circulaire juridique 11.22)

VBF Viande de bœuf français

VPF Viande de porc française

VF Volaille française

UK Viande du Royaume-Uni

PB Viande du Pays-Bas

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 lundi au vendredi midi sauf fériés



LA FORMULE DE PAPA

Tous les jours



33,50€

VOIR LES ARDOISES EN SALLE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

15,50€

Entrée + Plat + Dessert

19,90€

La coquille Saint-Jacques à la nantaise
ou Terrine de foie gras maison
ou Saumon fumé dans notre cuisine

Le rondin d'onglet sauce échalote,
ou le filet de sandre grillé beurre blanc,
ou le magret de canard grillé sauce pauvre

La tarte aux pommes de Mamie
ou Crème brûlée
ou Dame blanche

Café **ou** Thé





MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

9,90€

Sirop à l'eau ou diabolo

Steak haché grillé VBF
ou filet de poisson (100gr)
accompagnés d'une garniture au choix

Boule de glace
ou mousse chocolat

NOS FROMAGES

Assiette de 4 fromages de nos régions
et son beurre ½ sel et son mesclun 7,80€

L'IRISH COFFE DE PAPA

Café, wiskey et chantilly 8,50€

NOS DESSERTS MAISON



L'ananas frais et son coulis de fruits rouges 6,90€

La tarte aux pommes de Mamie et sa boule glace vanille 7,80€

Le bocal de riz au lait 6,90€

Le moelleux au chocolat et sa crème anglaise 7,80€

La crème brûlée 7,80€

L'île flottante et sa crème anglaise 7,80€

La mousse au chocolat 7,80€

Le Tiramisu traditionnel 8,50€

L'omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier 8,90€

Café gourmand
Servi avec sa farandole de 3 desserts, café, thé ou infusion 8,90€

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 _____ 5,00€

Les 3 boules _____ 7,00€

Supplément chantilly, sauce chocolat ou caramel 2,00€



LES COUPES GLACÉES

9,00€

Café, chocolat ou caramel liégeois

3 boules café, chocolat ou caramel, glace vanille et chantilly

Le Colonel

2 boules citron vert et Vodka

La Fraîcheur de papa

Menthe Pastille, 2 boules menthe-chocolat et chantilly

La Douceur de papa

1 boule caramel, 1 boule vanille et 1 boule nougatine, caramel fondant au beurre salé et chantilly

La Dame blanche

3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly



LES BOISSONS

LES EAUX

Evian, San Pellegrino et Plancoët
½ bouteille 3,50€
Bouteille 5,50€

SODAS & JUS DE FRUITS

Jus de fruits Bio 25cl 3,90€
Pomme, orange, tomate, ananas
Perrier 33cl 3,70€
Coca, Ice-Tea, Orangina 33cl 3,50€
Diabolo 33cl 2,70€

LES BIÈRES PRESSION

Jupiler 25 cl / 50 cl 3,90€ / 7,60€
Hoegaarden 4,30€ / 8,40€
Leffe 4,30€ / 8,40€
La bière du moment 4,90€ / 9,60€

LES BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

« Les papas brasseurs de Clisson » 5,90€
IPA, APA, Blanche, Ambrée, Triple et les Ephémères...

LES CLASSIQUES

Kir (10 cl) 3,90€
Kir pétillant (16cl) *cassis, mûre, myrtille, pêche,* 4,70€
Anisé (2cl) 4,20€
Martini blanc ou rouge (6cl) 4,90€
Porto (6cl) 4,50€
Suze (6cl) 4,50€

LES BULLES

Méthode traditionnelle

La coupe (16cl) 4,50€
La bouteille 24,50€

Champagne brut Réserve Maison PALMER

La coupe (16cl) 10,00€
La bouteille 62,00€





LES VINS BLANCS & ROSÉS

VINS BLANCS DU COIN

Muscadet Sèvre et Maine | Domaine de la Noë

La ½ bouteille 8,50€
La bouteille 17,50€

Muscadet Sèvre et Maine | Cuvée du Petit Trianon la Noë

La bouteille 22,00€

VINS BLANCS

Vin de Loire | Cheverny

La bouteille 24,00€

Jurançon sec AOP | L.Osmin « Clos de la vierge »

La bouteille 25,50€

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

La ½ bouteille 13,00€
La bouteille 25,50€

Coteaux du Layon | Domaine Matignon « Clair de Lune »

La bouteille 29,00€

Quincy | Domaine Mardon

La bouteille 31,00€

Chablis | Grand Régnard

La bouteille 39,00€



VINS ROSÉS

Mareuil A.O.C | Collection Mourat Bio

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

Côte Océan | IGP Atlantique

La bouteille 19,00€

Côtes de Provence A.O.P | 360 de Cavalier

La bouteille 25,00€

LES VINS AU VERRE (12,5cl)

Blanc

Muscadet 4,50€
Jurançon sec 5,00€
Quincy (Loire) 5,00€
Côteaux du Layon 5,00€

Rosé

Côté Océan (IGP Atlantique) 4,50€
Cavalier 360 (AOP Provence) 5,00€



LES VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

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

La ½ bouteille 15,50€

La bouteille 29,50€

Saint Nicolas de Bourgueil | LA Vignée Domaine Cognard

La ½ bouteille 15,50€

La bouteille 29,50€

Chinon | N.Grosbois « Cuisine de ma Mère »

La bouteille 29,50€

Mareuil A.O.C | Collection MOURAT

La ½ bouteille

La bouteille 12,50€

24,00€

Cheverny | Domaine Sauger

La bouteille



VALLÉE DU RHÔNE

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

La ½ bouteille 12,50€

La bouteille 24,50€

Le Magnum (1,5L) 48,00€

Vacqueyras | La Grangelière P.Amadiou

La ½ bouteille 15,50€

La bouteille 29,50€

Crozes Hermitage | Les Jalets P.Jaboulet

La bouteille 29,50€

Gigondas | Domaine Romane

La ½ bouteille 19,50€

La bouteille 36,50€



LES VINS ROUGES

VINS DE BORDEAUX

Bordeaux | Château Bonnet « Réserve »
La ½ bouteille 14,50€
La bouteille 27,50€

Pessac Leogan | Château Coucheroy
La bouteille 29,00€
Le Magnum (1,5 L) 57,50€

Pessac Leogan | Château La Louvière (2016)
La bouteille 55,00€

AUTRES VIGNOBLES

Saint Chinian | La Dournie
La bouteille 25,50€

Pezenas | Coté Mas
La bouteille 25,50€

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

Pic Saint Loup | Haut Lirou
La bouteille 26,50€



LES VINS AU VERRE (12,5cl) 5,50€

Cheverny (Loire)
Coté Mas (Pézenas)
Parallèle 45 (Côtes du Rhône)
Château Bonnet (Bordeaux)
Haut Lirou (Pic Saint-Loup)

LES BOISSONS

NOS COCKTAILS

Aux fruits (sans alcool)	4,00€
Virgin Mojito (sans alcool)	5,50€
Sangria maison	5,50€
Punch maison	5,50€
Ti Punch	7,50€
Spritz	8,50€
Américano	8,90€
Mojito	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€
Aberlour	7,90€
Talisker	8,90€
Nikka	8,90€
Jack Daniel's (bourbon)	8,90€



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90€
Double expresso	3,80€
Décaféiné	2,00€
Cappuccino	4,50€
Café Viennois	4,50€

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)

Get 27, Menthe pastille	6,50€
Calvados	6,90€
Armagnac	6,90€
Cognac aux amandes	6,90€
Bailey's	7,50€
Rhum Dom Papa	8,90€
Rhum Diplomatico	8,90€
Cognac VSOP	8,90€