



## NOS CHARCUTAILLES



## NOS SALADES FRAÎCHEUR

### Rillettes de canard

Rillettes de canard à l'ancienne

10,90€

### Terrine de Campagne façon Papa

Terrine maison au cochon et à la volaille

11,90€

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

avec sa confiture d'oignons et ses toasts

19,90€

### La cassolette de 12 cagouilles

12 escargots à l'ail et sa crème ciboulette

19,90€

### Le plateau du vigneron

Assortiment de charcuteries et beurre ½ sel

(rosette, jambon Serrano, terrine maison, andouille et rillettes de canard)

15,50€ pour 2

25,90€ pour 4

### Le saumon fumé maison

Avec ses toasts grillés et sa crème ciboulette

18,90€

### Version Entrée

15,90€

### Version XL

19,90€

### 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

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





## NOS GRILLADES

Garniture au choix



## NOS POISSONS

Garniture au choix



Le boudin noir VPF	19,50€
Le ½ poulet VF grillé et sa sauce au jus	19,50€
La grosse saucisse au Muscadet de Papa VPF (env 250 gr)	18,50€
L'andouillette AAAAA VPF (env 200 gr)	19,50€
Les rognons PB grillés au beurre d'ail (env 220 gr)	19,80€
Le magret de canard grillé VF (env 200 gr)	24,50€
Le rondin d'onglet VBF (env 250 gr)	21,50€
Les côtelettes d'agneau UK (env 250 gr)	21,50€
L'entrecôte VBF (env 300 gr)	26,50€
La côte de bœuf VBF à partager à 2 (env 1,2 kg)	59,50€

Le poisson du retour du marché selon l'arrivage du jour	19,50€
La poêlée de cuisses de grenouilles Cuites au beurre d'ail et au persil frais	21,90€
Filet de Sandre grillé Servi avec son beurre blanc nantais	20,90€
Brochette de Saint-Jacques en robe fumée Accompagnée de son beurre blanc nantais et sa robe de poitrine fumée	20,90€

## 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'embeurrée de choux frisés et lardons

### SAUCES MAISON – 2,00€

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

21,50€

### L'effiloché de cochon VPF

Cuit au bouillon et accompagné de son jus gourmand

21,50€

### Le burger de Papa

Pain aux graines, steak haché charolais VBF (env 180 gr), Curé nantais, poitrine fumée oignons confits et sauce tartare

19,50€

### Le pêché Mignon de Papa

3 œufs sur le plat, 2 escalopes de foie gras poêlées, frites

25,90€

### Le jarret de cochon grillé VPF

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

24,50€

### Le steak tartare préparé et assaisonné par le chef

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

19,90€

### La tête de veau de papa VPF

*(tous les mercredis midi 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

22,80€

#### 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 | 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 midi au vendredi midi



## LA FORMULE DE PAPA

Tous les jours midi et soir



### VOIR LES ARDOISES EN SALLE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18,90€

Entrée + Plat + Dessert

20,90€

38,90€

La 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 poivre

La tarte aux fruits de saison de Mamie  
**ou** Crème brûlée  
**ou** Dame blanche

Café **ou** Thé





## MENU ENFANT

(moins de 12 ans)

13,50€

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

9,80€

## L'IRISH COFFE DE PAPA

Café, wiskey et chantilly

9,50€

## NOS DESSERTS MAISON



L'ananas frais et son coulis de fruits rouges	6,90€
La tarte aux fruits de saison de Mamie et sa glace vanille	8,90€
Le bocal de riz au lait	6,90€
Le moelleux au chocolat et sa crème anglaise	8,50€
La crème brûlée	7,80€
L'île flottante et sa crème anglaise	7,80€
La mousse au chocolat	7,80€
Le gâteau nantais	8,50€
L'omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier	9,90€
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 Terre de Glace, 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 2,00€**



## LES COUPES GLACÉES

---

9,80€

**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 3,90€  
Bouteille 5,90€

### SODAS & JUS DE FRUITS

Jus de fruits Bio 25cl 4,80€  
*Pomme, orange, tomate, ananas*  
Perrier 33cl 4,10€  
Coca, Ice-Tea, Orangina 33cl 4,50€  
Diabolo 33cl 2,90€

### LES BIÈRES PRESSION

Classique 25 cl / 50 cl 4,00€ / 7,80€  
Abbaye 4,50€ / 8,80€  
La bière spéciale 4,90€ / 9,60€

## L'APÉRO

---

### LES CLASSIQUES

Kir (12 cl) 6,00€  
Kir pétillant (16cl) *cassis, mûre, myrtille, pêche* 6,50€  
Anisé (2cl) 6,50€  
Martini blanc ou rouge (6cl) 6,50€  
Porto (6cl) 6,50€  
Suze (6cl) 6,50€

### LES BULLES

#### Méthode traditionnelle

La coupe (16cl) 6,00€  
La bouteille 27,50€

#### Champagne brut Réserve Maison PALMER

La bouteille 69,00€





## LES VINS BLANCS & ROSÉS

---

### VINS BLANCS DU COIN

Muscadet Sèvre et Maine   Domaine La Noë	
La ½ bouteille	8,90€
La bouteille	17,90€
Muscadet Sèvre et Maine   Cuvée du Petit Trianon La Noë	
La bouteille	22,90€

### VINS BLANCS

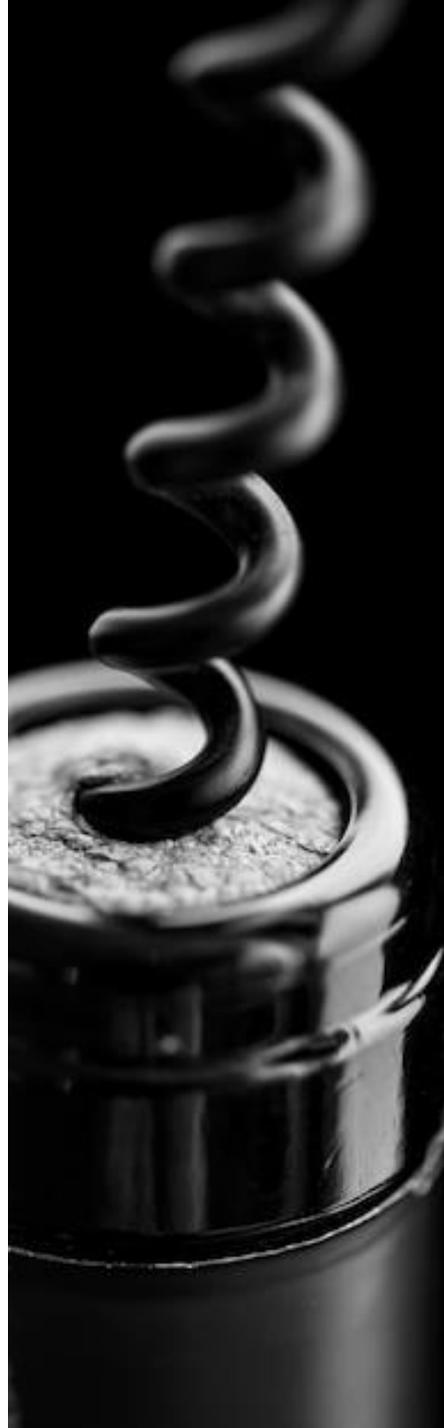
Vin de Loire   Cheverny	
La bouteille	25,50€
Coteaux du Layon   Domaine Matignon « Clair de Lune »	
La bouteille	31,00€
Quincy   Domaine Mardon	
La bouteille	33,00€

### VINS ROSÉS

Mareuil A.O.C   Collection Mourat Bio	
La ½ bouteille	13,50€
La bouteille	25,50€
Côte Océan   IGP Atlantique	
La bouteille	21,00€
Côtes de Provence A.O.P   360 de Cavalier	
La bouteille	27,50€

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

<b>Blanc</b>	
Muscadet la Noë	5,00€
Cheverny	6,00€
Quincy (Loire)	6,00€
Côteaux du Layon	6,00€
<b>Rosé</b>	
Côte Océan (IGP Atlantique)	5,00€
Cavalier 360 (AOP Provence)	6,00€





## LES VINS ROUGES

---

### VALLÉE DE LA LOIRE

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

La ½ bouteille 16,50€

La bouteille 31,50€

Saint Nicolas de Bourgueil | LA Vinée Domaine Cognard

La ½ bouteille 16,50€

La bouteille 31,50€

Chinon | N.Grosbois « Cuisine de ma Mère »

La bouteille 31,50€

Mareuil A.O.C | Collection MOURAT

La ½ bouteille

La bouteille 13,50€

26,00€

Cheverny | Domaine Sauger

La bouteille 25,50€



### VALLÉE DU RHÔNE

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

La ½ bouteille 14,00€

La bouteille 27,50€

Le Magnum (1,5L) 49,50€

Vacqueyras | La Grangelière P.Amadiou

La ½ bouteille 19,50€

La bouteille 40,00€

Crozes Hermitage | Les Jalets P.Jaboulet

La bouteille 38,80€

Gigondas | Domaine Romane

La ½ bouteille 23,50€

La bouteille 45,50€



## LES VINS ROUGES

---

### VINS DE BORDEAUX

Bordeaux | Château Bonnet « Réserve »  
La ½ bouteille 16,00€  
La bouteille 29,00€

Pessac Leogan | Château Coucheroy  
La bouteille 34,00€  
Le Magnum (1,5 L) 59,50€

Pessac Leogan | Château La Louvière (2016)  
La bouteille 59,00€

### AUTRES VIGNOBLES

Saint Chinian | La Dournie  
La bouteille 28,50€

Pezenas | Coté Mas  
La bouteille 28,50€

Fitou A.O.P | Origines B.Berger  
La bouteille 29,00€

Pic Saint Loup | Haut Lirou  
La bouteille 30,50€



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

---

Cheverny (Loire) 6,00€  
Coté Mas (Pézenas) 6,00€  
Parallèle 45 (Côtes du Rhône) 6,00€  
Château Bonnet (Bordeaux) 6,50€  
Haut Lirou (Pic Saint-Loup) 6,50€

## LES BOISSONS

---

### NOS COCKTAILS

Aux fruits (sans alcool)	5,80€
Virgin Mojito (sans alcool)	6,90€
Sangria maison	6,00€
Punch maison	6,00€
Ti Punch	9,50€
Spritz	9,50€
Américano	9,30€
Mojito	9,30€

### LES WHISKIES (4cl)

Paddy	7,20€
Laphroaig 10 ans	8,90€
Glenfiddich 12 ans	8,50€
Knockando 12 ans	8,50€
Nikka	8,90€
Jack Daniel's (bourbon)	8,90€



### LES BOISSONS CHAUDES

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

### THÉS ET INFUSIONS

Sélection DAMAN :	4,40€
<i>Thés : Menthe, Ceylan, Vert, Fruits rouges</i>	
<i>Infusions : Verveine, Verveine-menthe, Tilleul, Tilleul-menthe</i>	

### LES DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Menthe pastille	7,20€
Calvados	7,20€
Armagnac	7,50€
Cognac aux amandes	7,50€
Bailey's	7,90€
Rhum Dom Papa	8,90€
Rhum Diplomatico	8,90€
Cognac VSOP	8,90€