



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)

Blanc	
Muscadet la Noë	5,00€
Cheverny	6,00€
Quincy (Loire)	6,00€
Coteaux du Layon	6,00€
Rosé	
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€