



NOS CHARCUTAILLES & ENTRÉES



- Terrine de Campagne façon Papa** 11,90€
Terrine maison au cochon et à la volaille
- Tartare de saumon** 12,90€
Saumon, échalotte, citron et ciboulette
- Foie gras de canard VF maison « mi-cuit »** 19,90€
avec sa confiture d'oignons et ses toasts
- Le plateau du vigneron – à partager** 19,90€
Assortiment de charcuteries et beurre ½ sel
(Jambon Serrano, terrine maison, andouille, saucisse fumée et magret
De canard fumé)
- Le saumon fumé maison** 18,90€
Avec ses toasts grillés et sa crème ciboulette

SALADE FRAÎCHEUR



- Version Entrée** _____ 9,90€
- Version Plat** _____ 19,90€

La Craquante du vignoble
Croustillant de Curé nantais, magret fumé, jambon « Serrano »
mesclun de salade et légumes frais de saison.





NOS GRILLADES

Garniture au choix



NOS POISSONS

Garniture au choix



La grosse saucisse au Muscadet de Papa VPF (env 250 gr)	19,50€
L'andouillette AAAAA (env 200 gr)	19,50€
Le magret de canard grillé VF (env 200 gr)	25,00€
Le rondin d'onglet UK (env 250 gr)	23,50€
Le jarret de cochon grillé VPF (env 1 kg)	26,50€
Les côtelettes d'agneau UK (env 250 gr)	23,50€
L'entrecôte VBF (env 300 gr)	28,50€
La côte de bœuf VBF à partager à 2 (env 1,2 kg)	64,50€

Pavé de saumon rôti	19,50€
servi avec sa sauce corail et des légumes de saison	
La poêlée de cuisses de grenouilles	21,90€
Cuites au beurre d'ail et au persil frais	
Filet de Sandre grillé	20,90€
Sur un écrasé de pommes de terre et son beurre blanc nantais	
Poêlée de Saint-Jacques	22,90€
Avec un riz pilaf et un beurre blanc nantais	

LES GARNITURES ET LES SAUCES

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

Frites maison, mogettes de Vendée, riz pilaf, 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, fondue d'échalotes, moutarde à l'ancienne



LES SPÉCIALITÉS DE PAPA



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

Servi avec un beurre persillé à l'ail

22,50€

Les rognons sautés façon bourguignonne en cassolette

Lardons, oignons et champignons

21,00€

Le burger de Papa

Pain aux graines, steak haché charolais VBF (env 170 gr), Curé nantais, oignons et sauce béarnaise servi avec une sauce au choix

19,50€

Le pêché Mignon de Papa

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

25,90€

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 (VPF) servie avec sa langue, sa fraise, sa cervelle, ses petits légumes et ses sauces ravigote et gribiche

23,80€

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

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 mardi midi au vendredi midi sauf férié



VOIR LES ARDOISES EN SALLE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18,90€

Entrée + Plat + Dessert

20,90€





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

Le croustillant de curé nantais
Servis sur son mesclun de salade verte

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 7,20€

Le délice au chocolat 8,90€

La crème brûlée 7,80€

La mousse au chocolat et sa chantilly 7,80€

L'omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier 9,90€

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

Profiteroles au chocolat 9,90€





LES GLACES

Nos glaces sont réalisées en collaboration avec Terre de Glace, Artisan Glacier

Vanille, Fraise, Chocolat, Rhum-raisin, Café, Citron vert, Caramel, Nougatine 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

Plancoët, plate ou gazéifiée
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€
Blanche 4,50€ / 8,80€
IPA 4,90€ / 9,60€

L'APÉRO

LES CLASSIQUES

Kir (12 cl) 6,00€
Kir pétillant (16cl) *cassis, mûre, myrtille, pêche* 6,50€
Anisé (2cl) 4,90€
Martini blanc ou rouge (6cl) 6,50€
Porto (6cl) 6,50€
Suze (6cl) 6,50€

LES BULLES

Méthode traditionnelle Domaine La Noë Audace blanche
La coupe (16cl) 6,00€
La bouteille 27,50€

Champagne brut Duval Leroy Réserve AOC
La bouteille 72,00€





LES VINS BLANCS & ROSÉS

VINS BLANCS DU COIN

Muscadet Sèvre et Maine | Domaine La Noë
La ½ bouteille 10,00€
La bouteille 19,50€

Muscadet Sèvre et Maine | Cuvée du Petit Trianon La Noë
La bouteille 23,90€

VINS BLANCS

Vin de Loire | Cheverny
La bouteille 27,50€

Coteaux du Layon | de Neuville
La bouteille 31,50€

Quincy | Domaine Mardon
La bouteille 35,00€

VINS ROSÉS

Mareuil A.O.C | Collection Mourat Bio
La ½ bouteille 14,50€
La bouteille 26,50€

Côte Océan | IGP Atlantique
La bouteille 23,00€

Côtes de Provence A.O.P | 360 de Cavalier
La bouteille 28,50€

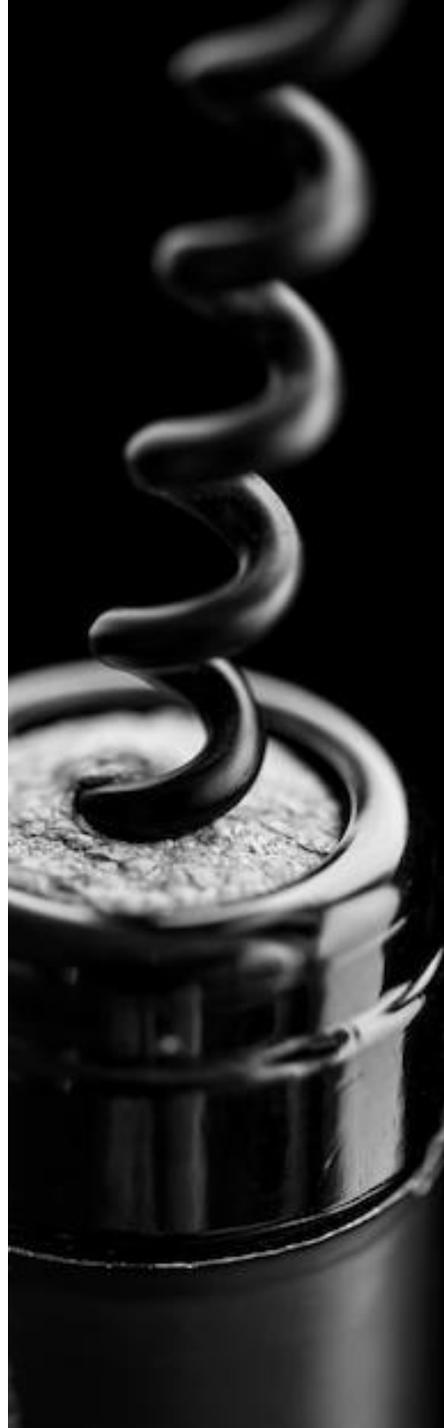
LES VINS AU VERRE (12,5cl)

Blanc

Muscadet la Noë 5,00€
Cheverny 6,00€
Quincy (Loire) 6,00€
Coteaux du Layon 6,50€

Rosé

Côte Océan (IGP Atlantique) 6,00€
Cavalier 360 (AOP Provence) 6,50€





LES VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny | AOP Les Rochelins

La ½ bouteille 17,00€

La bouteille 33,50€

Saint Nicolas de Bourgueil | Mabileau AOP

La ½ bouteille 17,00€

La bouteille 33,50€

Chinon | La Belloniere AOP Bio

La bouteille 32,00€

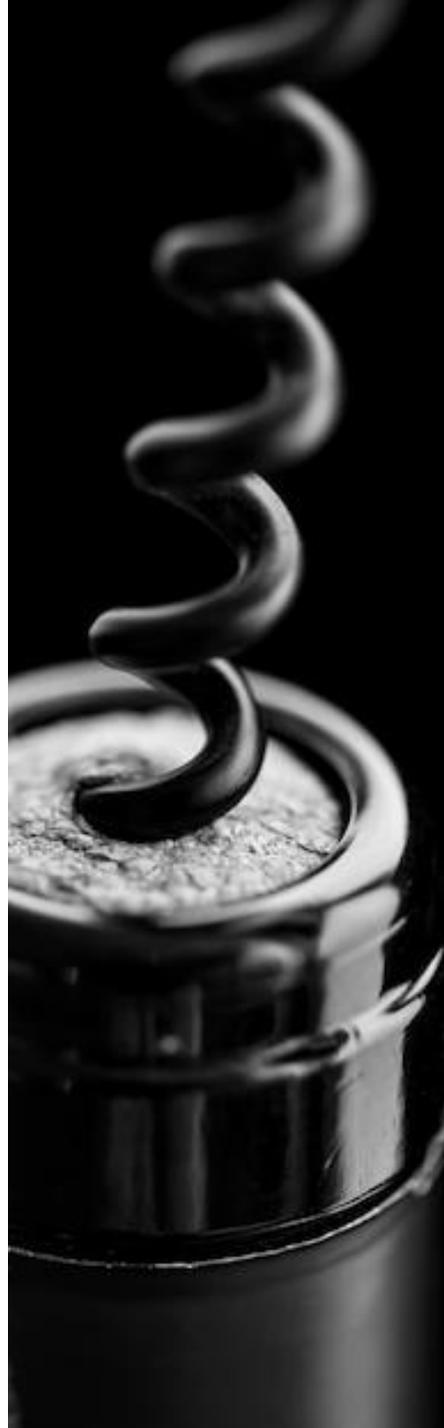
Mareuil A.O.C | Collection MOURAT

La ½ bouteille 14,50€

La bouteille 26,50€

Cheverny | Domaine Bellier AOC

La bouteille 27,50€



VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône | AOP Samorens

La ½ bouteille 16,00€

La bouteille 32,00€

Beaume de Venise | AOP Bio Domaine des Garances

La bouteille 35,00€

Crozes Hermitage | AOP La Matinière

La bouteille 48,00€

Vacqueras | AOP Fontimple

La ½ bouteille 21,00€

La bouteille 40,00€



LES VINS ROUGES

VINS DE BORDEAUX

Haut-Médoc | AOP Château Fonseche Domaine Fabre
La bouteille 31,00€

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

Pessac Leogan | AOP Château La Louvière
La bouteille 59,00€

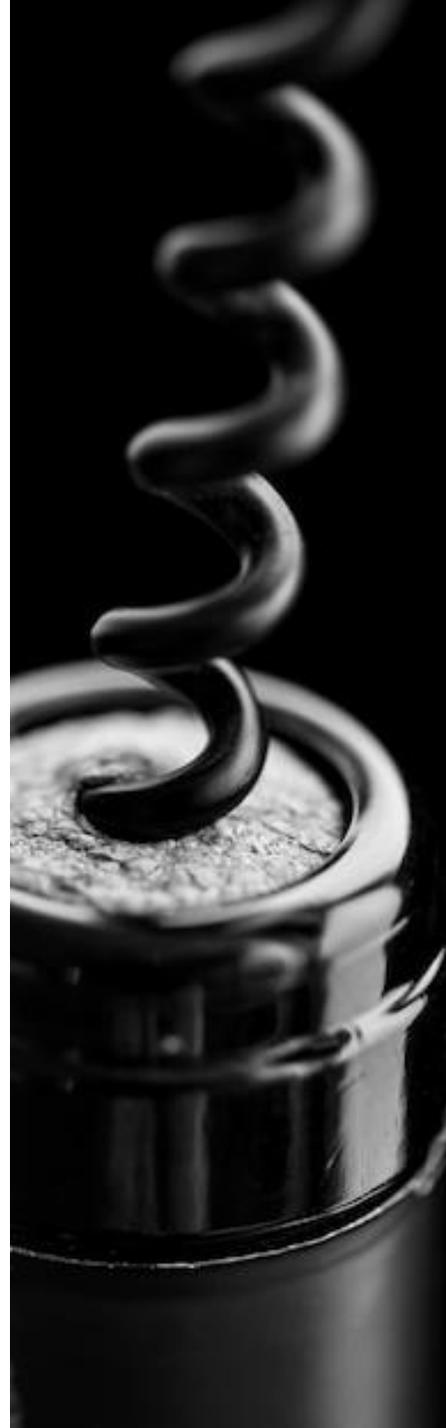
AUTRES VIGNOBLES

Saint Chinian | AOP bio La Dournie
La bouteille 30,00€

Languedoc | AOP Coté Mas Cru Pézénas
La bouteille 29,50€

Terrasse du Larzac | AOP Château Cres Ricards
La bouteille 29,00€

Pic Saint Loup | AOP Haut Lirou
La bouteille 31,50€



LES VINS AU VERRE (12,5cl)

Cheverny (Loire) 6,00€
Coté Mas (Pézenas) 6,00€
Samorens (Côtes du Rhône) 6,00€
Château Fonseche (Haut-Médoc) 6,00€
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€