



Bienvenue à la Table de Papa,  
toute l'équipe du restaurant est  
heureuse de vous accueillir et de vous  
proposer sa carte avec des produits  
frais, de saison et cuisinés maison.

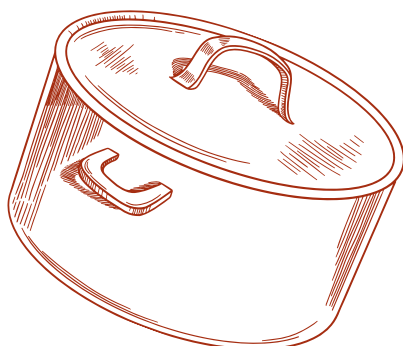
#### Horaires

Mardi et mercredi 12h-14h

Jeudi 12h-14h/19h-21h30

Vendredi et samedi 12h-14h/19h-22h30

Papa vous souhaite un  
bon appétit !



En cas d'allergies ou de besoins particuliers liés à des situations de santé spécifiques, n'hésitez pas à nous en informer, nous serons ravis de vous accompagner afin que vous puissiez passer un moment agréable, confortable et en toute tranquillité.

Une carte détaillée avec les allergènes est disponible au bar.

# Un apéritif pour une pause plaisir ...

(Tous nos apéritifs sont accompagnés de moquettes de Vendée avec ses grillées maison)



## Les traditionnels

Kir au muscadet (16cl).....	6,00€
Kir pétillant (16cl) .....	6,50€
cassis, mûre, myrtille, pêche	
Ricard (2cl) .....	4,90€
Martini blanc ou rouge (6cl) .....	6,50€
Porto (6cl) .....	6,50€
Suze (6cl) .....	6,50€
Américano (6cl).....	9.30€
Martini rouge, Campari, Martini dry	

## Les Whiskies (4cl)

Jack Daniel's bourbon ..	8,90€
Laphroaig 10 ans .....	8,90€
Glenfiddich 12 ans .....	8,50€
Aberlour .....	8,50€
Nikka .....	8,50€
Paddy .....	7,20€

## Les bières pression 25cl 50cl

Leffe d'Abbaye .....	4,50€	8,80€
Jupiler légère .....	4,00€	7,80€
Hoegaarden blanche .....	4,50€	8,80€
IPA .....	4,90€	9,60€



## Les cocktails maison

Sangria (16cl).....	6,00€
fruits frais, vin rouge, cannelle	
Punch de Papa (16cl).....	6,00€
rhum, planteur et un trait de grenadine	
Mojito (25cl).....	9,30€
rhum, menthe, citron vert, cassonade	
Ti punch (4cl).....	9,50€
rhum, citron vert, cassonade	
Spritz (25cl).....	9,50€
Apérol, perrier, vin mousseux, tranche d'orange	

Pour un moment de partage, Papa vous propose

le plateau du vigneron ..... 19.90€

(Jambon Serrano, terrine de Papa, saucisse fumée, magret de canard et tomme de Savoie)

## Les Vins au verre (12cl)

### Les Blancs

Muscadet Domaine de la Noë .....	5.00€
Les trois terroirs	
AOP Quincy Domaine Mardon .....	6.00€
AOP Côteaux du Layon .....	6.50€
Domaine Frairie	

### Les Rosés

IGP Atlantique Côté Océan .....	6.00€
IGP Méditerranée Les Jolies Filles .....	6.50€

### Les Rouges

#### Bordeaux

Funambull Domaines Fabre .....	6.00€
vin léger et pétillant	
Fabre on the Rocks 100% Malbec .....	6.50€
AOC Haut-Médoc Domaines Fabre	

#### Côtes du Rhône

AOP Samorens .....	6.50€
Ferraton père et fils	

#### Languedoc

AOP Pic Saint-Loup .....	6.50€
Haut-Lirou	
AOP Côteaux du Languedoc .....	6,00€
Côté Mas cru Pézénas, Domaine Paul Mas	

### Les Bulles

#### Méthode traditionnelle Audace Blanche Domaine de la Noë

La coupe (16cl) .....	6,00€
La bouteille (75cl) .....	27,50€

#### Champagne brut Duval Leroy Réserve AOC

La bouteille (75cl) .....	72,00€
---------------------------	--------

### Les Digestifs (4cl)

Menthe Pastille/ Jet 27 .....	7,20€
L'orgasme Get 27/Bailey's .....	7.20€
Calvados .....	7,20€
Armagnac .....	7,50€
Cognac aux amandes .....	7,50€
Bailey's .....	7,90€
Poire Williams .....	8,00€
Cognac VSOP .....	8,90€
Rhum Dom Papa .....	8,90€
Rhum Diplomatico .....	8,90€



# Les Sans Alcools



<b>Les eaux</b>	Bouteille(50 cl)	Bouteille (1l)
<u>La Plate</u>		
Plancoët .....	3,90€	5,90€
Vittel .....		6,90€
<u>La Gazzeuse</u>		
Plancoët .....	3,90€	5,90€
San Pellegrino .....		6,90€

## Les mocktails

Mocktail de fruits (25cl).....	6,00€
plantain et un trait de grenadine	
Virgin Mojito (25cl).....	6,90€
citron vert, menthe, Perrier, limonade	

## Les classiques

Perrier (33cl) .....	4,10€
Jus de fruits (25cl) Bio Jus de Rêve.....	4,80€
pomme, orange, tomate, ananas, abricot	
Coca-Cola*, Fanta, Fuzze Tea (33cl) .....	4,50€
Diabolo (25cl).....	2,90€
Sirup à l'eau (25cl).....	2,90€
Supplément sirup (3cl).....	0,30€

\*avec ou sans sucre

## La Bière sans alcool en pression

Stella Artois Pression	
25cl .....	4,00€
50cl .....	7,80€

## Les Boissons chaudes

Expresso, allongé.....	2,00€
Double Espresso .....	3,90€
Décaféiné .....	2,20€
Cappuccino .....	2,90€
Latte macchiato caramel ou chocolat ...	3,50€
Infusions Sélection DAMAN .....	4,40€
nerveine, nerveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe	
Thés Sélection DAMAN .....	4,40€
menthe, ceylan, vert et fruits rouges, Earl grey	
Irish coffee .....	9,50€
whisky, café et chantilly	
Cuba irish .....	9,50€
rhum, café et chantilly	



## Nos entrées

La terrine de Papa .....	11,90€
Le tartare de saumon .....	12,90€
saumon, échalotes, citron et ciboulette	
Le saumon fumé .....	18,90€
servi avec ses toasts et sa crème ciboulette	
Le foie gras « mi-cuit » .....	20,90€
servi avec sa compotée d'oignons au miel et ses toasts	



## Nos salades

Version entrée .....	9,90€
Version plat .....	19,90€

### La terroir

Jambon Serrano, magret fumé, émincé de poulet, croûtons, noix, salade et légumes de saison

### La retour de la côte

Saumon fumé, croustillants de crevette, salade et ses légumes de saison

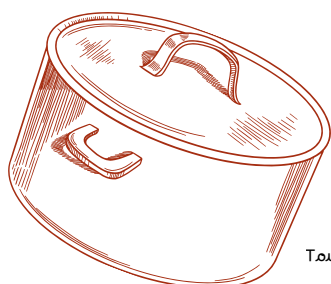
### La trio fromager

Croustillant de Curé Nantais, toast de chèvre chaud, tomme de Savoie, salade et ses légumes de saison

## Nos spécialités de la mer

Soucieux de garantir une fraîcheur et une qualité irréprochable, nos poissons sont proposés selon arrivage et peuvent ponctuellement être indisponibles ou remplacés.

Le filet de daurade meunière .....	21,90€
servi avec son riz pilaf et ses petits légumes	
Le poisson beurre mantais selon arrivage .....	20,90€
servi avec son écrasé de pommes de terre et ses petits légumes	
La poêlée de cuisses de gremouille .....	21,90€
servie avec un beurre persillé à l'ail	



# Les grillades

servies avec une garniture et une sauce au choix

La grosse saucisse de Papa au muscadet VPF (env 250g).....	19,50€
L'andouillette AAAAA (env 200g).....	19,50€
L'entrecôte VBF (env 300g) .....	28,50€
L'épaule de cochon braisée VPA (250g).....	23,00€
servie en son jus, oignons et persil	
La brochette d'onglet UK (env 250g).....	23,50€
La brochette de magret de canard VF (env 250g) .....	25,00€
La belle côte de bœuf VBF à partager à 2 (env 1,2kg) .....	64,50€
<b>L'hésitation de Papa (250g).....</b>	<b>26,90€</b>
(assortiment de saucisse, magret de canard et onglet)	

# Les spécialités de Papa

servies avec une garniture et une sauce au choix

Le burger de Papa .....	19,50€
Pain aux graines, steak haché VBF (env 150g), tomme de Savoie, oignons, salade, tomate et sauce béarnaise	
Le "porc" burger .....	19,50€
Pain aux graines, effiloché de cochon, VPA (env 150g), crème de moutarde, oignons, salade, tomate et curé nantais	
La cassolette de rognons de veau .....	21,00€
servie avec ses champignons et sa sauce Madère	
La tranche de foie de veau poêlée PB (env 200g) .....	22,50€
servie avec son beurre à l'échalote	
Le péché mignon de Papa .....	25,90€
3 oeufs sur le plat, 2 escalopes de foie gras poêlées, frites	

## Les sauces

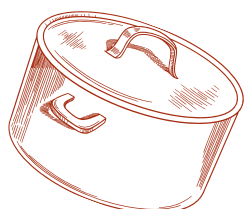
(sauce supplémentaire 2,00€)

Poivre  
Roquefort  
Béarnaise  
Fondue d'échalotes  
Moutarde à l'ancienne  
Beurre blanc façon Papa

## Les garnitures

(garniture supplémentaire 3,00€)

Frites maison  
Mogettes de Vendée  
Riz pilaf  
Embeurrée de choux frisés et lardons  
Poêlée de légumes  
Salade



# Papa vous propose



## La formule du moment

(Du mardi midi au vendredi midi sauf jour férié)

Plat du jour 16,90€  
Entrée-Plat ou Plat-Dessert 18,90€  
Entrée, Plat et Dessert : 20,90€  
*voir les ardoises en salle*

## Le menu P'tit Loulou

(moins de 10 ans)

13,50€

Sirup à l'eau ou diabolo

\*\*\*\*\*

Emincé de poulet à la crème (150g)

ou

Steak haché VBF (150g)

accompagné d'une garniture au choix

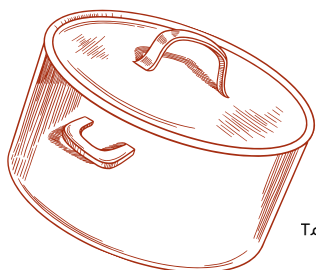
\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat noir

ou

Une boule de glace

Et en plus, Papa s'occupe de tout,  
une surprise t'attend, n'hésite pas à la demander !





## Le menu à 39,90€

(boissons non comprises)

Le saumon fumé  
servi avec ses toasts et sa crème ciboulette

ou

Le foie gras « mi-cuit »  
Servi avec sa compotée d'oignons au miel et ses toasts

\*\*\*\*\*

La pièce du boucher (180g)

frites

sauce au choix

ou

La brochette de magret  
de canard (180g) frites

sauce au choix

ou

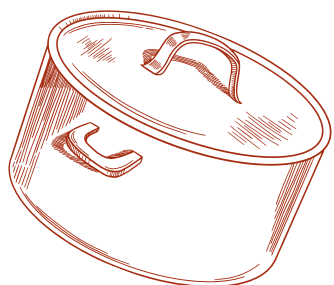
Le saumon beurre mantais  
et ses légumes de saison

\*\*\*\*\*

La crème brûlée

ou

La profiterole (2 choux)



## Le Coin du Fromager

Assiette de fromage .....9.80€

Roquefort, Curé nantais, chèvre, tomme de Savoie  
servie sur son lit de salade, noix et  
compotée d'oignons au miel

Croustillant de Curé Nantais ....9.80€

servi sur son lit de salade verte



## Le Coin des Gourmands

L'ananas frais coulis de fruits rouges et chantilly ..... 7,20€

La crème brûlée ..... 7,80€

La mousse au chocolat et chantilly ..... 7,80€

Le pain perdu ..... 8,50€

boule de glace caramel, sauce caramel et chantilly

Le délice aux fruits rouges ..... 8,90€

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



### Les boissons chaudes gourmandes (voir ardoise pour les gourmandises)

Le café gourmand ..... 8.90€

Le thé gourmand (ou l'infusion)..... 11.40€

L'irish coffee gourmand ..... 16.50€

Le digestif gourmand .... prix digestif +7,00€



## Les Coupes glacées

Les Liégeois .....	7,80€
(2 boules glace de café, caramel ou chocolat noir, sauce et chantilly)	
La Dame blanche .....	7,80€
(2 boules glace de vanille, sauce chocolat et chantilly)	
La Douceur de Papa .....	9,80€
(1 boule glace caramel, 1 boule vanille et 1 boule nougatine, caramel fondant au beurre salé et chantilly)	
Le Colonel .....	9,80€
(2 boules citron vert et Vodka)	
La Fraîcheur de Papa .....	9,80€
(2 boules glace menthe-chocolat, Menthe Pastille et chantilly)	

## Les Glaces



La boule .....	3,00€
Les 2 boules .....	5,00€
Les 3 boules .....	7,00€
(vanille, fraise, chocolat noir, rhum-raisin, café, citron vert, caramel, nougatine ou menthe-chocolat)	
Supplément .....	2,00€
chantilly, sauce chocolat, sauce caramel ou coulis de fruits rouges	

Glaces artisanales Terre de Glace,  
sélectionnées pour leur qualité  
et leur authenticité



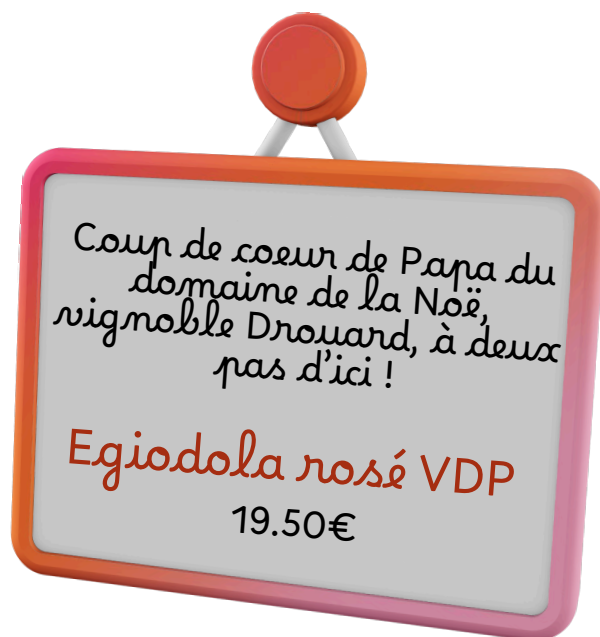
# La cave de Papa

## Vins Blancs

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	5,00€	19,50€
Domaine de la Noë Les Trois Terroirs		
Muscadet Douar Ag Armor	...	20.50€
IGP Atlantique Sauvignon Odaïga	6,00€	19,50€
AOP Côteaux du Layon Domaine Frairie	6,50€	31,50€
AOP Quincy Domaine Mardon	6,50€	35,00€

## Vins Rosés

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
AOC Fief Vendém Mareuil Collection	...	...	26,50€
Mourat Bio			
IGP Atlantique Côté Océan	6,00€	15.50€	23.00€
IGP Méditerranée Les Jolies Filles	6.50€	18.50€	27.50€
Aegerten			



Nous vous proposons aussi la sélection « Coup de Coeur de Papa », n'hésitez pas à aller jeter un oeil, elle est juste à l'entrée du restaurant.

## Vins Rouges

### Vallée de la Loire

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
AOC Mareuil Fief Vendéem Collection Mourat Bio	...	...	26.50€
AOC Cheverny Domaine Bellier	6.00€	18.50€	27,50€
AOC Saumur Champigny Les Rochelins, Domaine Lavigne	...	...	33,50€
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau	...	...	33,50€

### Vallée du Rhône/Provence

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
AOP Côtes du Rhône Samorens Ferratom Père et Fils	6,50€	23,50€	32,00€
AOP Beaume de Venise Domaine des Garances Bio	...	...	35,00€
AOP Vacqueyras Fontimple	...	...	40,00€
AOP Crozes Hermitage La Matinière Ferratom Père et Fils	...	...	48,00€

### Vins de Bordeaux

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Funambull, Domaines de Fabre Vin pétillant et léger	6.00€	20,00€	30.00€
Fabre on the rocks, 100% Malbec Domaines Fabre	6.50€	24.50€	35.00€
AOP Pessac Léognan Château Coucheroy	...	...	36,50€
AOP Pessac Léognan Château La Louvière	...	...	59,00€

### Vins du Languedoc

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
AOP Côteaux du Languedoc Côté Mas cru Pézénas, Domaine Paul Mas	6,00€	20.00€	29.50€
AOP Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou	6,50€	21.00€	31,50€

*Nous vous proposons aussi la sélection « Coups de Coeur de Papa », n'hésitez pas à aller jeter un œil, elle est juste à l'entrée du restaurant.*