



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.

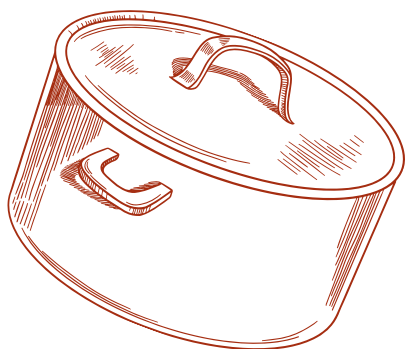
Horaires

Mardi et mercredi 12h-14h

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

Vendredi et samedi 12h-14h/19h-22h00

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 mogettes de Vendée avec ses grillées maison)

Pour un moment de partage, Papa vous propose le plateau du vigneron pour 2 9,90€
(Jambon Serrano, terrine de Papa, saucisse fumée, magret de canard et tomme de Savoie)

Les traditionnels

Kir au muscadet (16cl).....	6,00€
Kir pétillant (16cl)	6,50€
cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise, cerise, framplémousse	
Ricard (2cl)	4,90€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6,50€
Porto rouge (6cl)	6,50€
Suze (6cl)	6,50€
Américano (10cl).....	9,50€
Martini rouge, Campari, Martini dry, Perrier	

Les whiskys (4cl)

Paddy	7,20€
Aberlour	8,50€
Jack Daniel's	9,00€
Glenfiddich 12 ans	9,00€
Laphroaig 10 ans	9,00€
Nikka	10,00€

Supplément Soda (15cl).... 2,50€

Les bulles

Méthode traditionnelle	
Audace Blanche Vignoble Drouard	
La coupe (16cl)	6,00€
La bouteille (75cl).....	27,50€
Champagne brut	
Duval Leroy Réserve AOC	
La bouteille (75cl).....	72,00€

Les cocktails maison

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



Les bières pression 25cl 50cl

Jupiler	4,00€ ...	7,80€
Hoegaarden blanche	4,50€ ...	8,80€
IPA	4,90€ ...	9,60€
Bière du moment	noir ardoise	
Bière Picon	5,50€ ...	10,50€
Stella Artois (sans alcool)	4,00€ ...	7,80€



Les eaux

La Plate	50cl	1l
Plancoët	3,90€ ...	5,90€
Vittel	6,90€	

La Gazeuse	50cl	1l
Plancoët	3,90€ ...	5,90€
San Pellegrino	6,90€	

Les classiques

Perrier (33cl)	4,10€
Jus de Rêve (25cl) Bio	4,80€
(pomme, orange, tomate, ananas, abricot)	
Coca-Cola (33cl)	4,50€
avec ou sans sucre	
Fuze Tea (25cl)	4,50€
Diabolo (25cl)	3,50€
Sirap à l'eau (25cl)	2,90€
Supplément sirap (3cl)	0,30€

Les mocktails (sans alcool)

Mocktail de fruits (25cl)	6,00€
plantain et un trait de grenadine	
Virgin Mojito (25cl)	7,50€
citron vert, menthe, perrier, limonade	



Les boissons chaudes

Expresso, allongé	2,20€
Double Expresso	4,30€
Café crème	3,10€
Décaféiné	2,40€
Capuccino	3,50€
Latte macchiato	4,90€
Irish, French, Cuba coffee	9,50€
whisky ou cognac ou rhum, sucre de canne, café et chantilly	

Infusions	4,40€
Sélection DAMMANN verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe	
Thés	4,40€
Sélection DAMMANN menthe, ceylan, vert et fruits rouges, Earl grey	



Les digestifs (4cl)

Le P'tit Remontant de Papa	6,90€
rhum ananas fait maison	
Menthe Pastille	7,20€
Calvados	7,20€
Armagnac	7,50€

Cognac aux amandes	7,50€
Bailey's	7,90€
Cognac VSOP	8,90€
Don Papa	8,90€
Diplomatico	8,90€



La cave de Papa

Vins blancs

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<u>VALLEE DE LA LOIRE</u>			
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Vignoble Drouard Les Trois Terroirs	5,00€	...	19,50€
IGP Viognier Maison Piron	5,50€	17,50€	23,00€
AOP Côteau d'Ancenis-Malvoisie Domaine du Champ Chapron	...	...	24,00€
AOP Quincy Domaine Siret Courtaud	7,90€	...	35,00€
<u>BOURGOGNE</u>			
AOP Bourgogne Blanc Maison Piron	...	...	30,00€
<u>VALLEE DU RHONE</u>			
AOP Costières de Nîmes Château Ousteau Saint André Domaines Paul Mas	5,50€	17,50€	23,00€

Vins rosés

<u>VALLEE DE LA LOIRE</u>			
IGP Egiodola Vignoble Drouard	...	...	19,50€
<u>PROVENCE</u>			
IGP Méditerranannée Les Jolies Filles Domaine Aegerter	5,50€	17,50€	23,00€

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



Vins rouges

Verre
12cl

Pichet
50cl

Bouteille
75cl

VALLEE DE LA LOIRE

AOP Cheverny

6,00€

18,50€

26,00€

Domaine Bellien

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

...

...

30,00€

Domaine Laurent Mabileau

AOP Chinon BIO

...

...

33,00€

Pierres Chaudes Gasmien

BOURGOGNE

AOP Hautes Côtes de nuits

...

...

59,00€

Belles Canailles Domaine Aegerter

BORDEAUX

AOP Blaye Côtes de Bordeaux

5,50€

17,50€

23,00€

Anqui-Tutiac

AOP Fromsac

...

...

30,00€

1937-Tutiac

AOP Saint-Estèphe

...

...

59,00€

La Chapelle de Meyney-Château de Meyney

BEAUJOLAIS

AOP Morgon

...

...

30,00€

Chanais-Maison Piron

VALLEE DU RHONE

AOP Costières de Nîmes

5,50€

17,50€

23,00€

Château Ousteau Saint André

AOP Vacqueyras

...

...

37,50€

Domaine Fontimples

AOP Châteauneuf du Pape

...

...

69,00€

Domaine Ferraton

LANGUEDOC

IGP Catalanes

5,50€

17,50€

23,00€

Domaine Lauriga

AOP Pic Saint Loup

7,00€

23,00€

32,00€

Domaine Haut Lirou

AOP Terrasses du Larzac

...

...

37,00€

Oenothera- Domaine des Crès Ricards

Les entrées



La terrine de Papa	11,90€
La rillette de poisson	13,90€
La cassolette de noix de Saint-Jacques	16,90€
façon nantaise	
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	
La salade de chèvre chaud	
Jambon Serrano, pomme, salade, noix et crème de lardons oignons	
A déguster • en entrée	10,90€
• en plat	20,90€

Les spécialités de la mer et des rivières

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

La poêlée de cuisses de grenouilles
servie avec un beurre persillé à l'ail

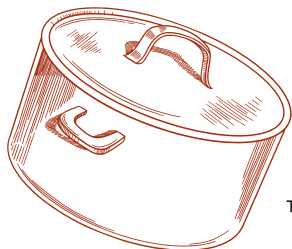
• en entrée	14,90€
• en plat avec une garniture au choix	21,90€

La poêlée d'anguilles du Lac de Grand-Lieu
servie avec un beurre persillé à l'ail

• en entrée	16,90€
• en plat avec une garniture au choix	26,90€

Les noix de Saint-Jacques poêlées 29,90€ || servies avec sa déclinaison de patates douces, beurre nantais | |

Le burger de Maman 19,90€ || pain aux graines, lieu noir, fondue de poireaux, carottes et crème à l'échalote | |



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 VPF (env 200g)..... 19,50€

L'épaule de cochon braisée VPES (env 250g)..... 23,00€

servie en son jus, oignons et persil

L'émincé de magret de canard VCF (env 300g) 26,00€

La bavette d'ailou Angus VBIRL (env 250g)..... 24,50€

L'entrecôte VBF (env 300g) 28,50€

La belle côte de bœuf VBF à partager à 2 (env 1,1kg) 65,50€

L'hésitation de Papa (env 250g)..... 26,90€

(assortiment de saucisse, magret de canard et bavette)

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), Curé Nantais, oignons, salade et sauce béarnaise

Le Porc burger savoyard 19,50€

Pain aux graines, effiloché de cochon, VPES (env 150g), salade, tomme de Savoie et crème de lardons oignons

Les rognons de veau VBNL (180g)..... 21,00€

servis avec ses champignons et sa crème de vin rouge

La tranche de foie de veau poêlée VBNL (env 200g) 22,50€

servie avec son beurre à l'ail et au persil

Le péché mignon de Papa 25,90€

3 oeufs sur le plat, 2 escalopes de foie gras poêlées VCF (60g)

Le steak tartare VBF (180g)

• préparé au couteau, assaisonné par le chef 19,90€

• poêlé aller/retour 20,90€

Les garnitures

(garniture supplémentaire 3,00€)

• Ecrasé de pommes de terre

• Embeurrée de choux frisés et lardons

• Frites maison

• Mogettes de Vendée

• Poêlée de légumes

• Salade

Les sauces

(sauce supplémentaire 2,00€)

• Poivre

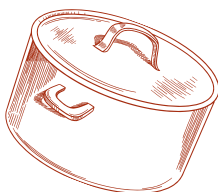
• Roquefort

• Béarnaise

• Fondue d'échalote

• Sauce Papa

• Beurre mantais





Papa nous propose

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 VBF(180g)
frites
sauce au choix

ou

L'émincé de magret de canard VCF(180g)
frites
sauce au choix

ou

Le poisson arrivage beurre mantais
et ses légumes de saison

La crème brûlée
ou
Les profiteroles (2 choux)

La formule du moment

(Uniquement le midi du mardi au
vendredi 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, Coca ou diabolo

Emincé de poulet VCF à la crème (150g)
ou

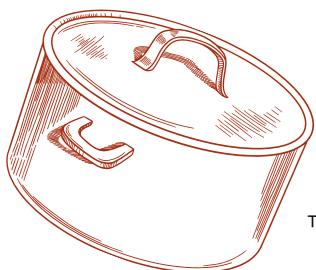
Steak haché VBF (150g)
accompagné d'une garniture au choix

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 coin du fromager

L'assiette de fromages 9,80€

Roquefort, Curé Nantais, chèvre, tomme de Savoie

servie sur son lit de salade, noix et compotée d'oignons au miel

Le croustillant de Curé Nantais 9,80€

servi sur son lit de salade verte, noix

Le fromage gourmand 15,50€

Assiette de fromages ou croustillant avec un verre de vin de notre sélection

« vin au verre »

Le coin des gourmands

Les profiteroles:

• le chou 4,50€

• les 3 choux 9,90€

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

La Folie de Papa 8,90€

ananas cuit au beurre, rhum, nappé de sa crème brûlée avec une boule de glace

rhum-raisin

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

Le gourmand seul 7,00€

Assortiment de petites douceurs sucrées (voir ardoise)

A savourer avec un café, un thé ou une infusion, un irish coffee, un cappuccino, un digestif.

Pour connaître les tarifs des boissons, consultez la deuxième page de notre carte

Les coupes glacées

Les Liégeois	8,20€
• Café: 2 boules café, un espresso et chantilly	
• Chocolat: 2 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly	
• Caramel: 2 boules caramel, sauce caramel au beurre salé et chantilly	
La Dame blanche	8,20€
(2 boules vanille, sauce chocolat et chantilly)	
La Douceur de Papa	9,80€
(1 boule caramel, 1 boule vanille et 1 boule nougatine, caramel au beurre salé et chantilly)	
Le Colonel	9,80€
(2 boules citron vert et Vodka)	
La Fraîcheur de Papa	9,80€
(2 boules menthe-chocolat, Menthe Pastille et chantilly)	

Les glaces à composer

Parfum: vanille, fraise, chocolat noir, 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	2,00€
chantilly, sauce chocolat, sauce caramel ou coulis de fruits rouges	

Glaces artisanales Terres de Glaces, sélectionnées
pour leur qualité et leur authenticité



Toute l'équipe de Papa vous remercie de votre visite
et vous souhaite un excellent moment de gourmandise.