

PAPÀ PAUL

ANTIPASTI

FOCACCIA TRUFFÉE

FOCACCIA MAISON À LA CRÈME DE TRUFFE.

7.50

BURRATA

BURRATA AU CŒUR CRÉMEUX 120 G AVEC SES TOMATES-CERISES, BASILIC & SA TRANCHE DE FOCACCIA MAISON.

9

DEMI-MÈTRE DE PIZZA

DUO CHARCUTERIES (PORC) ET FROMAGES : PROSCIUTTO, JAMBON DE PARME, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SCAMORZA, TALEGGIO.

18

PLANCHE DE CHARCUTERIES

PROSCIUTTO PARMA, DUO SPIANATA DOUCE ET PICANTE, SPECK (CHARCUTERIES DE PORC) ET SA FOCACCIA.

15

PLANCHE DUO

ASSORTIMENT DE DIVERSES CHARCUTERIES (PORC) ET DE FROMAGES.

20

L'APÉRO DE PAPÀ

2 BOUCHÉES AU CAMEMBERT, 2 STICKS DE CHÈVRE, 2 BOULES TOMATES MOZZARELLA, 2 OIGNONS FRITS, 2 BOUCHÉS AU FROMAGE, TWISTERS SERVI AVEC SA SAUCE FROMAGGI ET TOMATE-OIGNON.

9

LES FRITES PAPÀ PAUL

FRITES, CRÈME DE TRUFFE ET PARMESAN.

8

LES POULETS DE PAPÀ PAUL

6 WINGS DE POULET.

7

INSALADA

CÉSAR *

SALADE DU MOMENT, BLANCS DE POULET, PANCETTA (PORC), PARMESAN, TOMATES-CERISES, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR.

18

CHÈVRE CHAUD

SALADE DU MOMENT, CHÈVRE CHAUD SERVIE SUR DES TOASTS DE FOCACCIA ACCOMPAGNÉES DE TOMATES, PANCETTA (PORC) ET DE QUELQUES NOIX.

18

LA SALADE APÉRO

SALADE DU MOMENT, TOMATES, PARMESAN ET 2 BOUCHÉES AU CAMEMBERT, 2 STICKS DE CHÈVRE, 2 BOULES TOMATES MOZZARELLA, 2 OIGNONS FRITS, 2 BOUCHÉS AU FROMAGE, TWISTERS SERVI AVEC SA SAUCES FROMAGGI ET TOMATE-OIGNON.

18

NOUVEAU

LA RÉCONFORT

SALADE, TOMATES, TOAST RACLETTE, CAMEMBERT PANÉ, MAGRET DE CANARD DE CHEZ HUGUIER FRÈRES ET CROÛTONS.

18

PIZZAS

MARGHERITA

SAUCE TOMATE, BASILIC FRAIS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN.

12

BUFFALA MARGHERITA

SAUCE TOMATE, BASILIC FRAIS, MOZZARELLA BUFFALA FIOR DI LATTE FRAÎCHE.

15

PROSCIUTTO E FUNGHI

VIVE LA REINE : SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TRANCHES FINES DE JAMBON BLANC ET CHAMPIGNONS FRAIS.

15

FORMAGGI

CRÈME DE RICOTTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAMORZA FUMÉE ET GORGONZOLA.

16.50

SALMONE

CRÈME DE RICOTTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMME DE TERRE, OIGNONS, SAUMON FUMÉ ET BOURSIN.

20

TARTUFO

CRÈME DE TRUFFE, SPECK (PORC), MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA, ROQUETTE.

18.50

PARMA

CRÈME DE RICOTTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROQUETTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (PORC), COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME DE BALSAMIQUE.

18.50

PICANTE

SAUCE TOMATE, PARMESAN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA (PORC), PIMENTS VERTS, N'DUJA.

17

MIELE

CONTRASTE SUCRÉ-SALÉ : RICOTTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FROMAGE DE CHÈVRE, NECTAR DE MIEL, ROQUETTE.

16.50

LA DIDIER CRÉATION DE PAPÀ PAUL

UN HOMMAGE AU NONNO (PAPY) DE PAUL : BASE SAUCE DE TOMATE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRÈME DE RICOTTA, SPINATA (PORC), OLIVE LE TOUT AGRÉMENTÉ DE BEURRE À L'AIL PERSILLÉ.

18.50

LA BURGER

BASE SAUCE TOMATE, BŒUF HACHÉ, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHEDDAR FONDANT, OIGNONS, CORNICHONS CROQUANTS ET OLIVES NOIRES.

18.50

LA PAPA OURS

MAINTENANT EN VERSION RACLETTE !

LA PIZZA DE L'HIVER, CRÈME FRAÎCHE, CAMEMBERT FONDANT, JAMBON BLANC ET JAMBON DE PARME EN DUO, REHAUSSÉE PAR DES OIGNONS ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE.

20

NOUVEAU

CARBONARA

16

FOND DE MOZZARELLA, GUANCIALE, JAUNE D'ŒUF, FILET D'HUILE D'OLIVE ET PARMESAN EN COPEAUX ET EN POUDRE.

PIZZA DE LAURENT

18

BASE CRÈME, MOZZARELLA, OIGNONS, VIANDE HACHÉE, POMME DE TERRE ET BOURSIN

LA NAPOLI

15

SAUCE TOMATE, BASILIC, ORIGAN, FILETS D'ANCHOIS ET OLIVES NOIRES

SUPPLÉMENT ŒUF ENTIER: 1 €

CALZONES

LA CLASSIQUE

20

SAUCE TOMATE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, JAUNE D'ŒUF, MOZZARELLA FIOR DI LATTE.

LA PAPÀ POUL

22

CRÈME DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS FRAIS, POULET, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAUNE D'ŒUF, POINTE DE BEURRE PERSILLÉ.

LA CANNIBALE

21

SAUCE TOMATE, POULET, VIANDE HACHÉE, SPIANATA (PORC), MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAUNE D'ŒUF, UN FILET DE SAUCE BARBECUE.

CHACUNE DE NOS CALZONES EST SERVIE AVEC UNE SALADE DU MOMENT.



PASTA

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 16

LES VÉRITABLES CARBONARAS ITALIENNES AVEC SON PANCETTA (PORC), PECORINO, PARMESAN ET JAUNE D'ŒUF.

PENNE QUATRO FORMAGGI 16.50

UN ALLER-RETOUR SAINT-DIZIER ITALIE AVEC CE PLAT COMPOSÉ DE CRÈME DE RICOTTA, CRÈME DE CHEVILLON, DE LANGRES ET DE PARMESAN.

PENNE AL SALMONE 18

PENNE AUX DEUX SAUMONS AVEC SA CRÈME DE RICOTTA CITRONNÉE À L'ANETH ET SES COURGETTES.

TORTELLINI AL PAPÀ POUL 17.50

TORTELLINI FARCIS DE VIANDE À LA SAUCE PAPÀ POUL, AVEC SA SAUCE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET AUX CHAMPIGNONS FRAIS.

PASTA AL TARTUFO 19

PÂTES DU MOMENT AVEC SAUCE TRUFFE ET FORMAGGI, TUILE DE PARMESAN.

PASTA POULETA 18.50

PÂTES DU MOMENT, PESTO ROSSO, CRÈME, POULET, CHAMPIGNONS ET SPINIATA PIQUANTE (PORC).

PASTA AL PISTACCHIO 18.50

PÂTES DU MOMENT AU PESTO DE PISTACHE, CRÈME ET BURRATA.

SAUCES

BEURRE MAITRE D'HÔTEL
SAUCE AUX POIVRES
KETCHUP



PIATTI

ESCALOPE DELLA MAMMA 24

MAINTENANT EN VERSION RACLETTE !

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE GRATINÉE À LA MOZZARELLA, SUR SON LIT DE SAUCE TOMATE RECOUVERT DE SON JAMBON BLANC ITALIEN.

ACCOMPAGNÉE DE SES LÉGUMES MÉDITERRANÉENS ET DE SES LINGUINES.

ESCALOPE MILANAISE 18

ESCALOPE DE VEAU PANÉE À LA MILANAISE, SES LÉGUMES MÉDITERRANÉENS ET SES LINGUINES SAUCE TOMATE.

POLPETTES SICILIENNES 15

BOULETTES DE VIANDE AUX HERBES ET SA SAUCE TOMATE ACCOMPAGNÉES DE SES LINGUINES.

BURGER CAMEMBERT E FORMAGGIO

MAINTENANT EN VERSION RACLETTE !

SIMPLE DOUBLE 18 22

HAMBURGER AVEC SON PAIN MAISON, STEAK HACHÉ, SAUCE FORMAGGI, PANCETTA (PORC), CAMEMBERT, TOMATES CONFITES ET OIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE FRITES.

PAVÉ DE BŒUF & PATATINES 18

PAVÉ DE BŒUF 180GR ET SES FRITES. SAUCE AU CHOIX.

LASAGNES PAPÀ POUL 18

LASAGNES MAISON AVEC SAUCE PAPÀ POUL, CRÈME DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS ET POULET.

CAMEMBERT PANÉ MAISON 22

CAMEMBERT AU LAIT CRU, PANÉ ACCOMPAGNÉ DE SALADE, D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET DE CHARCUTERIE ITALIENNE DE PORC.

ESCALOPE PAPÀ POUL 17.50

ESCALOPE DE FILET DE POULET SERVIE AVEC NOTRE SAUCE PAPÀ POUL À LA CRÈME DE VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉE DE FRITES.

SAUMON EN PAPILLOTE 18

SAUMON EN PAPILLOTE AVEC SA SAUCE BEURRE BLANC SERVI AVEC SES LINGUINES ET SA CAPONATA DE LÉGUMES

DESSERTS

TIRAMISU PAPÀ PAUL 7
CRÈME DE MASCARPONE ET
SPÉCULOOS.

PANNA COTTA 6
CERISE GRIOTTE OU ABRICOT.

PAPÀ AU RHUM 7
VÉRITABLE BABA AU RHUM
NAPOLITAIN, GLACE RHUM RAISIN,
CRÈME FOUETTÉE).

CREMA DELLA MAMMA 7
CRÈME BRULÉE.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7.50
CAFÉ OU THÉ ACCOMPAGNÉ DE 3
MINIS DOUCEURS.

MOELLEUX CHOCO 8.50
MOELLEUX AU CHOCOLAT FAIT
MAISON, 1 BOULE DE GLACE VANILLE
DE MADAGASCAR, CRÈME FOUETTÉE.

COUPES

DONNA BIANCA 8.50
3 BOULES VANILLE DE MADAGASCAR,
NUTELLA, CRÈME FOUETTÉE.

LA GOURMANDISE 8.50
UNE BOULE VANILLE, UNE BOULE
CARAMEL, UNE BOULE CHOCOLAT,
COULIS DE CARAMEL ET DEMI-
FONDANT.

LE NOUGAT ITALIEN 8.50
UNE PART DE NOUGAT GLACÉ, UNE
BOULE DE GLACE À LA CERISE
AMARENA, CERISES AMARENA ET
CHANTILLY.

FRUITS DES BOIS 8.50
UNE BOULE DE GLACE CASSIS, UNE
BOULE DE GLACE FRAISE, UNE BOULE
DE GLACE FRAMBOISE, COULIS DE
FRUITS ROUGES ET CHANTILLY.

PIZZA NUTELLA 14
NUTELLA ET CRÈME FOUETTÉE
LA PART 5

GELATI ARTIGIANALI PEDONE

1 BOULE	3.50	GLACES :	SPÉCULOOS, VANILLE DE MADAGASCAR, CAFÉ, NOISETTE PIÉMONT,
2 BOULES	5		RHUM RAISIN, AMARENA, CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE DE
3 BOULES	6.50		SICILE, STRACCIATELLA.
CRÈME FOUETTÉE	2	SORBETS :	CHOCOLAT, FRAISE DES BOIS, MENTHE FRAÎCHE, CERISE GRIOTTE,
			CITRON PRESSÉ, PÊCHE DE VIGNE

MENU *des* LOULOUS

POUR LES ENFANTS DE -10ANS

8,00€

PLATS

LES GNOCCHIS DES PETITS
GNOCCHIS SAUCE TOMATE OU CRÈME.

PASTA BAMBINI
SAUCE BOLOGNAISE
OU NATURE.

PIZZA OURSON
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA
DÉCORS ; CRÈME DE BALSAMIQUE,
JAMBON BLANC.

NUGGETS & FRITES
CINQ NUGGETS AVEC SES FRITES SAUCE
; KETCHUP OU MAYONNAISE.

DESSERTS

POM'POTE
1 BOULE DE GLACE
VANILLE, FRAISE
OU CHOCOLAT.

BOISSONS EN 20CL
EAU AVEC OU SANS SIROP

CAPRI SUN
ESTATHÉ
THÉ GLACÉ
ITALIEN

EAUX

PUREZZA EAU PETILLANTE 75CL	1.50
SAN PELLIGRINO 50 CL	4
1 L	6
VITTEL 50 CL	3.50
1 L	5
THÉS GLACÉS	
TÈ ALLA PESCA 75CL	6
THÉ GLACÉ À LA PÊCHE	

SOFTS

DIABOLO	3.50
SANBITTER 10CL	2.50
COCA, COCA ZÉRO, CHERRY 33CL	4
ORANGINA, THÉ GLACÉ PÊCHE 25CL	4
SCHWEPES AGRUM'S 25CL	4
TROPICO 25CL	4
JUS DE FRUITS 25CL	4
POMME, ANANAS, ORANGE ET TOMATE	
SAN PELLIGRINO 33CL	3.50
GRENADE/ORANGE ET CITRON	
SIROP MONIN (SUPPLÉMENT)	1
MENTHE, GRENADINE, FRAISE, CERISE, FRAMBOISE, CITRON, VIOLETTE, PÊCHE	

CAFFÈ

RISTRETTO / EXPRESSO / ALLONGÉ	2.10
DOUBLE EXPRESSO	4.20
CAFFÈ CRÉMA	2.90
CAPPUCCINO	4.50
CAFFÈ VIENNOIS	4.50
CAFFÈ IRLANDESE	8.50
WHISKY, SUCRE DE CANNE, CAFÉ, CRÈME FOUETTÉE	
AMARETTO CAFFÈ	6.50
AMARETTO, CAFÉ, CRÈME FOUETTÉE	
THÉ, INFUSION	2.90
LES JARDINS IMPATIENTS	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7
CAFÉ OU THÉ ACCOMPAGNÉ DE 3 MINIS DOUCEURS	

APERITIVO

KIR ITALIEN 12CL	5
CRÈME : CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE, GRIOTTE, PROSECCO (VIN PÉTILLANT).	
MARSALA 5CL	4.50
MARTINI BLANC 5CL	5
MARTINI ROUGE 5CL	5
WHISKY JACK DANIEL 4CL	7
WHISKY CLAN CAMPBELL 4CL	6
RHUM THE DUPPY SHARE 4CL	9
SUPPLÉMENT SODA OU JUS DE FRUITS : 2€	
RICARD 2CL	4.20
GET 27 4CL	6
GET 27 CITRON / MENTHE 4CL	6
GRAPPA	8
LIMONCELLO 4CL	5
LIMONCELLO CITRON VERT 4CL	5
LIMONCELLO MANDARINE 4CL	5
LIMONCELLO PAMPLEMOUSSE 4CL	5
CHAMPAGNES	
(VOIR CARTE DES VINS)	

DIGESTIVO

CREMA ALPINA	6
CAFFÈ PISTACCHIO NOCCIOLA	
CRÈME DE RHUM DUPPY SHARE	6
BELLE POIRE	6
COGNAC RHUM WHISKY	

COCKTAILS

VOIR CARTE DES COCKTAILS
SUR TABLE

BIRRA

PRESSIONS	25CL	50CL	BIÈRES EN BOUTEILLES	33CL
MORETTI	4.80	8.50	BIRRA DE SARDAIGNE ICHNUSA	6
PICON BIÈRE	5.80	9.50	BLONDE OU CITRONNÉ	
BIÈRE DU MOMENT	6.50	10.50	BIÈRE DE SICILE MESSINA	6
LA BÊTE ROUGE	6	10	DESPERADOS	6.50
LA GRIM D'AUTOMNE	6.50	10.50	PIETRA LIMONCELLA	6
MONACO	5.80	9.50	BIÈRE AU GOÛT LIMONCELLO	
PANACHE	4.50		KASTEEL TROPICAL	6.50
			BIÈRES LOCALES	5.50
			DÉCOUVREZ LES VARIÉTÉS SUR TABLE.	

VINOS

SPUMANTE : PÉTILLANT

LAMBRUSCO ROSATO CA DES MEDICI

VIN ROSÉ PÉTILLANT, TRÈS LÉGER, FRUITÉ. PARFAIT POUR L'APÉRITIF ET LES PIZZAS.

75CL

22

12CL

6

LAMBRUSCO ROSSO CA DES MEDICI

VIN ROUGE PÉTILLANT LÉGER ET FRUITÉ. PARFAIT POUR L'APÉRITIF ET LES PIZZAS

22

6

PROSECCO ARNACES BRUT

FRAIS, VIVACE ET FRUITÉ. PARFAIT POUR L'APÉRITIF

22

6

PROSECCO ARNACES ROSÉ

VIVACE ET FRUITÉ EN VERSION ROSÉ. PARFAIT POUR L'APÉRITIF

22

6

MOSCATO D'ASTI SUPÉRIEUR

VIN BLANC PÉTILLANT DOUX, PARFAIT POUR L'APÉRITIF ET LE DESSERT

28

7

CHAMPAGNE - CANARD DUCHÊNE

DU MOMENT BRUT

60

ROSSO : VINS ROUGES

MONTE PIETROSO

VIN ROUGE DE VÉNÉTIE, FRUITÉ, VIF ET LÉGÈREMENT VINEUX. IL ACCOMPAGNE AVEC FACILITÉ TOUS LES PLATS DE LA CARTE.

20

4.50

BARDOLINO ROUGE

VIN ROUGE FRUITÉ AVEC DES NOTES D'ÉPICES. PARFAIT POUR LE REPAS.

22

6

CHIANTI DUCA DI SARAGNANO

GRAND CLASSIQUE ITALIEN DES PROVINCES DE FLORENCE. ÉQUILIBRÉ ET FACILE À BOIRE. PARFAIT POUR LES PIZZAS, PÂTES ET LA CHARCUTERIE.

25

6.50

TERRE SICILIANE SYRAH

VIN ROUGE DE SICILE, PUISSANT, AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET DE MÛRE. PARFAIT AVEC DE LA VIANDE OU DU FROMAGE

25

6.50

MARSELAN

VIN ROUGE LÉGER ET FIN, AUX NOTES DE RÉGLISSE, MÛRE, ÉPICES DOUCES ET GARRIGUE. IDÉAL POUR LES PALAIS DÉLICATS.

20

4.50

AMARONE DOC CLASSICO SUPÉRIEUR

BEAU VIN ROUGE DE VÉNÉTIE, FRUITÉ ET PUISSANT

60

ROSATO : VINS ROSÉS

BARDOLINO

ROSÉ DE LA RÉGION DE VÉNÉTIE. UN VIN DE REPAS QUI ACCOMPAGNE VOS PLATS DE L'ENTRÉE AU DESSERT, IL SERA PARFAIT POUR L'APÉRITIF.

22

6

BARDOLINO SANTI SUPÉRIEUR

ARÔMES DE FRAISES, FRAMBOISES, AGRUMES ET NOTES FLORALES.

28

7

PINOT GRIGIO ROSATO

ROSÉ SEC ET FRUITÉ. PARFAIT POUR L'APÉRITIF ET LE REPAS.

25

6.50

LE ROSÉ DU MOMENT

SELECTION DU PAPÀ PAUL (MARCA)

30

1.5 L
55

BLANCO : VINS BLANCS

PINOT GRIGIO BLANCO

BLANC SEC ET FRUITÉ. PARFAIT POUR L'APÉRITIF ET LE REPAS

25

6.50

CHARDONNEY ITALIEN

ARÔME INTENSE ET ÉLÉGANT AUX NOTES RICHES DE FRUITS.

28

7

MARSELAN

VIN BLANC FRAIS ET DOUX, AUX JOLIES NOTES D'AGRUMES CONFITS. IDÉAL POUR LES PALAIS DÉLICATS.

20

4.50

SOAVE CLASSICO DOC COLFORTE

ARÔMES DE FLEURS BLANCHES, POMME VERTE, AGRUMES.

30

8