

DON Papé *c'est l'histoire d'une rencontre*

*D'un voyage à Rome, de repas en famille, de bouffes entre copains,
de kilos en trop et d'un mélange entre la cuisine d'héritage et d'apprentissage.*

*Un retour au bien manger où nos grands-pères assis en bout de table, le sourire figé
en attendant un plat qui tarde à venir.*

Ce plat qui a cuit de longues heures, cette recette qui se transmet.

Une cuisine sans prétention où les produits ont été choisis un à un.

Don Papé c'est le plaisir avant tout, c'est les potes qui arrivent une bouteille à la main,

C'est l'envie de partager avec vous notre goût de la bonne cuisine sans compromis.

Bon appétit ! Régalez-vous, faites-vous plaisir et délicieux moment au Don Papé.

Antipasti **Seul ou à Partager**

Tartare di Tonno	15,50 €
Tartare tout frais de thon, avocat, fruit de la passion, pousses de Shiso, Espuma betterave, gel citron.	(Formule plat) 22.00 €
La Burratina Deliziosa	13,50 €
125g de pur plaisir en provenance des Pouilles, Tomates, fraises huile d'olive de Bouteillan et Focaccia	
Vitello Tonnato	15,50€
La Recette Authentique du Piemont à Tomber !!! Fines tranches de noix de veau fondantes, Sauce thon et câpres	
Salade de Saint Jacques	17,50 €
Noix de Saint Jacques marinées, sésame, pois gourmand, carottes, Tomates, avocat, mangues et vinaigrette Yuzu mandarine shiso	
Piatto Charcuterie Italienne	13,50 €
Jambon à la truffe, Brésaola, Salami Jambon de Parme,	
La Salade d'Estete	15,50 €
Poulet rôti déglacé au jus de veau, artichauts, tomates cerise, Salade croquante, noisettes, Parmesan et Crispi de spek	

Del Mare

Baccalà	21€
Dos de Cabillaud rôti, risotto safran, beurre blanc vanille passion Combava Zesté	
IL Polpo	25€
Tentacule snackée, purée de patates douces, choux Pak-choï et chimichurri Tuile de pain à l'encre de seiche.	

Les Plats Don Papé by Emmanuel

Gigot d'Agneau de 7 heures	23 €
On le mange à la cuillère avec quelques gnocchis et des carottes confites Ecume citron	
T-Bone de Veau rosé (Environ 300 G)	32 €
Joli morceau de veau cuit juste rosé, (20 min de cuisson) Sauce foie gras*	
Entrecôte	28 €
250g de sublime Bœuf français*	
Pancetta di Maiale	24 €
Poitrine de porc marinée et caramélisée cuite 6 heures, Sauce vinaigre de Xérès Griotte*	

*Accompagnement : Notre Fameux gratin « pas Dauphinois, truffé et Pecorino
Et Caponata

La Spécialité du Don Papé !!!!

Pasta Fraiches dans la Meule de Parmesan	25 €
Préparées en direct Live Grattée, flambée à la Grappa Accompagnées d'un jus veau aux Truffes fait maison De La BOMBE Pasta...	

Pasta & Risotto

Spaghetti au Homard	38 €
Oh my god.....Homard entier et décortiqué, il vous fera atteindre le 7 ^{ème} ciel....	
Pasta Alla Carbonara	16 €
LES VRAIS !!! Par pitié pas de crème pas de crème !	
Risotto de Saint Jacques	26 €
Saint Jacques nacrées, risotto safran et jus de homard,	
Risotto au Homard	38 €
Délicieux Risotto Very fondant au Homard entier et décortiqué !!!!!	
Penne au Thon	24 €
Thon mi- cuit, citron, câpres, tomates sèches, olives et Poutargue	
Rigatoni	16 €
Pérugines, scamorza fumée, une recette de MP, des ptites saucisses qui cuisent avec des tomates longtemps très longtemps ... bref une TUERIE	
La Fameuse Pasta aux Truffes	28 €
Mafaldina, des truffes de saison, mascarpone Point !	
Pasta Pomodoro Pepe	16 €
Spaghetti sauce tomate, poivre concassé, Parmesan	
Gnocchi Alla Sorentina	16 €
Des gno gno des kiki des GNOCCHI, mozza di Bufala , sauce tomate, Parmesan et basilic frais	
Ravioli Tartuffo	24 €
Ravioli frais aux truffes, sauce gourmande au foie gras Lamelles de Truffes fraîches de saison	
Penne all' Arrabbiata	15 €

Ail, Tomates et Piment..... tout dépend du degré de colère du Chef !!!!

Pinsa Romana (Pizza)

Notre Pâte à Pizza lève lentement grâce à la levure naturelle

Burrata Addict	17 €
Salsa de tomates, burrata ultra fraîche, basilic frais what else !!!!	
Tartufo « Triple Zéro »	22 €
Mascarpone, mozza fior di latte, crème de truffes noires, lamelles de truffes fraîches	
Langhirano	17 €
Jambon de Parme, mozza fior di latte, câpres et tomates	
La Gomora	17 €
Sauce tomate, saucisse sèche piquante, poivrons, mozza et basilic frais	
Regina Di Gran Classe	17 €
Jambon cuit à la truffe d'été, carpaccio de champignons de Paris, Ricotta de brebis, mozza fior di latte	
La Don Pietro	17 €
Figatelle, brousse de Brebis relevé légèrement à la harissa Poivron, mozza fior di latte	

Formaggio



Piatto de Fromages affinés	11,50 €
Déclinaison de fromages de Bernard Mure Ravaud.....Les amateurs vont se régaler	
Salade à l'Ail	5 €

Pour les Pichotos

Jusqu'à 10 ANS	10 €	
À l'Apéro un sirop au choix		
Baby Pizza	ou	Baby Pasta
Sauce tomate, mozzarella di Bufala		sauce tomate, mozza
Jambon blanc		Jambon Blanc
En dessert une Glace		

Gelato Artisanales « Mon Petit Glacier »

Poire, Citron jaune de Sicile, Fraise, Mangue, Litchi, Pêche, Coco,
Vanille de Bourbon, Chocolat noir, Café 100% arabica, Yaourt de la laiterie de Saint-Malo,
Pistache de Californie, Caramel au sel de Camargue, Menthe Choco, Malaga

1 boule 3 €, 2 boules 4,5 €, 3 boules 6€

Amis Vegan, Veggis et tutti quanti..... Nous nous adaptons !!!

Le registre des allergènes est disponible sur demande, prix net et service compris

Dolci della casa by Alain

8,80€

L'Avocado

Mousse d'avocat frais, crémeux framboise yuzu biscuit génoise chocolat

La Choconuts

Tartelette amande, noix de coco et sa nougatine,
Le TOUT sublimé par une mousse chocolat au lait caramel

Le Cioccolato

Crémeux chocolat à la framboise, Ganache au miel et croquant feuillantine

Le Mont Blanc

Tartelette amande, mousse allégée à la crème de marron, Cœur vanillé

Le Tiramisu

Que dire de plus Toi-même tu sais ... « Tire-moi vers le haut »

La Tortina al Limone

Tartelette citron yuzu meringuée au miel de lavande

La Tortina aux Fruits de Saison

Tartelette amande avec des fruits de Saison, Quenelle de crème fouettée au mascarpone

BaBa au Rhum de la Mama

Aie Aie Aie !!! Que de la gourmandise et Crème fouettée au mascarpone

I Cocktail by « Don Vincenzo »

Le Spritz

Prosecco, Apérol, perrier, 12 cl

12 €

Le Coca IN

Rhum, citron vert et « Coca » 10 cl

12 €

Le Cosmo « F »

Vodka, triple sec, jus de citron vert
Pulpe de Framboise, Jus de Cramberry 12 cl

12 €

Le Savastano

Lillet blanc, concombre, tonic et citron vert 12 cl

10 €

Mojitos

Rhum ambré, Citron vert, menthe, perrier 12 cl

10 €

Virgin Mojitos

Mojitos sans alcool 12cl

8 €

Caipirinha

Cachaça, cassonade, citron vert 10 cl

10 €

Le Medellin

Gin, Yuzu et tonic 12 cl

12 €

Les Apéros

Coupe de Champagne 12cl	12 €
Coupe de Proseco 12 cl.....	8 €
Martini 6cl.....	6 €
Blanc, Rouge, Dry	
Pastis, Ricard 2 cl.....	3,50
Campari 6cl.....	6 €
Americano 7cl.....	8 €

Les Bières

Pression Heineken 25cl.....	4 €
Heineken 50 cl.....	7€
Despérados 33cl.....	6€

Les Jus de Fruits4 €**Les Softs.....4 €**

Coca, Coca Zéro, Orangina,
Ice Tea, Seven Up

Les Eaux

Vittel 50cl.....	3,50 €
Vittel 75cl.....	5,50 €
San Pelegrino 50cl.....	3,50 €
San Pelegrino 75cl.....	5,50 €

Les Digos

Limoncello 6cl.....	8 €
Grappa 6cl.....	8 €
Amaretto 6cl.....	8 €
Rhums 5cl.....	11,50 €

Get 27 6cl.....	8 €
Get 31 6cl.....	8 €

Whisky Lagavullin 5cl.....	12 €
16 ans d'âge	
Jack Daniel'S 5cl.....	9 €
Ballantine's 5cl.....	6 €

Cachaça Leblon 5cl.....8 €

Café &Co

Expresso, Déca.....	1,90 €
Double expresso.....	2,40 €
Noisette.....	2 €
Capuccino.....	3,50 €

Chocolat chaud.....	3,50 €
Thé ou Tisane.....	3,50 €

Le registre des allergènes est disponible sur demande, prix net et service compris