

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.

NOS MENUS

Entrée et Plat (ou) Plat et Dessert 35

Entrée, Plat et Dessert 42

NOS ENTRÉES

La Burrata

Burrata en provenance des Pouilles, tartelette confiture de tomate,
anchois de Collioure et olives Taggiasches, pesto oseille,
condiment Framboise - Harissa

La César

Filet de poulet pané très croustillant, parmesan 30 mois,
salade sucrine, sauce «Caesar», espuma, gunciale et chips de pain

Le Champignon

Ravioli Tondo* farcis aux champignons du moment, sauce foie gras, oeuf parfait,
oignons grelots glacés

Tartare de Thon

Thon mariné au Ponzu, croquettes de risotto au safran, shiso,
gel pamplemousse, algues Kombu Royal

Le Parme

Dégustation de jambon de Parme affiné 18 mois, beurre réglisse,
tartelette inspiration AM et tourte de seigle de notre boulanger

(Plat Unique : 14€)



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour (www.mangerbouger.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La carte des allergènes est disponible pour notre clientèle dans notre restaurant

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Les prix qui figurent sur la carte sont en EUROS (€)

NOS PLATS

Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre rôti, mezzaluna* potimarron, jus de crustacés, légumes du moment

L'Agneau

Le gigot cuit 7 heures : on le mange à la cuillère !
Jus d'agneau corsé, gratin «Pas Dauphinois» truffé, légumes du moment

Le Veau

Filet de veau cuit rosé à basse température, pané au Panko,
avec son jus réduit de veau à la truffe,
condiments câpres, olives, citron vert, estragon
avec ses fettuccine* à la tomate

Le Cochon

Poitrine de cochon Ibérique marinée et caramélisée, cuite 6 heures,
jus de cochon au vinaigre de Xérès et griotte,
gratin «Pas Dauphinois» truffé et ses légumes du moment

La Meule de Parmesan

Fettuccine* préparées en direct live... Grattées, flambées à la Grappa,
accompagnées d'un jus de veau aux truffes fait maison

Le Boeuf

Agnolotti del Plin*, paleron de boeuf effiloché, braisé et fumé 8 heures dans un jus corsé
avec ses légumes confits et ses oignons caramélisés, réduction Porto

Le Végé

Tortelloni* coeur coulant, fleur de ricotta de brebis,
parmesan, citron, beurre ail noir, menthe, poivre de Cassis

(Plat Unique : 26€)

NOS PLATS SPÉCIAUX

(Hors Menu)

Le Homard

Entier et décortiqué, mezzaluna* potimarron, jus de homard, légumes

La Truffe

Fettuccine*, truffes de saison, crème de champignon

Le Caviar

Tortelloni* ricotta, beurre de citron, Caviar Oscietère, huile d'olive de Bouteillan

(Plat Unique : 38€)

FORMAGGIO

Piatto de Fromages Affinés

Déclinaison de fromages affinés... Les amateurs vont se régaler

14.50

Salade à l'Ail

6

POUR LES PICHOTOS

Un sirop au choix

Pour l'apéritif...

Baby Pasta

Sauce tomate, mozzarella di Bufala & jambon blanc

Une Glace

Pour le dessert

10

LES DESSERTS DE BENJAMIN

Pâtisseries fines de notre boutique** réalisées par nos pâtissiers Benjamin et Anthony

11

GELATO ARTISANALE ITALIENNE

G R O M

Crème glacée 120ml : Chocolat noir, Pistache, Vanille, Noisette

Sorbet 120ml : Framboise, Citron, Mangue

8.50

*LE LEXIQUE

RAVIOLI TONDO

Petites enveloppes de pâtes fraîches et garnies, de forme ronde

AGNOLOTTI DEL PLIN

Typiques du Piémont Italien, les Agnolotti sont en forme de «bonbon» rectangulaire

MEZZALUNA

Comme son nom en italien l'indique, celles ci sont en forme de «Demi Lune»

TORTELLONI

Les Tortelloni, en forme de petites couronnes torsadées, sont légèrement plus grande que les Tortellini

FETTUCCINE

Les Fettuccine sont des pâtes plates et larges, similaires aux tagliatelles

COCKTAILS PAR «DON VINCENZO»

Le Spritz

Apéritif, Prosecco, Perrier - 12cl

12

Le Coca In

Rhum, Coca, Citron vert - 10cl

12

Mojito

Rhum ambré, Citron Vert, Menthe, Perrier - 12cl

12

Virgin Mojito

Un Mojito, sans alcool - 12cl

8

Caipirinha

Cachaça, Citron vert, Cassonade - 10cl

10

Pina Colada

Rhum, Crème de Coco, Jus d'Ananas - 12cl

12

Cocktail du Moment

12cl

12

Notre nouvelle carte en quelques mots...

Cette dernière est le fruit d'une étroite collaboration entre Vincent, Marie-Pierre (fondateurs de la **Maison Don Papé**) et le chef du restaurant : Emmanuel. Voyez cette nouvelle carte comme une aventure culinaire, à la découverte de nouvelles saveurs de la bistronomie italo-méditerranéenne.

Pour cette nouvelle carte, nous avons choisi de mettre en avant l'**art des Ravioli**.

Notre dévotion envers le **fait-maison** transparaît à travers chaque détail, de la confection du pain par notre chef boulanger Kevin, à la préparation quotidienne des ravioli par le chef Emmanuel et son équipe, jusqu'à la création des pâtisseries par les mains de nos pâtisseries Benjamin et Anthony. L'intégralité de nos produits est méticuleusement sélectionnée pour assurer une expérience culinaire de qualité.

**Don Papé - Pain et Pâtisserie : 17 quai Gabriel Péri, 83500

