

# 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

### Carpaccio de Veau

A la façon d'un Vitello Tonnato (spécialité du Piémont), câpres, thon,  
tomates confites, puntarelle, huile d'olive

### Le Champignon

Ravioli Tondo farcis aux champignons du moment, sauce foie gras et jus de  
champignons, oignons grelots, oeuf parfait, petits croûtons,  
noisettes torréfiées

### Tartare de Thon

Thon mariné au Ponzu, croquette de risotto au safran, shiso, gel pamplemousse,  
algues Kombu Royal, choux chinois, vinaigrette sésame

### Ceviche de Daurade

Lait de tigre, tomatillo, pommade d'avocat, coriandre,  
poivrons grillés, dans un pain pita de notre boulangerie

### L'esprit d'une Niçoise

Tarte fine et feuilletée, pommade de fenouil, légumes cuits, vinaigrette de cerfeuil,  
oeuf mollet, crumble de parmesan, "Loulou's Pie"

(Plat Unique : 14€)



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour ([www.mangerbouger.fr](http://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 rôti, ravioli artichauts, bisque de crustacés, galanço, coco, légumes du moment

### L'Agneau

Le gigot cuit 7 heures : on le mange à la cuillère !  
Jus d'agneau corsé, gratin de pommes de terre truffées,  
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 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

### Ravioli à la Daube

Spécialité provençale, daube de boeuf en ravioli, jus réduit, carottes confites

### Trois Fromages

Tortelloni coeur coulant, fleur de ricotta de brebis,  
parmesan, citron, menthe, poivre de cassis et purée d'aubergine

### La Bavette

Bavette d'Aloyau, Black Angus marinée à la thaï (sauce poisson, sauce soja, ail,  
gingembre, échalotte, piment vert, huile de sésame, citronnelle, coriandre, concassé  
de fruits secs), entourée de pommes de terre grenailles rôties, légumes du moment

(Plat Unique : 26€)

---

## NOS PLATS SPÉCIAUX

(Hors Menu)

### Le Homard

Entier et décortiqué, ravioli d'artichauts, jus de homard, légumes  
45€

### La Truffe

Fettuccine, truffes de saison, crème de champignon  
38€

### Le Caviar

Tortelloni ricotta, beurre de citron, Caviar Oscietre, huile d'olive de Bouteillan  
38€



## **FORMAGGIO**

### **Piatto de Fromages Affinés**

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

14.50

---

## **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 pâtisseries 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

## COCKTAILS PAR «DON VINCENZO»

### Le Spritz

Apérol, 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 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 Lahcen, à la préparation quotidienne des ravioli par le chef Emmanuel, Vincent et Grégoire, 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

