

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 ENTRÉES

La Burrata ...14€

Burrata, tartelette confiture de tomate,
anchois et olives Taggiasches, pesto oseille,
condiment Framboise - Harissa

Carpaccio de Veau...14€

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

Le Champignon...16€

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

Planche Charcuterie/Fromage & Tapas...19€ Seul ou à Partager

Influences hispaniques, en fonction de l'humeur du chef

Ceviche de Daurade...16€

Daurade Coryphène, lait de tigre, tomatillo, pommade d'avocat, coriandre,
poivrons grillés, dans un pain pita artisanal

Tartare de Thon...15€

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

Mezzaluna Trois Fromages...15€

Ravioli maison en forme de demie-lune, ricotta-gorgonzola-parmesan,
coulis de tomates rôties, pignons de pins, biscuit de parmesan



 Plat Végétarien

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...28€

Filet rôti, ravioli maison potimarron , bisque de crustacés, galanga, lait de coco, légumes du moment

L'Agneau...28€

Le gigot cuit 7 heures : on le mange à la cuillère !
Jus d'agneau corsé, gratin de pommes de terre aromatisé à la truffe, légumes du moment

Le Cochon...26€

Poitrine de cochon marinée et caramélisée, cuite 6 heures,
jus de cochon au vinaigre de Xérès et griotte,
gratin de pommes de terre aromatisé à la truffe et légumes du moment

La Meule de Parmesan...26€

Spaghetti fraîches préparées en direct live... Dans la meule de parmesan, flambées à la Grappa, accompagnées d'un jus de veau aromatisé à la truffe fait maison

Ravioli à la Daube...24€

Spécialité provençale, daube de boeuf en ravioli maison, lardons de pancetta jus réduit, carottes rôties

Pasta Casarecce...19€

Saucisse de cochon, sauce tomate, scarmoza fumée, basilic, parmesan

Spaghetti Carbonara...19€

Spaghetti fraîches, pancetta, crème fraîche, parmesan, croustillant de guanciale

Grenadin de Veau...23€

Jus de veau réduit au porto, pasta au pesto-basilic

Le Homard (selon arrivage)...45€

Homard Américain entier et décortiqué, ravioli potimarron maison, jus de homard, légumes

NOS PIZZAS

Margherita...16€

Sauce Tomate, Mozzarella & Basilic

Burrata...18€

Sauce Tomate, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Burrata & Pesto

La Reine...19€

Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic, Champignons du moment & Jambon Blanc

Quatre Fromages...19€

Sauce Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Chèvre & Basilic

Chorizo...18€

Sauce Tomate, Mozzarella, Chorizo Bellota Iberico, Poivrons Confits,
Basilic & Parmigiano Reggiano

Jambon Cru...19€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Cru Ibérico, Confiture
de Cerise Amarena au Xérès & Basilic

La Blanche...18€

Base Crème, Mozzarella, Guanciale, Oeuf, Parmigiano Reggiano & Basilic



POUR LES PICHOTOS

Un sirop au choix

Pour l'apéritif...

Baby Pasta

Sauce tomate, mozzarella di Bufala & jambon blanc

OU

Steak Haché & Galette de Pomme de Terre

Une Glace

Pour le dessert

10

COCKTAILS PAR «DON VINCENZO»

Le Spritz

Apérol, Prosecco, Perrier - 12cl

12

Saint-Germain Spritz

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier, Zeste de Citron - 10cl

12

Mojito / Virgin Mojito

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

12

Fragola

Prosecco, Citron, Purée de fraise- 12cl

8

Caipirinha

Cachaça, Citron vert, Cassonade - 10cl

10

Pina Colada / Virgin Pina Colada

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

12

Cocktail du Moment

12cl

12

