

"Une Rencontre, une Histoire, la Passion..."

Le Restaurant **DON PAPÉ** c'est l'histoire d'une rencontre humaine, 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, attendent un plat qui tarde à venir. Ce plat qui a cuit de longues heures, cette recette qui se transmet. Une cuisine **humble** et **créative** où les produits ont été choisis un à un...

Antipasti Seul ou à Partager

TARTARE DI TONNO

Tartare tout Frais de Thon, Avocat, Fruit de la Passion,
Espuma Betterave

15,80 €

(Formule plat)

22,00 €

LA BURRATINA DELIZIOSA

125g de Pur Plaisir en Provenance des Pouilles, Foccacia
Méchouia et Huile d'Olive de Bouteillan

13,90 €

SAUMON FUMÉ HEALTHY HEALTHY

Pain Grillé, Avocat, Oeuf Poché, Graine de Courge ... *Light !!!*

14,80 €

PIATTO CHARCUTERIE ITALIENNE

Assortiment de Charcuterie du Moment, Foccacia Grillée,
Beurre Régliste

13,50 €

SALADE JULIUS (CAESAR...)

Filet de Poulet Pané très Croustillant, Copeaux de Parmesan,
Salade Romaine, Sauce « Caesar » Zébré au Saté.

16,50 €

FOIE GRAS INSPIRÉ AM...(MERCİ AM !!!)

Mi- Cuit de Foie Gras, Noisettes, Gelée Hibiscus, Tartelette
Grande Surprise

18,50 €

CHAMPIGNONS TRÈS GOURMANDS

Champignons du moment Sautés Ail et Persil, Oeuf Poché,
Croutons, Guancial Grillée et Jus de Volaille

14,50 €

Del Mare

SAINT-JACQUES

Saint-Jacques Snackée, Noisettes Grillées, Soupe de Poisson
Réduite, Graine de Couscous à la Fleur d'Oranger et Raifort

26,00 €

IL POLPO

Tentacule Snackée, Purée de Patates Douces, Choux Pak-choi et
Chimichurri, Tuile de Pain à l'Encre de Seiche.

16,50 €



«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 en notre restaurant. -

Les Plats Don Papé by Emmanuel

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES

On le mange à la cuillère, Jus d'Agneau Corsé.

24,00 €

MAGRET DE CANARD APICIUS (ENTIER ENVIRON 300 GR)

*Hommage à Mr Alain Senderens, cuit Basse Température
Épices Multiples, Purée Patate Douce, Jus Corsé et Acidulé*

28,00 €

PIÈCE DU BOUCHER

Très Belle Pièce de Viande accompagnée de Jus Corsé aux Truffes

28,00 €

PANCETTA DI MAIALE

*Poitrine de Cochon Marinée et Caramélisée cuite 6 heures,
Jus de Cochon au Vinaigre de Xérès et Griotte**

24,00 €

**Accompagnement : Notre Fameux Gratin «pas Dauphinois, Truffé et Pecorino
et Caponata de Légumes*

La Spécialité du Don Papé!

PÂTES FRAÎCHES DANS LA MEULE DE PARMESAN

*Préparées en Direct Live ... Grattée, Flambée à la Grappa
Accompagnées d'un Jus Veau aux Truffes Fait Maison
De La BOMBE Pasta...*

25,00 €

Pasta et Risotto

SPAGHETTI AU HOMARD

*Oh My God... Homard Entier et Décortiqué,
il vous fera atteindre le "7^{ème} Ciel"*

39,00 €

PASTA ALLA CARBONARA

*Notre Recette ... Secrète Pancetta, Guancial Croustillante,
Jus de Volaille*

18,00 €

PENNE AU THON MI-CUIT ET POUTARGUE

Thon Mi- Cuit, Citron, Câpres, Tomates Sèches, Olives et Poutargue

24,00 €

RIGATONI

*Périgines, Stracciatella, une Recette de "MP", des P'tites Saucisses
qui cuisent avec des Tomates longtemps très longtemps...
bref une TUERIE...*

19,00 €

LA FAMEUSE PASTA AUX TRUFFES

Mafaldina, des Truffes de Saison, Mascarpone, Jus de volaille... Point!

28,00 €

RAVIOLI TARTUFFO

*Ravioli Frais aux Truffes, Sauce Gourmande au Foie Gras,
Lamelles de Truffes Fraîches de Saison, Jus de Volaille Réduit*

24,00 €



«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 en notre restaurant. -

Pinsa Romana (Pizza)

Notre Pâte à Pizza lève lentement grâce à la levure naturelle !

BURRATA ADDICT

Salsa de Tomates, Burrata Ultra Fraîche, Basilic Frais... *What Else !!!* **17,00 €**

TARTUFO "TRIPLE ZÉRO"

Crème Double, Mozza Fior Di Latte, Crème de Truffes Noires, Lamelles de Truffes Fraîches **22,00 €**

LANGHIRANO

Salsa de Tomate, Compoté d'Oignons, Jambon de Parme, Mozza Fior Di Latte **17,00 €**

LA GOMORA

Crème Double, Mortadelle Pistache, Stracciatella et Basilic Frais **17,00 €**

REGINA DI GRAN CLASSE

Sauce Tomate, Jambon Cuit à la Truffe d'été, Carpaccio de Champignons de Paris, Mozza Fior Di Latte **17,00 €**

LA DON PIETRO

Crème Double, Reblochon Fermier, Oignon Rouge et Pancetta Jaune d'Oeuf **17,00 €**

Formaggio

PIATTO DE FROMAGES AFFINÉS

Déclinaison de Fromages de Bernard Mure Ravaud.... **11,50 €**
Les Amateurs vont se régaler...

SALADE À L'AIL

5,00 €

Pour Les Pichotos !

JUSQU'À 10 ANS

À L'apéro un Sirop au Choix **10,00 €**

BABY PIZZA

Sauce tomate, mozzarella di bufala mozza, jambon Blanc

OU

BABY PASTA

Sauce Tomate, Jambon Blanc

Gelato Artisanale Italienne "Grome"

Crème Glacée : 120 ml

Chocolat Noir, Pistache, Vanille, Noisette, Caramel Fleur de Sel **8,50 €**

Sorbet : 120 ml

Framboise, Citron, Mangue



Dolci della Casa by Alain

L'AVOCADO

Mousse d'Avocat Frais, Crèmeux Framboise Yuzu Biscuit
Génoise Chocolat

8,80 €

LA CHOCONUTS

Tartelette Amande, Noix de Coco et sa Nougatine,
Le TOUT sublimé par une Mousse Chocolat au Lait Caramel

8,80 €

LE CIOCCOLATO

Cœur Fruit Mandarine, Mousse Chocolat 72% et Grué de Cacao

8,80 €

LE TIRAMISU

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

8,80 €

LA TORTINA AL LIMONE

Tartelette Citron Yuzu Meringuée au Miel de Lavande

8,80 €

LE MONT-BLANC

Tartelette Amande, Mousse Alégée à la Crème de Marron,
Cœur Vanillé

8,80 €

BABA AU RHUM DE LA MAMA

Aie Aie Aie !!! Que de la Gourmandise et Crème Fouettée au
Mascarpone

8,80 €

I Cocktail by "Don Vincenzo"

LE SPRITZ

Prosecco, Apérol, Perrier;

12 cl

12,00 €

LE COCA IN

Rhum, Citron Vert et « Coca »

10 cl

12,00 €

LE COCKTAIL DU MOMENT

Surprise !!!

12 cl

12,00 €

LE SAVASTANO

Lillet blanc, Tonic et Concombre

12 cl

10,00 €

LE MOJITO

Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe, Perrier

12 cl

10,00 €

LE VIRGIN MOJITO

Mojitos sans Alcool

12 cl

10,00 €

LE CAIPIRINHA

Cachaça, Cassonade, Citron Vert

10 cl

10,00 €

LE MEDELLIN

Gin, Yuzu et Tonic

12 cl

12,00 €

PIÑA COLADA

Crème de Coco, Jus d'Ananas, Rhum

12 cl

12,00 €



«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 en notre restaurant. -