

BRASERO DE PAPI

UNIQUEMENT LE MARDI, JEUDI ET DIMANCHE

Mes petites cailles, vous vous en doutez, je ne suis plus toute jeune. J'ai bien vécu, j'ai bourlingué, j'ai dégusté, je me suis régalée. J'arrive à un âge où le meilleur de ce que l'on a vécu, on a envie de le partager. Ce que je vous propose ici, c'est tout ce que j'ai aimé dans la vie : ce sont mes souvenirs, mes madeleines, mes péchés mignons, mais aussi mes découvertes, mes enseignements et mon désir de vivre avec mon temps, comme on dit. Le chauvinisme et le circuit court, la philosophie du bon sens, des fourneaux généreux, un bar innovant, mais avant tout des tables conviviales.

LES COCKTAILS & SANS ALCOOL PAGE 1

BIÈRES, ENTRÉES & APÉROS PAGE 2

LE BRASERO DE PAPI 3

FROMAGES & DESSERTS PAGE 4

LES COCKTAILS

Signatures

11€

NUMÉRO FADA CLARIFIÉ 20 CL

Gin infusé au sésame noir, cointreau, infusion d'hibiscus, jus de pomme, sirop de poivre de timut et écorces d'orange maison, jus de citron vert & lait entier

TARTE AUX FRAISES SHORT DRINK 10 CL

Vodka infusé à la vanille, liqueur frangelico, sirop de vanille maison, sirop de noisette giffard & jus de fraise

GARDEN SPRITZ LONG DRINK 20 CL

Lillet rosé, sirop de framboise giffard, schrub thym et origan maison, eau gazeuse & crémant

TONKAN'STORMY LONG DRINK 18 CL

Rhum havana 7 ans, sirop de framboise infusé aux fèves de tonka, jus de citron vert & ginger beer fever tree

Au bout du monde

11€

ESCALE À PÉKIN LONG DRINK 18 CL

Gin infusé à la verveine, jus de mangue, sirop de fruit de la passion giffard, purée de yuzu Ponthier, liqueur de vanille de Madagascar Giffard & limonade

AMERICAN DREAM SHORT DRINK 10 CL

Bourbon Four roses infusé au beurre de cacahuète, sirop de vanille maison, jus de citron, liqueur frangelico, angostura bitter's & chantilly au beurre de cacahuète

PINK FUJI LONG DRINK 20 CL

Gin infusé au thé vert, sirop de fleur de cerisier Giffard, jus de citron, jus de litchi & tonic mediterranean

MANGO CHAÏ LONG DRINK 18 CL

Sirop de citronnelle giffard, sirop de thé chaï, whisky infusé au curry, purée de mangue Ponthier & ginger ale Fever tree

EL PEPITO SHORT DRINK 10 CL

Tequila infusé au basilic, cordial de tomate maison, jus de citron vert, sirop d'agave & sirop de piment Giffard

Mais aussi à Angers

10€

BON ROI RENÉ CLARIFIÉ 20 CL

Rhum arrangé vanille & ananas, jus d'ananas, sirop de falernum Giffard, jus de citron vert & purée de coco

SCOTTY LONG DRINK 18 CL

Gin, liqueur de fleur de sureau Giffard, sirop de falernum giffard, infusion de thé noir, jus de citron, indian tonic Fever tree & mousse au falernum

BOTERO POP LONG DRINK 18 CL

Purée de cassis ponthier, feuilles de menthe, sirop de 3 poivres, jus de citron vert, rhum havana 3 ans & eau gazeuse

SAINT MAURICE FROZEN SHORT DRINK 10 CL

Cointreau,tequila blanco Calle 23, liqueur de curaçao bleu giffard, sirop de piment Giffard & jus de citron vert

MARIE D'ANJOU LONG DRINK 20 CL

Liqueur d'italicus, liqueur de fleur de sureau giffard, cordial de verveine et basilic maison & tonic concombre

Créations du mois

LITTLE SUNRISE SANS ALCOOL 185 ML

Jus d'orange, Smoky agave Giffard & sirop de grenadine Giffard

6€

SUNSET SPRITZ ALCOOL 100 ML

Gin g'vine pastèque, feuilles de menthe, sirop de cassis Giffard, jus de citron & indian tonic Fever tree

10€



Sans modération

Cocktails

7€

BANANA BREEZE 170 ML

Purée de kiwi Giffard, sirop de banane Giffard, lait d'amande & sirop d'agave Giffard

LOUISE & MARGUERITE 170 ML

Purée de cassis, fleur d'oranger, feuilles de menthe, sirop de citron Giffard & eau gazeuse

DETOX ET VOUS 170 ML

Jus de concombre maison, liqueur d'ananas 0% Giffard, feuilles de menthe & ginger ale Fever tree

TUTTI FIESTA 150 ML

Gold cane Giffard, jus d'ananas, jus de mangue, purée de passion Ponthier & sirop de vanille maison

PAPY'LOMA 170 ML

Liqueur de pamplemousse 0% Giffard, cordial de poivre de timut maison, sirop d'agave Giffard, jus de citron vert & eau pétillante

MAMIE GIGI 170 ML

Sirop de pomme acidulée Giffard, sirop de curaçao Giffard, liqueur de gingembre 0% Giffard, herbal juniper 0% Giffard & tonic mediterranean Fever tree

Softs

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO 33CL 5€

ICED TEA MAISON PARFUM AU CHOIX . 25CL 4€

SIROP À L'EAU PARFUM AU CHOIX . 25CL 3€

DIABOLO PARFUM AU CHOIX . 25CL 4€

CITRONNADE CITRON - POIRE 25CL 5€

CITRONNADE CITRON - PASTÈQUE 25CL 5€

KOMBUCHA PASSION - FRAMBOISE 33CL 6€

KOMBUCHA HIBISCUS - MYRTILLE 33CL 6€

KOMBUCHA FRAISE - BASILIC 33CL 6€

JUS DE FRUITS

25CL

Abricot . Mangue . Pamplemousse Rose . Ananas

Tomate rouge . Pomme . Orange . Fraise . Litchi

Cranberry

5€

PARFUMS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Installée à Angers depuis 1885, Giffard ravit les papilles avec ses sirops et liqueurs artisanaux. Mamie apprécie leur savoir-faire ainsi que leur attachement aux producteurs régionaux.

Banane . Cerise . Fraise . Pêche . Kiwi . Cassis
Menthe . Framboise . Grenadine . Pastèque
Violette . Fleur de sureau . Citron blanc . Mûre
Pamplemousse Rose . Fruit de la passion

Eaux PLANCOËT

L'eau Plancoët, issue des sources de Bretagne, est une eau minérale naturelle d'exception, prisee pour sa pureté et son goût délicat. Puisée dans un environnement préservé, elle bénéficie d'une filtration naturelle qui lui confère des propriétés équilibrées et rafraîchissantes. Sa faible minéralisation en fait une eau idéale pour accompagner les repas, permettant de sublimer les saveurs sans altérer les arômes

50CL 1L
PLANCOËT 3€ 4€

Eau minérale naturelle

PLANCOËT 4€ 5€

Eau minérale naturelle pétillante

LES APÉROS

Kirs	12cl
KIR VIN BLANC	6€
KIR PÉTILLANT	7€
KIR ROYAL	9€

LIQUEURS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Cassis . Framboise . Mûre . Abricot
Pamplemousse rose . Pêche

Anisés	2cl	4,5cl
PASTIS 12/12	3,50€	6,50€
Anisé - France - 45%		
RICARD	3,50€	6,50€
Anisé - France - 45%		

Apéritifs de mon temps	
CHOUCHEN	5€
Apéritif à base de miel - France - 14%	
PINEAU DES CHARENTES BLANC	5€
Apéritif à base de vin - France - 17%	
PORTO BLANC OU ROUGE	5€
Apéritif à base de vin - Portugal - 19,5%	
SUZE	5€
Amer - France - 18%	
QUINTINYE BLANC OU ROUGE	5€
Vermouth - France - 16,5%	
LILLET BLANC OU ROSÉ	5€
Vermouth - France - 17%	

LES BIÈRES

Sans alcool

CHOUFFE SANS ALCOOL 33cl	7€
Belge - ronde, fraîche - 0,4%	
JAVA NEIPA SANS ALCOOL 33cl	7€
Bretagne - mangue et pêche - 0,0 %	

Blondes

LA PIAUTRE BLONDE 33cl	8€
La Ménitré (49) – fraîche & légèrement houblonnée – 4,9 %	
L'ARCHIMAGE MAGE MALTE 33cl	8€
Mamers (72) – triple malt – 8 %	
ALMA - La Débauche 33cl	8€
Angoulême (16) - session IPA - 4,5%	
BURNING CLOUDS NEIPA Grand Paris 33cl	8€
Île-de-France (75) - Neipa - 6,5%	

Ambrées et abbaye

GUINNESS 33cl	7€
Dublin - café - 7,5%	
ORVAL - Abbaye trappiste 33cl	9€
Belgique – amertume & épices – 6,2 %	

Blanches et fruitées

CHOUFFE CHERRY 33cl	9€
Belge - cerise fraîche - 8%	
LOVE & FLOWERS Mélusine 33cl	8€
Chanverrie (85) – pétales de rose et violette – 4,2 %	
PRESSE FRAMBOISE SOUR ALE Grand Paris 33cl	8€
Île-de-France – framboise & acidulée – 4,5 %	

LES BIÈRES PRESSION

	LA DEMIE	LA PINTÉ
TIGRE BOCK - 5%	4,90€	9€
BROOKLYN PULP ART IPA - 6%	4,90€	9€
LA BÊTE BLANCHE - 5,2 %	4,90€	9€
COLOMBA ROSÉ - 4,5%	4,90€	9€
Supplément sirop ou picon		1€



POUR COMMENCER

Entrées

SAUMON GRAVLAX	11€
Crème cheese, ciboulette & réduction de citron vert	
TERRINE DE CAMPAGNE	12€
Morilles & noixettes	
TATAKI DE THON	13€
Soja, sésame, poivrons & mayonnaisé épicée	
BURRATA	12€
Crumble de parmesan, crème acidulée au basilic & chips de jambon cru	
FOIE GRAS MI-CUIT	16€
Compotée d'oignons, pickles de légumes & salade de Mamie	
OEUFS FAÇON MIMOSA LES 6	8€
Sauce verte de Mamie	

ESCARGOTS EN CROQUILLES	
La ferme des Petits Prés - Cornillé-les-Caves (49)	
Les 6	11€
Les 9	14€
Les 12	19€

LES HUÎTRES HUÎTRES FINES DE BOYARD	
Servie avec pain, beurre, vinaigrette aux échalottes & citron	
Les 6	13€
Les 9	19€
Les 12	24€

Nées sur les côtes d'Oléron et affinées dans ses claires, les huîtres Fine Boyard séduisent par leur chair ferme et délicate. Leur goût équilibré marie subtilement douceur, iode et notes légèrement sucrées, reflet du savoir-faire ostréicole charentais.



À partager

MAMIE DANS LES PLUMES PLANCHE	25€
Oeufs façon mimosa . Toast de foie gras maison. Rillettes de poulet . Wraps de poulet au curry	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	22€
Saucisson, jambon de pays, jambon truffé, terrine de campagne & beurre	
PLANCHE MIXTE	22€
Morbier, brebis, jambon de pays, jambon truffé, terrine de campagne, beurre & cornichons	
PLANCHE DE FROMAGE	22€
Morbier, brebis, tommes & beurre	
FALAFELS LES 10	9€
Falafels de pois chiches & betteraves rouges	
SAUCISSON PAIN, BEURRE & CORNICHONS	8€
Le Rocher du Lion (44)	
Poivre . Beaufort . Nature	

LES SOIRÉES BRASERO

Ah mes petits gourmands, papi sort son braséro ! Ici, le feu crépite doucement, les bonnes odeurs se mêlent à l'air et chacun prend plaisir à faire griller à son rythme. Le braséro, c'est surtout un moment de partage, de chaleur et de convivialité autour des flammes. Prenez votre temps, savourez chaque bouchée et profitez ensemble de cet instant... régalez-vous !

Sur terre

MAGRET DE CANARD	23€
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive, ratatouille, crème tiède aux fines herbes & réduction balsamique	
ONGLET DE BŒUF 200G	25€
Pommes de terre grenaille, ratatouille, sauce au choix & salade de mamie	
BAVETTE D'ALOYAU 200G	21€
Pommes de terre grenaille, ratatouille, sauce au choix et salade de mamie	
CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE 500G	45€
Pommes de terre grenaille, ratatouille & sauce au choix	
BROCHETTE DE POULET MARINÉ	19€
Pommes de terre grenaille, ratatouille & sauce au choix	
TARTARE BŒUF 180G	19€
Race à viande VBF, cornichons en brunoise, câpres, oignons, sauce tartare, grana padano, pommes de terre grenaille & salade de Mamie	

La criée

PAVÉ DE SAUMON 150G	21€
Crème tiède aux fines herbes & ratatouille	
GAMBAS	26€
Sauce verte & purée de pommes de terre à l'huile d'olive	
PAVÉ DE THON MI-CUIT 150G	24€
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive, ratatouille & sauce verte	

Les salades

PAPI CÉSAR	19€
Filets de poulet croustillants, tomates, croûtons, parmesan, salade de Mamie & véritable sauce César	
SALADE DE CHÈVRE	19€
Toast de chèvre pané au pain d'épices, poivrons confits, mesclun, carpaccio de betterave	
TARTINES VEGGIE	18€
OPTION VÉGAN DISPONIBLE Légumes confits, persillade & chèvre frais	

SUGGESTION AFFICHÉE À L'ARDOISE

Découvrez ce que notre chef vous a mijoté

LES ACCOMPAGNEMENTS

Dans mes petits plats, j'ai toujours prévu un accompagnement pour régaler vos papilles. Mais si l'envie vous prend d'y ajouter une petite touche, pas de souci ! Je vous le propose à petit prix.

POMMES DE TERRE GRENAILLE	4€
PURÉE DE POMMES DE TERRE	3€
RATATOUILLE MAISON	3€
LA SALADE DE MAMIE	2€
SAUCES DISPONIBLES	2€
Échalotes, gorgonzola, béarnaise basilic thai, crème aux fines herbes, poivre	



L'ASSIETTE DU LOUPIOT

Jusqu'à 12 ans

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO
ou ICED TEA MAISON
ou SIROP À L'EAU

CROUSTILLANT DE POULET
ou CROUSTILLANT DE POISSON
Purée de pommes de terre

DEUX BOULES DE GLACE
Parfums au choix
ou ROYAL CHOCOLAT

14€

LE TROU ANGEVIN

COINTREAU & SORBET CITRON VERT

Le Trou Angevin est une tradition culinaire de notre région. Une petite parenthèse rafraîchissante au milieu du repas, destinée à réveiller le palais et à préparer la suite.

Nous vous proposons une version aussi simple qu'élégante, mariant deux produits emblématiques : un sorbet citron vert, frais, vif et acidulé & un trait de Cointreau,

5€



LES FROMAGES

la fromagerie Beillevere

La fromagerie Beillevaire, fondée en 1980 à Machecoul en Loire-Atlantique, est une entreprise familiale reconnue pour son savoir-faire artisanal. Créée par Pascal Beillevaire, elle s'est développée tout en conservant des méthodes de fabrication traditionnelles. La fromagerie sélectionne rigoureusement son lait auprès de producteurs partenaires. Elle propose ainsi une large gamme de fromages et produits laitiers de grande qualité.



Mes fromages sont accompagnés d'un confit de griottes, moutarde au caramel, de beurre, de mesclun & de noix

L'ASSIETTE 4 FROMAGES 9,90€ L'ASSIETTE 2 FROMAGES 5,90€

LES DESSERTS

Les desserts FAITS MAISON

CRÈME BRÛLÉE INFUSÉ HIBISCUS.....	8€
LE ROYAL CHOCOLAT.....	11€
Croustillant feuilletine, crémeux chocolat 70 %	
TARTELETTE FRAISES RHUBARBE.....	10€
Compotée de fraise et rhubarbe, ganache à la rhubarbe, biscuit sucré	
FINGER VANILLE FRAMBOISE.....	10€
Biscuit Joconde, compotée de framboise au citron vert, crémeux vanille	
CHEESECAKE MANGUE PASSION.....	9€
Croustillant spéculoos, crème cheese et compotée mangue-passion	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....	9€
Avec les mignardises de notre chef pâtissier	

Les glaces

1 BOULE.....	3,50€
2 BOULES.....	6,00€
3 BOULES.....	9,00€
SUPP CRÈME CHANTILLY.....	1,50€

LES SORBETS

Mangue · Fruit de la passion · Citron vert

LES CRÈMES GLACÉES

Noix de coco · Pistache · Chocolat · Vanille · Caramel au beurre salé · Fraise

Les coupes glacées

LOLA PAZ.....	9,50€
Crème glacée noix de coco, sorbet mangue & sorbet fruit de la passion	
Crème chantilly, noix de coco torréfiée & coulis de mangue	
TRÉSOR DE L'ETNA.....	9,50€
Crème glacée pistache, crème glacée chocolat & crème glacée vanille	
Crème chantilly, crème de pistache & pistaches concassées	
BRIN SALÉ.....	9,50€
Crème glacée caramel au beurre salé & crème glacée vanille	
Crème Chantilly, caramel au beurre salé, pistaches concassées & amandes effilées	

LE DIGESTIF GOURMAND

Avec les mignardises de notre chef pâtissier

Guignolet · Limoncello · Menthe-Pastille · Bailey's
Poire Williams · Amarande · Amaretto · Peppermint

Rhums arrangés

Banane Tonka / passion vanille / fraise basilic thé noir /
pomme romarin cannelle / piment Oiseau thé vert

14€



LES BOISSONS CHAUDES

Cafés Lavazza

RISTRETTO / ESPRESSO.....	2,20€
DÉCAFÉINÉ.....	2,50€
DOUBLE ESPRESSO.....	3,20€
MACCHIATO / NOISETTE.....	2,50€
LATTE / CAPPUCCINO.....	4,50€
CAFÉ VIENNOIS.....	5,00€

Chocolats Van Houten

CHOCOLAT CHAUD.....	4,00€
CHOCOLAT VIENNOIS.....	5,00€

Thés et tisanes Whittington ou Kusmi tea

THÉ.....	4,00€
Noir Earl Grey Supreme / Noir fruits rouges / Noir vanille & passion / Vert menthe verte / Noir Anastasia / Vert de chine	
TISANE INFUSION.....	4,00€
Camomille / Verveine-citron	



L'IRISH DE PAPI LE VRAI 10,00€

Whiskey Bushmills, café Lavazza Gold, sirop de sucre maison & crème fouettée

L'Irish Coffee, créé dans les années 1940 par Joe Sheridan en Irlande, est une boisson chaleureuse alliant whisky, café & crème fouettée. Conçue pour réchauffer les passagers transatlantiques à l'aéroport.

Contrairement aux interprétations modernes, un véritable Irish Coffee ne se sert pas en trois étages séparés. Le café et le whisky sont mélangés pour offrir une harmonie de saveurs. La crème utilisée n'est pas une chantilly sucrée, mais une crème fouettée légère, reposant doucement à la surface pour préserver l'essence de cette boisson authentique et réconfortante.