

BRASÉRO DE PAPI

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 BRASÉRO DE PAPI PAGE 3

FROMAGES & DESSERTS PAGE 4

LES COCKTAILS

Signatures

11€

CARAXÈS

SHORT DRINK 125 ML

Bourbon Four Roses infusé à la Cerise, Crème de Cacao Giffard, Guignolet, Frangelico, Sirop de Vanille Giffard & Jus de Cerise

BIÈRE AUX PRUNES

LONG DRINK 165 ML

Eau de Vie Prune, Sirop de Noisettes Giffard, Jus de Pomme, Bière Blonde & Bitter Chocolat

NESSIE

LONG DRINK 145 ML

Apérol, Liqueur de Curaçao Giffard, Sirop de Basilic Giffard, Jus de Citron, Eau Pétillante & Crémant de Loire

TARTE AUX POIRES

LONG DRINK 175 ML

Vodka infusée à la Vanille, Frangelico, Sirop de Noix de Macadamia Giffard, Jus de Pomme & Purée de Poire

DOLORÈS OMBRAGE

SHORT DRINK 85 ML

Cognac Rémy Martin, Cointreau infusé à l'Hibiscus et Grué de Cacao, Sirop de Poire Giffard & Jus de Citron

Douceur Automnale

10€

DRACARYS

LONG DRINK 140 ML

Vodka, Cointreau Spicy, Sirop Passion & Sirop Vanille Giffard, Purée de Framboise, Tabasco Vert & Crémant de Loire

EXPRESSO PATRONUM

LONG DRINK 175 ML

Vodka infusée à la Vanille, Sirop de Noix de Macadamia Giffard, Liqueur de Vanille & Liqueur de Café Giffard, Purée de Coco & Espresso

SALEM

SHORT DRINK 90 ML

Gin Citadelle, Cointreau, Vermouth Blanc infusé à la Fève de Tonka

NOCES POURPRES

LONG DRINK 210 ML

Crème de Cassis Giffard, Jus de Litchi, Jus de Citron & Champagne

HAWKINS

LONG DRINK 175 ML

Italicus, Sirop de Pomme Verte Giffard, Jus de Cranberry & Tonic Classique

Le Cabinet des Épices

10€

ÉCLIPSE

LONG DRINK 135 ML

Rhum infusé au Thym & Romarin, Liqueur de Gingembre & Liqueur de Vanille Giffard, Sirop de Miel Giffard, Jus de Mangue & Purée de Passion

NEW MOON

LONG DRINK 200 ML

Vodka infusée à la Cannelle, Jus de Cranberry, Jus de Citron, Sirop de Vanille Giffard & Eau Pétillante

JACK O' LANTERN

LONG DRINK 145 ML

Calvados, Sirop de Citrouille Épicée Giffard, Jus de Citron, Ginger Ale Fever Tree & Bitter Chocolat

FORÊT INTERDITE

SHORT DRINK 125 ML

Gin Citadelle, Sirop de Miel infusé à l'Ortie, Jus de Citron & Jus de Pomme

CHANCE LIQUIDE

SHORT DRINK 85 ML

Gin Citadelle, Liqueur de Marasquin Giffard, Sirop de Violette infusé au Poivre Noir & Jus de Citron

Créations du mois

PAPY'LOMA

LONG DRINK 150 ML

Liqueur de Pamplemousse 0% infusé au Romarin, Sirop d'Agave Giffard, Jus de Citron, Soda au Pamplemousse

6€

ESCALE À PÉKIN

LONG DRINK 180 ML

Gin infusé à la Verveine, Jus de Mangue, Sirop de Fruit de la Passion Giffard, Purée de Yuzu, Liqueur de Vanille de Madagascar Giffard & Limonade

10€



LES SANS ALCOOL

Mocktails

Cocktails

7€

LA CHOSE

LONG DRINK 160 ML

Apéritif Bitter Giffard, Sirop de Violette Giffard, Purée de Framboise, Jus de Citron & Limonade

NYMERIA

LONG DRINK 160 ML

Purée de Cassis, Fleur d'Oranger, Feuilles de Menthe, Sirop de Citron Giffard & Eau Pétillante

POLYNECTAR

LONG DRINK 150 ML

Gold Cane Giffard, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Purée de Passion & Sirop de Vanille Giffard

MERCREDI

LONG DRINK 210 ML

Lait d'Amande, Jus de Mangue, Infusion de Grué de Cacao & Sirop de Châtaigne Giffard

SPELLMAN

LONG DRINK 180 ML

Herbal Juniper infusé au Thym, Jus de Pomme, Sirop de Mûre & Sirop de Miel Giffard, Jus de Citron & Eau Pétillante

FLUBBER

LONG DRINK 150 ML

Liqueur de Gingembre 0% Giffard, Purée de Kiwi, Sirop de Banane Giffard, Jus de Citron & Ginger Beer 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, prise pour sa pureté et son goût déli- cat. Puisée dans un environnement préservé, elle bénéficie d'une filtration naturelle qui lui confère des propriétés équilibrées et rafraichissantes. 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	4,5cl
CHOUCHEN	5€
Apéritif à base de miel - France-14%	
PINEAU DES CHARENTES BLANC	5€
Apéritif à base de vin & de Cognac - France-17%	
PORTO blanc ou rouge	5€
Apéritif à base de vin - Portugal-19,5%	
SUZE	5€
Amer-France - 18%	
QUINTINY blanc ou rouge	5€
Vermouth - France - 16,5%	
LILLET blanc ou rosé	5€
Apéritif à base de vin et de fruits & plantes - France - 17%	

LES BIÈRES

Sans alcool	
CHOUFFE sans alcool 33cl	7€
Belge-ronde, fraîche - 0,4%	

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	8€
Angoulême [16] - session IPA - 4,5%	
BURNING CLOUDS NEIPA GrandParis 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 roseet violette –4,2 %	
PRESSE FRAMBOISE SOUR ALE GrandParis 33cl	8€
Île-de-France– framboise & acidulée –4,5 %	

LES BIÈRES PRESSION

	LA DEMIE	LA PINTe
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€	ESCARGOTS EN CROQUILLES _____ 11€
Crème cheese, ciboulette & réduction de citron vert	<i>La ferme des Petits Prés - Cornillé-les-Caves (49)</i>
TERRINE DE CAMPAGNE _____ 12€	Les 6 _____ 14€
Morilles & noisettes	Les 9 _____ 19€
	Les 12 _____ 24€
TATAKI DE THON _____ 13€	
Soja, sésame, poivrons & mayonnaise épicée	
BURRATA _____ 12€	LES HÛÎTRES <i>huîtres fines de boyard</i>
Crumble de parmesan, crème acidulée au basilic	Servie avec pain, beurre, vinaigrette aux échalottes & citron
& chips de jambon cru	Les 6 _____ 13€
	Les 9 _____ 19€
	Les 12 _____ 24€
FOIE GRAS MI-CUIT _____ 16€	
Compotée d'oignons, pickles de légumes	<i>Nées sur les côtes d'Oléron et affinées dans ses claires, les huîtres</i>
& salade de Mamie	<i>Fine Boyard séduisent par leur chair ferme et délicate. Leur goût</i>
	<i>équilibré marie subtilement douceur, iode et notes légèrement</i>
OEUFs FAÇON MIMOSA les 6 _____ 8€	<i>sucrées, reflet du savoir-faire ostréicole charentais.</i>
Sauce verte de Mamie	

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		
LE BOL DE FRITES		4€
Frites & mayonnaise maison		
SAUCISSON	pain, beurre & cornichons	8€

Le Rocher du Lion (44)
Poivre . Beaufort . Nature

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.



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 BOEUF 180G	19€
Race à viande VBF, cornichons enbrunoise, 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 thaï, 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 recueillir 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 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 & 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 / vanille ananas / fraise basilic thé noir /
pomme romarin cannelle / piment Oiseau thé vert

14€

Les digestifs sont servis en 45cl



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-menthe



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.