

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 ...15€

Burrata entière, tartelette confiture de tomate, anchois et olives Taggiasches,
pesto oseille, condiment Framboise - Harissa
*Whole burrata, tomato jam tartlet, anchovies and Taggiasche olives,
sorrel pesto, Raspberry-Harissa condiment*

Carpaccio de Veau...14€

A la façon d'un Vitello Tonnato (spécialité du Piémont), câpres, thon,
tomates confites, puntarelle, huile d'olive
*In the style of Vitello Tonnato (a specialty from Piedmont), capers,
tuna, confit tomatoes, puntarelle, olive oil*

Le Champignon...16€

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

*Homemade round ravioli stuffed with seasonal mushrooms, foie gras sauce and
mushroom jus, pearl onions, perfect egg, small croutons, roasted hazelnuts*

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

Influences hispaniques, en fonction de l'humeur du chef
Hispanic influences, depending on the chef's mood.

Ceviche de Daurade...16€

Daurade Coryphène, lait de tigre, tomatillo, pommade d'avocat, coriandre,
poivrons grillés, dans un pain pita artisanal
*Mahi-Mahi (Daurade Coryphène), tiger's milk, tomatillo, avocado purée, cilantro,
grilled peppers, served in a handmade pita bread.*

Salade Gourmande du Moment...18€

Seasonal gourmet salad



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

PRICES INCLUDE TAX AND SERVICE / PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Les prix qui figurent sur la carte sont en EUROS (€) / The prices listed on the menu are in EUROS, inclusive of all taxes

NOS PLATS

Le Saint-Pierre...28€

Filet rôti, ravioli maison aux légumes de saison, beurre blanc citronné
Roasted fillet, homemade ravioli with seasonal vegetables, lemon-infused beurre blanc

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

*The leg of lamb cooked for 7 hours: so tender it can be eaten with a spoon!
Rich lamb jus, truffle-infused potato gratin, seasonal vegetables*

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

*Marinated and caramelized pork belly, cooked for 6 hours, pork jus with sherry vinegar
and griotte cherries, truffle-infused potato gratin and seasonal vegetables*

«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

*Fresh spaghetti prepared live... in a Parmesan wheel,
flambéed with Grappa, served with homemade truffle-infused veal jus*

Ravioli à la Daube...24€

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

*Provençal specialty, beef daube in homemade ravioli, pancetta lardons,
reduced jus, roasted carrots*

Rigatoni...19€

Saucisse de cochon, sauce tomate, scarmoza fumée, basilic, parmesan
Pork sausage, tomato sauce, smoked scarmoza cheese, basil, Parmesan

Spaghetti Carbonara...19€

Spaghetti fraîches, pancetta, crème fraîche, parmesan, croustillant de guanciale
Fresh spaghetti, pancetta, crème fraîche, Parmesan, crispy guanciale

La Bavette...23€

Sauce au Poivre vert et Cognac, Rigatoni à la tomate
Green peppercorn and Cognac sauce, Rigatoni with tomato



NOS PIZZAS

La Flambée...21€

Base Crème, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Jus de Veau maison aromatisé à la Truffe de saison, Compotée d'Oignon et flambée à la Grappa
Cream base, mozzarella, Parmigiano Reggiano, homemade veal jus flavored with seasonal truffle, onion compote and flambéed with grappa

Margherita...16€

Sauce Tomate, Mozzarella & Basilic
Tomato sauce, mozzarella & basil

Burrata...18€

Sauce Tomate, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Burrata & Pesto
Tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, burrata & pesto

La Reine...19€

Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic, Champignons du moment & Jambon Blanc
Tomato sauce, mozzarella, basil, seasonal mushrooms & ham

Quatre Fromages...19€

Sauce Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Chèvre & Basilic
Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, goat cheese & basil

Chorizo...18€

Sauce Tomate, Mozzarella, Chorizo Bellota Iberico, Poivrons Confits, Basilic & Parmigiano Reggiano
Tomato sauce, mozzarella, Bellota Iberico chorizo, confit peppers, basil & Parmigiano Reggiano

Jambon Cru...19€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Cru Ibérico, Compotée d'Oignon, Cerise Amarena au Xérès & Basilic
Tomato Sauce, Mozzarella, Ibérico Cured Ham, Onion Compote, Amarena Cherry Sherry & Basil

La Blanche...18€

Base Crème, Mozzarella, Guanciale, Oeuf, Parmigiano Reggiano & Basilic
Cream base, mozzarella, guanciale, egg, Parmigiano Reggiano & basil

Saumon...19€

Base Crème, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Gravelax de Saumon maison, Zeste de Citron et Aneth
Cream base, mozzarella, Parmigiano Reggiano, homemade salmon gravlax, lemon zest & dill

La Pizza du Jour...19€

Une création selon l'inspiration du moment !
Demandez au serveur ou au chef pizzaiolo Lahcen pour la découvrir
*A creation inspired by the moment!
Ask the server or Chef Pizzaiolo Lahcen to discover it*

POUR LES PICHOTOS

Un sirop au choix / a syrup of your choice

Pour l'apéritif..

Baby Pasta

Sauce tomate, mozzarella di Bufala & jambon blanc
Tomato sauce, buffalo mozzarella & white ham

OU

Steak Haché & Galette de Pomme de Terre
Beef Patty & Potato Pancake

Une Glace / An Ice Cream

Pour le dessert

10

