

nos maisons



### Papy aux Fourneaux

70 rue de l'ouest  
75014 PARIS  
Table d'hôtes  
Coin salon & jeux

Mamie Chérie  
16 rue de Candie  
75011 PARIS  
Table à souvenirs  
grande terrasse

## Nos producteurs

Sur votre table Papy garanti des recettes 100% maison élaborées avec amour à partir de produits de producteurs. Approvisionnement en circuits courts, élevages responsables, agriculture biologique ou raisonnable, éco-labels... Et si vous faisiez connaissance avec nos producteurs ?



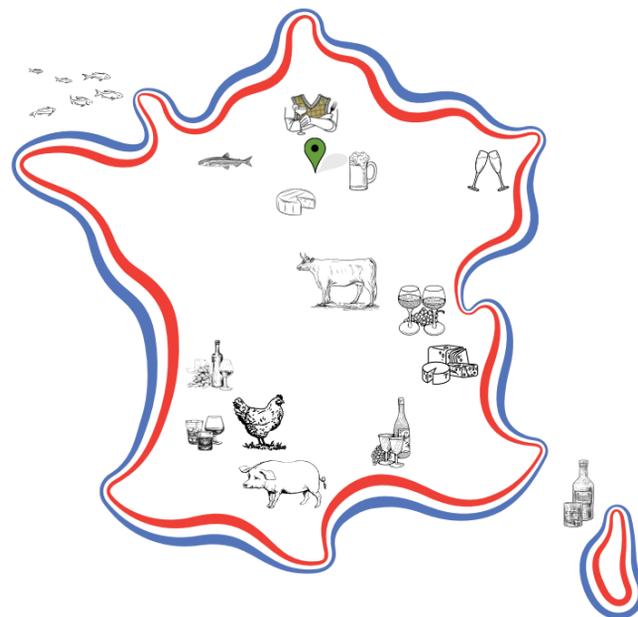
Brice BOUSQUET  
Cochons et poulets



SICABA  
Coopérative d'éleveurs  
en Bourbonnais



Pisciculture d'Acquigny  
Elevage modèle de  
poisson en Normandie



Famille ANGELI  
Pastis Corse



Hubert RABOURDIN  
Brasserie RABOURDIN



Cyril - LA LOERE  
Cola & Limonade

# PAPY AUX FOURNEAUX

Page 1 : Les règles du jeu  
Page 2 : Nos producteurs

Le Menu

Page 3 : Brevages  
Page 4 : Nos adresses

Formule déjeuner 26€

Entrée + plat / Plat + Dessert

Café offert - hors weekend et jours fériés -

Organisez vos événements

Demandez-nous le programme

## Les règles du jeu

- 1 Bienvenue chez Papy aux Fourneaux!  
Première étape installez-vous confortablement autour de nos grandes tablées.  
Vous êtes ici comme à la maison.  
L'ardoise de la semaine va vous être présentée. Prenez le temps de découvrir nos producteurs et nos boissons dans la carte
- 2
- 3 Afin de profiter de l'originalité de la table d'hôtes de Papy, nous vous recommandons d'être au minimum 2 personnes par recette.  
Vos plats seront déposés au milieu de la table, prêts à partager !
- 4 Entre deux cocottes, profitez du lieu comme si vous étiez chez vous : canapé, jeux de société et babyfoot sont là pour ça

## Plus vous partagez, moins vous payez !

Dès la 4ème personne sur la même recette: Papy vous fait une ristourne

ENTREES : 3 premières personnes : 10€ par personne / Dès la 4ème personne 9€ par personne

PLATS : 3 premières personnes : 19,9€ par personne / Dès la 4ème personne 18,5€ par personne

DESSERTS : 3 premières personnes : 9€ par personne / Dès la 4ème personne 8€ par personne



PRIX TTC PAR PERSONNE  
SÉLECTION À L'ARDOISE  
SERVICE & SOURIRE INCLUS

## Formules tables d'hôtes

Organisez vos événements de groupes et grandes tablées.

Privatisations sur mesure dans toutes nos maisons

Pour plus de renseignements demandez-nous ou écrivez à

[aubergiste@artichef.fr](mailto:aubergiste@artichef.fr)

## Les cocktails

### Lillet Tonic 12cl 8,5€

Le Spritz Français  
Frais et Amer à base d'un vieil apéritif Bordelais.

### La Vache violette 12cl 9€

Vodka du Mont Blanc,  
Jus de raisin et citron

### Papy Jean 12cl 9,5€

Pour les Gin-lovers, le Gin Fizz revisité  
Sirop maison de romarin, Gin du Périgord,  
jus de citron, eau gazeuse

### Le Rhumatisme 12cl 11€

Du rhum, des mamies, c'est ça qui rend heureux  
Rhum vieux de la Guadeloupe 5 ans d'âge, sirop de  
gingembre maison, jus de citron, bitter, tonic

### Détoxico-mamie 12cl 8,5€

Sans alcool, la fête est plus folle ?  
Jus de kiwi, jus de pommes, jus de citron, menthe  
fraîche et concombre



## Les breuvages

### Alcools régionaux

Pastis Corse 4cl 6€  
Vodka du Mont Blanc 4cl 6,5€  
Whisky Français, Bellevoys Bleu 4cl 7,5€  
Gin du Périgord 4cl 6,5€  
Kir vin blanc 15cl 7€  
Cassis ou pamplemousse  
Rhum vieux 4cl 8,5€  
Cognac Godet AOC 8,5€

### Digestifs 4cl

Génépi des Alpes 8,5€  
Prune vieille 8,5€  
Eau de vie de poire 8,5€  
Calvados 8,5€

### Liqueurs 4cl 5,5€

Noix, noisette, châtaigne

### Vins en vrac

#### d'Alain Brumont

Côtes de Gascogne IGP  
15cl : 6,5€  
50 cl : 16€  
75cl : 23€

Rouge : Merlot - Tannat  
Blanc : Gros Manseng - Sauvignon

### Boissons Chaudes

Hexagone Café  
(Coffee shop à 30m)  
Expresso 3€  
Latte/Cappuccino 5€  
Chocolat Chaud 5€  
Thé 4€

### Jus, Sodas & Softs

Limonade Artisanale 33cl 5,5€  
Cola de la Loire 33cl 5,5€  
Thé Glacé Maison 33cl 5,5€  
Citronnade maison 33cl 5,5€  
Jus de pommes 30cl 5,5€  
Jus de raisin 30cl 5,5€  
Eau Micro-filtrée 75cl 3€  
plate ou gazeuse

### Bières

25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 23€  
Bière de Brie, brasserie Rabourdin  
Blanche, Blonde, IPA  
Bière sans alcool 25cl 7€

### Cidres

Cidre & poiré 33cl 7€  
Cidre sans alcool 33cl 7€

## La cave de Papy

### Rouges

IGP Pays d'Oc : Maison Ventenac, cuvée "Eve", 100% Syrah. 75cl 29€ / 15cl 6,5€  
Fraîcheur et droiture, bouche épicée, vive et pêchée.

AOC Côte du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun" 75cl 34€ / 15cl 8,5€  
Un nez intense. En bouche, ce vin de plaisir une pointe épicée, aux tanins fins et souples.

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils MMM - Loire, Vin de France 75cl 36€ / 15cl 9€  
Élégant et rond, belle couleur brillante et limpide. Notes de framboise, cassis, d'épices et d'herbes.

AOC Moulin-à-vent : 100% Gamay : Un Beaujolais fin et équilibré aux arômes de fruits noirs 75cl 39€

AOC St Emilion Grand Cru : Château d'Ascumbas, "A d'Ascumbas" - 2014 75cl 43€  
Merlot et Cabernet Franc pour un vin élégant, boisé et charpenté, tanins assouplis par les années d'élevage.

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Château Beauchêne - 2020 75cl : 82€  
Un nez puissant aux arômes de fruits rouges et d'épices. Une bouche charpentée, tanins soyeux et fondus.

AOC Marsannay « Le Finage » Domaine René BOUVIER - 2019 75cl : 105€  
Joli nez sur des arômes de fleurs et de fruits mûrs (cassis, cerise), avec des notes épicées. La bouche est soyeuse, gourmande et pleine de fruits.

AOC Saint Julien, Château TALBOT, 4ème Grand Cru Classé - 2007 75CL : 180€  
Un bouquet puissant et profond libéré de subtiles notes animales et fruitées (baies rouges).  
Le palais dévoile une matière ample, de la rondeur et une bonne trame tannique

AOC Gevrey Chambertin 1er Cru : Domaine VAROILLES - 2017 75cl : 245€  
Un vin frais et croquant en bouche sur des notes de fruits rouges (cerise, fraise, framboise). L'acidité vient se mélanger à des tanins vifs et élégants.

### Blancs

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay : 75cl 39€ / 15cl 8,5€  
"Côtes Salines" HVE, nez de fruits blancs frais et notes minérales

### Rosé

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelles". 75cl 34€ / 15cl 7,5€  
Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

### Champagne

AOC Champagne "Collet" 75cl 70€  
fines bulles et arômes de fleurs blanches et agrumes  
50% Meunier, 30% Chardonnay et 20% Pinot noir.



vins de la réserve de Papy, exclus du forfait vins des groupes