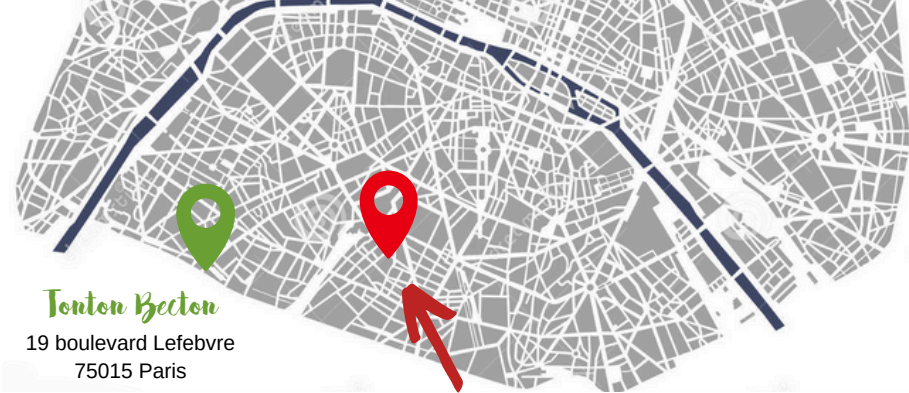


nos maisons



Tonton Becton

19 boulevard Lefebvre
75015 Paris

Table d'hôtes
Bar & jeux

Vous êtes ici

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 ?



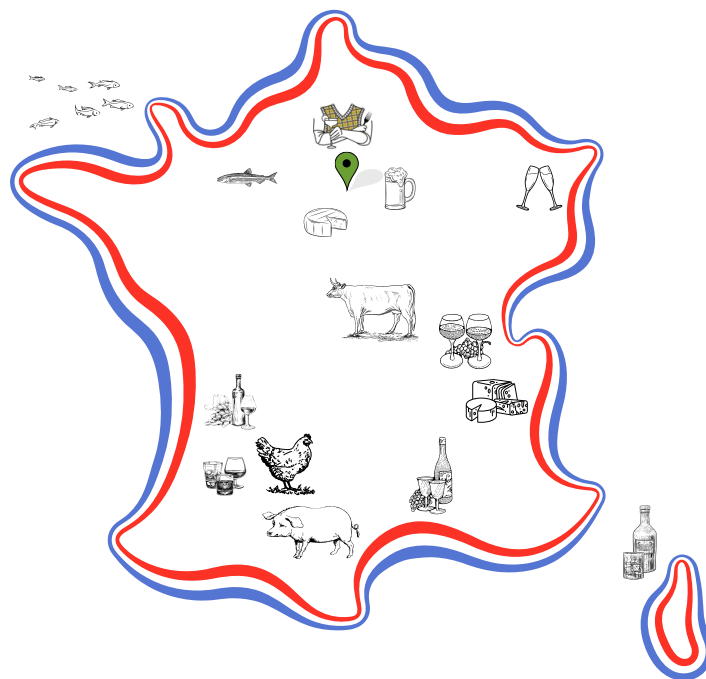
Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



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

La carte

Les règles du jeu

Bienvenue chez Papy aux Fourneaux!

- 1 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 !

Entre deux cocottes, profitez du lieu comme si vous étiez chez vous :
canapé, jeux de société et babyfoot sont là pour ça

4

Formule déjeuner 26€

Entrée + plat / Plat + Dessert
Café offert - hors weekend et jours fériés -

Formule table d'hôtes

Dès 35€ Sur réservation

ENTREES : 10€ PLATS : 19,9€ DESSERTS 9€

Sélection sur l'ardoise du moment

100% faite maison à partir de produits de nos producteurs référencés

Renouvelée deux fois par mois et pour tous les goûts :

viandard(e)s, fans de poisson, ou végétarien(ne)s

Papy vous aime ❤️



PRIX TTC PAR PERSONNE
SERVICE & SOURIRE INCLUS

Formules tables d'hôtes

Organisez vos événements de groupes et grandes tablées.

Privatisations sur mesure dans toutes nos maisons.

Entrée + Plat + Dessert dès 35€.

Formules vins et Champagne à volonté dès 15€

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

Sirup 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, sirup 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, Bellevoye 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.

Fraîcheur et droiture, bouche épicée, vive et pêchue.

75cl 29€ / 15cl 6,5€

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun"

Un nez intense. En bouche, ce vin de plaisir une pointe épicée, aux tanins fins et souples.

75cl 34€ / 15cl 8,5€

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils MMM - Loire, Vin de France

Élégant et rond, belle couleur brillante et limpide. Notes de framboise, cassis, d'épices et d'herbes.

75cl 36€ / 15cl 9€

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

75cl 39€

AOP Graves : Domaine du salut - Bordeaux

Arômes de fruits rouges mûrs, une structure harmonieuse avec des tanins souples et une belle fraîcheur.

75cl 43€

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Château Beauchêne - 2020

Un nez puissant aux arômes de fruits rouges et d'épices. Une bouche charpentée, tanins soyeux et fondus.

75cl : 82€

AOC Marsannay « Le Finage » Domaine René BOUVIER - 2019

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.

75cl : 105€

AOC Saint Julien, Château TALBOT, 4ème Grand Cru Classé - 2007

Un bouquet puissant et profond libère de subtiles notes animales et fruitées (baies rouges).

Le palais dévoile une matière ample, de la rondeur et une bonne trame tannique

75CL : 180€

AOC Gevrey Chambertin 1er Cru : Domaine VAROILLES - 2017

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.

75cl : 245€

Blancs

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay :

"Côtes Salines" HVE, nez de fruits blancs frais et notes minérales

75cl 39€ / 15cl 8,5€

Rosé

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelles".

Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

75cl 34€ / 15cl 7,5€

Champagne

AOC Champagne "Collet"

Fines bulles et arômes de fleurs blanches et agrumes

50% Meunier, 30% Chardonnay et 20% Pinot noir,

75cl 70€



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