

nos maisons



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 raisonnée, éco-labels... Et si vous faisiez connaissance avec nos producteurs ?



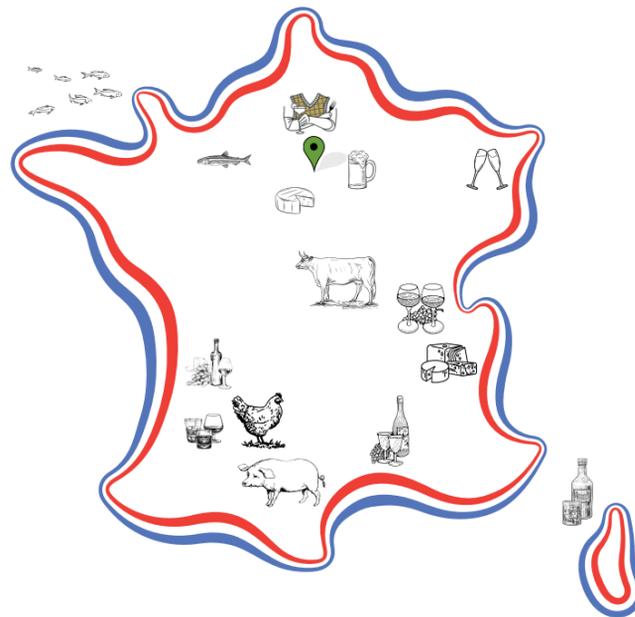
Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



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

Groupes & Événements

Une formule tout compris dès 15 convives, des espaces privatisables, une organisation sur mesure et des options à gogo

Entrée + Plat + Dessert 35€

& Vins à volonté 15€

= 50€

Demandez le formulaire à aubergiste@artichef.fr



PAPY AUX FOURNEAUX

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. Vos plats seront déposés au milieu de la table, prêts à partager !

Les Menus

Formule déjeuner

Café offert - hors weekend et jours fériés -

Entrée + plat **ou** Plat + Dessert **26€**

Entrée + plat + Dessert **30€**

Formule table d'hôtes au dîner

Dès 6 convives - pour toute la tablee -

Entrée + plat + Dessert **35€**

Vin à volonté **15€**

A la carte

A l'ardoise

hors formule

Entrées	10€
Plat Végétarien	19.9€
Plat Viande	21.9€
Plat Poisson	20.9€
Desserts	9.9€
Fromages	9.9€

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

Renouvelée deux fois par mois et pour tous les goûts

PRIX TTC PAR PERSONNE - SERVICE & SOURIRE INCLUS

Cocktails & breuvages

Lillet Spritz 12cl 10€ - Le Spritz Français
Lillet - Crémant d'Alsace - Eau gazeuse

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 Trois Rivière de la Martinique,
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



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 Trois Rivière de la Martinique 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

Boissons Chaudes

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

Vins en vrac

d'Alain Brunmont

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

Rouge : Merlot - Tannat
Blanc : Gros Manseng - Sauvignon

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 4€
plate ou gazeuse

Bières

25cl 5,5€ / 50cl 8,9€ / Pichet 150cl 23€
Bière de Brie, brasserie Rabourdin
Blanche, Blonde, IPA
Bière locale sans alcool 25cl 7€

Cidres de Normandie

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

La cave de Papy

Rouges

IGP Pays de Cucugnan : Altura 350  75cl 29€ / 15cl 7,5€
Languedoc - Le vin de copains par excellence

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun"  75cl 36€ / 15cl 8,5€
Intense - Idéal avec tout, comme dit Papy "avec un bon Côtes du Rhône on n'est jamais déçus"

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils MMM - VDF. 75cl 38€ / 15cl 9€
Loire - Idéal avec notre fameux Bourguignon, les entrées à base de fromage et les plats végétariens

AOC Moulin-à-vent : Domaine Laurent Perrachon 75cl 39€
Beaujolais 100% Gamay - Idéal avec nos viandes en sauce, champignons et fromages

AOC Graves : Domaine du salut. 75cl 43€
Bordeaux - Idéal avec les viandes blanches, notre célèbre blanquette, et poissons aux sauces riches

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Château Beauchêne - 2022 75cl : 82€
Un nez puissant aux arômes de fruits rouges et d'épices. Une bouche charpentée,
tanins soyeux et fondus.

AOC Mercurey 1er Cru, Clos Marcilly Monopole Cuvée Clovis - 2020 75cl : 105€
100% Pinot Noir, une bouche aromatique avec des tanins fins et un final tout en douceur

AOC Saint Julien, Croix de Beaucaillou - 2005 75CL : 195€
Le second vin du domaine tient son rang prestigieux
Une bouche puissante et aromatique aux tanins élégants

AOC Gevrey Chambertin 1er Cru : "Domaine Varoilles" - 2017 75cl : 245€
Un vin frais et croquant en bouche sur des notes de fruits rouges, l'acidité se mélange à des tanins
vifs et élégants

Blancs

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay "Côtes Salines" 75cl 39€ / 15cl 8,5€
Sec et équilibré - Idéal avec nos poissons, plats végétariens et fromages

100% Sauvignon : Château de Fontenay 75cl 35€ / 15cl 7,5€
Loire - un vin sec, idéal avec nos poissons et volailles

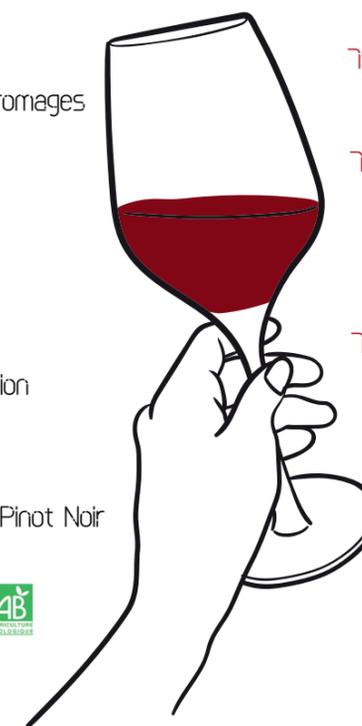
Rosé

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

Bulles

AOC Champagne "Olivier Marteaux" Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir 75cl 75€
Fines bulles - fleurs blanches - agrumes

Crémant d'Alsace "Catin Sauvage" Frais - Fines bulles - Floral.  75cl 49€ / 12cl 8€



vins de la réserve de Papy, exclus du forfait à volonté