

LES RESTAURANTS
**PAPÉ
MATTEO**





Nos Boissons

COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY, COCA CITRON (33Cl)	3.50€
ORANGINA, ICE TEA, OASIS, PERRIER (25Cl)	3.50€
SIROPS	2.50€
JUS DE FRUITS (Vergers de Thau 25Cl) 	3.50€
HEINEKEN SANS ALCOOL 25 Cl	3.20€
EAU PETILLANTE (75Cl)	4.00€

Les Apéritifs

BIÈRE PRESSION BLONDE ALARYK BIO 25Cl  	3.60€
BIÈRE PRESSION BLONDE ALARYK BIO 50Cl  	7.20€
BOCK ALARYK OU PANACHÉ  	2.00€
LA PINTHE HÉRAULTAISE BLANCHE / AMBRÉE / IPA / BLONDE 33Cl 	4.00€
DESPERADOS 33Cl	3.90€
HEINEKEN 25Cl	3.00€
BLANC-CASSIS	3.20€
PASTIS (2Cl)	2.80€
MUSCAT (6Cl)	3.50€
MARTINI BLANC (6Cl)	3.50€

Les Digestifs



CLAN CAMPBELL (4Cl) - SAINT JAMES AMBRÉ (4Cl)	4.50€
WATERFORD S.F.O "THE CUVÉE" (4Cl)	10.00€
MACKMYRA "BRUKSWISKY" (4Cl)	9.00€
BOTRAN RESERVA 15 ANS (4Cl)	8.00€
RHUM ARRANGÉ (4Cl)	6.00€
COGNAC (4Cl)	4.50€
LA MENTHEUSE (4Cl) 	5.00€
LIMONCELLO (4Cl)	5.00€

Les Boissons chaudes

CAFÉ EXPRESSO	
THÉ	2.00€



Nos Desserts

Nos créations



- LE CÉVÉNOL PAPÉ MATTEO** - Mascarpone saveur châtaigne, éclats de marron glacé, crème de marron, spéculoos, noix **6.00€**
- COUPE MAMIE NADETTE** - Boule de chocolat noir au piment d'espelette, éclats de chocolat noir, mousse au chocolat noir, zeste d'orange confite **6.00€**
- DÉLICELLO** - Boule de glace citron, Limoncello, zeste de citron confit **6.00€**
- COUPE RHUM-COCO** - Boule de glace coco, rhum ambré de Martinique, ananas **6.00€**
- COUPE LILOU** - Panna cotta, coulis de mangue, ananas, crème fouettée **6.00€**
- BELLA NEMLA (Pizza Sucrée)** - Crème fraîche, poire ou banane, Nocciolata, amandes grillées. **6.00€**

Nos classiques



- FONDANT AU CHOCOLAT** - Servi avec une boule de glace coco, coulis de fruits (fruits rouges ou mangue), crème fouettée **6.00€**
- TIRAMISU** - Spéculoos, café, sirop d'Amaretto, mascarpone vanillée **6.00€**
- MOUSSE AU CHOCOLAT** **5.00€**
- PANNA COTTA** - au choix : coulis de fruits rouges ou coulis de mangue ou crème de marron **6.00€**

Nos glaces Italiennes



Crèmes glacées : Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Coco, Menthe chocolat, Nocciolata, Pistache, Vanille

Sorbets : Citron de Sicille, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pêche

Vivez l'émotion d'une glace Artisanale Italienne

- 1 boule **3.00€**
2 boules **5.00€**
3 boules **6.50€**



Assiette de fromage



Chèvre fermier*, Roquefort, Reblochon, Camembert

6.00€

* Selon saison



Menu 16.60€

Toutes nos pizzas (15x40) sont servies avec une salade d'accompagnement

FROMAGE • Tomate, emmental, olives

CHAMPIGNONS • Tomate, champignons, emmental, olives

JAMBON - Tomate, jambon, emmental, olives

MARGHARITA • Tomate, mozzarella Fior di latte, olives, basilic frais, huile d'olive

ANCHOIS • Tomate, emmental, anchois, olives

REGINA - Tomate, jambon, champignons, emmental, olives

REINE BLANCHE - Crème fraîche, jambon, champignons, emmental, olives

ORANAISE • Tomate, champignons ou poivrons, emmental, merguez, olives

1,50€ par supplément - (2,50€ foie gras / Truffe / Saumon / Magret)



Menu 18.60€

Toutes nos pizzas (15x40) sont servies avec une salade d'accompagnement

MONSIEUR JEAN - Tomate, jambon, champignons, emmental, poivrons, oignons, olives

FRUITS DE MER • Tomate, cocktail de fruits de mer, emmental, mozzarella, beurre persillé, olives

L'ENSOLEILLÉE • Tomate, citron confit, poulet, oignons, curcuma, gingembre, mozzarella, coriandre

AVEYRONNAISE - Tomate, jambon, champignons, emmental, roquefort, olives

POBRE Y RICO • Tomate, champignons, emmental, mozzarella, tomates fraîches, poivrons, oignons, artichaut, beurre persillé, olives

4 FROMAGES • Tomate, emmental, mozzarella, chèvre fermier*, roquefort, olives

FLAM - Crème fraîche, oeuf battu, oignons, emmental, lardons

BUENITA - Crème fraîche, champignons, chorizo, emmental

THAÏ-THAÏ • Crème fraîche, poulet, poivrons, sauce aigre-douce, emmental



SAROUNETTE • Crème fraîche ou tomate, emmental, chèvre fermier*, pignons torréfiés, miel

BRANDADA • Crème fraîche, vitelotte, mozzarella fior di latte, brandade de morue, beurre persillé

NORVÉGIENNE • Tomate, crème fraîche, saumon fumé, emmental, olives

MARRAKECH • Tomate, crème fraîche, viande kebab, poivrons, oignons, emmental, olives, sauce blanche maison

NEW DELHI • Tomate, crème fraîche, poulet, oignons, curry, emmental, olives

TERRA E MARE • Tomate, champignons, saumon fumé, emmental, beurre persillé, olives

MACAREL - Tomate, chorizo, emmental, merguez, olives



* Selon saison

NEW

LEILA MONA • Tomate, champignons, mozzarella, oignons, merguez, oeuf, olives, cumin

CAPRICCIOSO DI PIU • Tomate, tomates fraîches, mozzarella, oignons, anchois, câpres, olives, oeuf

GASTRONOMO - Tomate, tomate fraîches, mozzarella, chorizo, poivrons, oignons, olives

CATALANE - Tomate, tomate fraîches, mozzarella, oignons, beurre persillé, jambon cru de l'Aveyron, olives

PAPÉ MATTEO • Huile d'olive, champignons, emmental, mozzarella, chèvre fermier^{*}, reblochon, beurre persillé, oeuf

MAMÉ ADÈLE - Crème fraîche, champignons, emmental, chèvre fermier^{*}, lardons

FROMAGÈRE • Crème fraîche, emmental, mozzarella, reblochon, chèvre fermier^{*}, croûtons maison

CAPRA ROSA - Tomate, crème fraîche, jambon, champignons, emmental, chèvre fermier au thym^{*}, olives

TARTIFLETTE - Tomate, crème fraîche, oignons, emmental, pomme de terre, lardons, reblochon, beurre persillé, olives

PAPÉ LÉON - Tomate, crème fraîche, oignons, mozzarella, camembert, lardons, miel, olives

LA GRECQUE • Tomate, viande hachée, aubergine, oignons, emmental, beurre persillé, fêta, olives

^{*}Selon saison

1,50€ par supplément - (2,50€ foie gras / Truffe / Saumon / Magret)



Menu 22.10€

Toutes nos pizzas (15x40) sont servies avec une salade d'accompagnement

MAITRE KIMSAU Lait de coco, curry, oignons rouges, mozzarella fior di latte, crevette (calibre 26/30), amandes torréfiées, coriandre fraîche, zeste de citron combava

PAPÉ LUCIEN - Sauce truffe, mozzarella, pecorino à la truffe, jambon cru de l'Aveyron, carpaccio de truffe

PAPÉ ALPHONSE - Sauce cèpes bolets, champignons, magret de canard, mozzarella, fleur de sel, poivre

1,50€ par supplément - (2,50€ foie gras / Truffe / Saumon / Magret)
Droit de couvert accompagnant : 3,50€

Menu Enfant 10.80€

Jusqu'à 12 ans

PETITE SALADE

PIZZA ENFANT AU CHOIX

VERRE DE SIROP OU SODA

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX

* 1.20€ par supplément





Nos Plats

Tous nos plats sont servis avec une salade d'accompagnement

MAGRET DE CANARD 300G - Sauce au choix : beurre persillé maison, cèpes, roquefort, yakitori, moutarde ou nature  **25.00€**

SAUCISSES DE L'AVEYRON 180G  **17.00€**

MÉDAILLON DE CANARD 200G  escalope de foie gras au four **25.00€**

ACCOMPAGNEMENT :

Petits légumes de saison ou Écrasé de pomme de terre (Huile d'olive, parmesan 24 mois, basilic, pignons grillés)

L'ENCALAT DES "BERGERS DU LARZAC" (non-pasteurisé) - Fromage de brebis entier au four, noix, brochettes de pommes de terre grenaille et lard fumé caramélisées au miel (miel local Julien Bourrette à Olmet)   **18.00€**



Nos Salades Repas

DUO DE SAUMON • Saumon fumé supérieur, tartare de saumon (citron et aneth), tomate cerise, avocat, feta, pignons grillés, duo de salades **19.00€**

ITALIE-AVEYRON - Boule de mozzarella di bufala campana D.O.P, jambon cru de l'Aveyron, champignons frais, billes de mozzarella, duo de salades, tomate, noix, sorbet huile d'olive  **19.00€**

L'ESCALE EN CRÈTE • Filet de poulet aux épices, aubergines gratinées, duo de salades, billes de mozzarella, tomates confites, feta, tomates cerises, olives noires à la grecque **19.00€**

