MAISON PAPÉ

L'Esprit de la Maison PaPé

L'objectif de cette charte est de présenter les engagements pris par Maison PaPé, de partager notre état d'esprit et les principes qui nous animent. Ces lignes directrices permettent à nos producteurs, à nos collaborateurs mais également à nos clients de s'impliquer dans le projet.

Notre philosophie culinaire est basée sur deux principes :

- Nous sélectionnons nous-même les producteurs avec lesquels nous travaillons.
- Nous privilégions le circuit court et la grande majorité de nos producteurs se trouvent à moins de 150 kilomètres de chez nous et pratiquent une agriculture raisonnée.

Nous favorisons les exploitations familiales, les savoir-faire paysans et durables. Nos producteurs savent trouver le bon équilibre entre tradition et modernité afin de nous offrir les meilleurs produits. Il s'agit d'un véritable engagement citoyen qui permet de participer à l'économie et, par conséquent, de créer des emplois !

Dans l'ADN de Maison PaPé il y a :

- des souvenirs d'enfance,
- le plaisir de moments familiaux, du bonheur partagé autour d'une table,
- des odeurs et des saveurs de plats mijotés avce patience et passion.

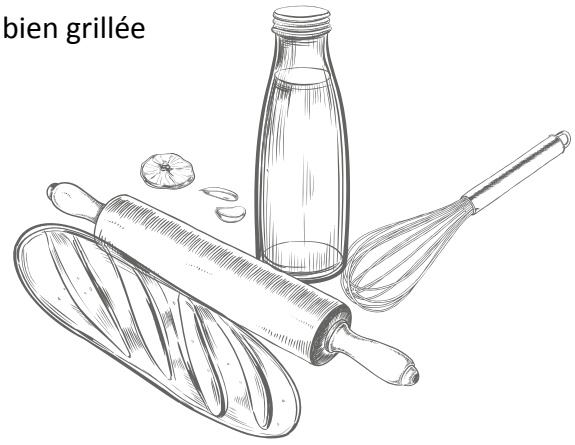
Lorsque vous poussez la porte de la Maison PaPé, c'est bien plus qu'un bon repas...

Menu

C'est prendre soin de vous !

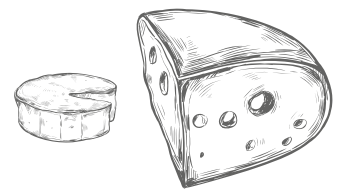
LE PETIT-DÉJEUNER FORMULE — 8,20 €

- La classique tranche de pain bien grillée *(beurre et confiture de la Tata)*
- Le croissant
- Boisson chaude
- Jus d'orange pressé



LE CASSE-CROÛTE À TOUTE HEURE

- Planche de charcuterie Corse (90 g) ..... 9,50 €
  (lonzo, coppa, saucisson, pancetta grillée, tapenade)
- Les fromages de nos fermes et d'ailleurs (80 g) ..... 8,50 €
  (Suivant arrivage)
- Terrine bio Corse Vincensini 125 g, pain toasté et pickels (à partager) .. 12,60 €
  (pain brioché, saucisse 80 g, oignons caramélisés)
- Mini sardinas Ramón Peña (30-35 pièces)..... 13,50 €



Le déjeuner à la Maison PaPé

LES ENTRÉES

- Gaspacho du moment à la ricotta ..... 7,00 €
- Salade d'encornets aux poivrons confits & fèves..... 9,20 €
- Burratina et les tomates d'Elise Riant (78)..... 8,50 €
- Clafoutis à la féta & tomate confite, mélange de jeunes pousses ..... 7,60 €
- Œuf mollet pané, crème de petits pois Papé..... 9,50 €
- Tartare de saumon so fresh ! ..... 11,00 €

LES PLATS

- Agneau de 7 heures, façon parmentier ..... 15,00 €
- Quasi de veau, polenta crémeuse & champignons ..... 16,80 €
- Thon mi-cuit au salinu, légumes croquants..... 16,50 €
- Tartare de bœuf au couteau façon thaï, retour de voyage ..... 15,00 €
- Cannelonis de bœuf & tomates, eh MaMa !!..... 14,20 €
- Gratin d'aubergines & Burratina ..... 13,90 €
- Les pâtes aux gambas, tout simplement ..... 14,10 €

NOS SALADES

SERVIES UNIQUEMENT LE MIDI

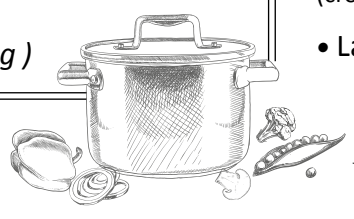
- Salade du Papé ..... 15,00 €
  (cromesquis de brebis, lonzo, tomate, croûtons, aubergine grillée)
- La caesar ..... 15,00 €

Côté rôtisserie

15,50 €

Chaque jour nous rôtissons selon l'arrivage

- Viande *(200 g)*
- Garniture du marché *(130 g)*



LES DESSERTS

- Minestrone de fruits frais à la menthe ..... 6,00 €
- Tarte framboise..... 6,00 €
- Les Babas de la MaMa ..... 7,50 €
- Le clafoutis du moment ..... 7,50 €
- Éclair à partager vanille caramel salé..... 12,00 €
- Biscuit chocolat, crème chocolat café et chantilly ..... 7,00 €

VENTE À EMPORTER / EN LIVRAISON
CLICK AND COLLECT Uber Eats

Consultez notre carte sur le site internet
www.maisonpape.fr

Nos prix sont nets ttc et exprimés en Euros
Service Compris

DESIGNED BY TAURINE