

papalito

 @papalitorrestaurant  www.papalito.fr  VÉGÉTARIEN **GF** GLUTEN FREE  VEGAN

ENTRÉES


¡Inicia la Fiesta!

-  **VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL** 7€
Haricots noirs croquants, huile au paprika
- GF TARTARE DE BAR** 12€
Oignons rouges, patate douce rôtie, coriandre, grenade, agrumes
- GF CARPACCIO DE BŒUF** 11€
Oignons frits, vinaigrette ponzu, pesto, roquette, parmesan, sésame
- GF SALADE DE POULPE** 12€
Poulpe, poivrons, oignons rouges, vinaigrette au citron

SALADES

¡La Pura Vida!

Disponible en deux tailles.

- | | Entrée | Plat |
|--|--------|------|
| CESARIO
<i>Romaine, poulet pané, croûtons, parmesan, carottes, radis, sauce César</i> | 9€ | 14€ |
|  PAPALITO
<i>Cœur de laitue, maïs grillé, avocat, pickles de chou, noix de cajou, vinaigrette framboise</i> | 9€ | 14€ |
| GF PAPALITO SAUMON
<i>Saumon fumé, cœur de laitue, maïs grillé, avocat, sauce à l'aneth</i> | 11€ | 17€ |

PLATS

¡Más amor!

- ✓ **QUESADILLAS** 14,5€
*4 versions : champignons, poulet, porc ou bœuf
Tortilla de blé, cheddar, mozzarella, mayonnaise
chipotle, salade de mesclun ou frites fraîches*
- POULPE** 22€
*Tentacules de poulpe, purée de maïs, avocat
grillé, olives, sauce vierge à la grenade*
- ✓ **RAVIOLES CHÈVRE ET FIGUES** 15€
Crème de parmesan
- GF **RIBS** 16€
*Travers de cochon mariné, purée de butternut et
d'orange*
- GAMBAS GRILLÉES** 19€
*Purée de pommes de terre vitelottes, sauce
vierge à la mangue*
- SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE** 19€
*Pommes de terre grenaille, tomates cerises,
pickles d'oignons, jus de volaille*
- PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ** 22€
Pois gourmand, gnocchi, beurre blanc citronné
- CHEESEBURGER** 18€
*Bœuf, cheddar, salade, tomate, cornichons, sauce
chimichurri, frites fraîches*



DESSERTS

¡Directo al Corazón!

BRIOCHE PERDUE	8€
<i>Glace vanille, caramel fondant</i>	
ENTREMET CAMEL BEURRE SALÉ	7€
<i>Biscuit génois, croustillant praliné, crème montée à la vanille de Tahiti</i>	
GF MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
<i>Fleur de sel, pistaches, copeaux de chocolat</i>	
GF PANNA COTTA	9€
<i>Coulis et fruits exotiques</i>	
CHURROS NUTELLA	7€
<i>Beignet frit, pâte à tartiner Nutella</i>	
🍷 GF SALADE DE FRUITS FRAIS ET FLEUR D'ORANGER	11€



LOS NIÑOS

¡Papalito para todos!

BOISSON/PLAT/DESSERT

16€

Boisson froide au choix

Tacos par 2 au choix

Accompagnements : frites et salade

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace vanille

Jusqu'à 12 ans

TAPAS À PARTAGER

¡Ay, qué bueno!

GF ✓ NACHOS AU FROMAGE 7€
Sauce cheddar maturé, pickles d'oignons

GF ✓ GUACAMOLE 8€
Avocat, nachos, pico de gallo, poivrons

GF ✓ GUACAMOLE SPICY 8,5€
Avocat, nachos, pico de gallo, poivrons, salsa roja

GF ✓ PIMIENTOS DE PADRÓN 7€
Piments verts frits, fleur de sel

FLAUTAS POULET (PAR 3) 9€
*Tortilla de blé croustillante, effiloché de poulet mariné,
sauce avocat, salsa verde*

CROQUETAS (PAR 3 OU 6) 7€/12€
*2 versions : champignons ou porc
Mayonnaise chipotle*

✓ TACOS (PAR 2 OU 4) 8€/15€
*4 versions : champignons, poulet, porc ou bœuf
Tortilla de blé, mayonnaise chipotle, pico de gallo,
coriandre*



MENU DÉJEUNER

Du lundi au vendredi

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT - 19€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 24€

ENTRÉES

Entrée du jour

Ⓢ GF V Velouté de lentilles corail

Salade Cesario

V Tacos au choix (par 2)

4 versions : champignons, poulet, porc ou bœuf

PLATS

Plat du jour

Cheeseburger, frites

GF Ribs de cochon, purée de butternut et d'orange

GF V Risotto aux champignons

DESSERTS

GF Mousse au chocolat

Brioche perdue

GF Panna cotta, coulis et fruits exotiques



papalito



@papalitorestaurant



www.papalito.fr



Agriculture biologique

COCKTAILS SIGNATURES



MEZCALITA *"La Vida Loca"*
Fumé, épicé, tropical

Mezcal, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de citron vert

16€



BEBEMOS *"Santé, Amigos"*
Fruité, acidulé, gourmand

Pisco, purée de fruit de la passion, jus de citron, blanc d'œuf

12,5€



GIN & VERDE *"À la vie, à la verde !"*
Frais, floral, désaltérant

Gin, liqueur de fleurs de sureau, jus de citron vert, tonic, curaçao bleu

13€

COCKTAILS INTEMPORELS



- COSMO RIO** *"El ritmo de Rio"* 12€
Élégant, fruité, acidulé
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert
- CAIPI-RIOCA** *"La samba en version cocktail"* 10€
Acidulé, rafraîchissant, authentique
Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne
- MOJITO LOCO** *"¿Que se pasó ?"* 11€
Frais, herbacé, désaltérant
Rhum blanc, jus de citron vert, sucre, feuilles de menthe, limonade, eau gazeuse
Mojito passion ou Mojito fraise +1€
- RITA EN FIESTA** *"Olé, Olé...c'est acidulé"* 12€
Acide, intense, rafraîchissant
Tequila, triple sec, hibiscus, jus de citron vert
- AMERI-LATINO** *"Un goût d'Italie, sans le vol !"* 12€
Amer, rafraîchissant, herbacé
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse
- PAPALITO SPRITZ** *"Un zeste de folie"* 12€
Pétillant, rafraîchissant, citronné
Prosecco, Aperol, purée de yuzu, eau gazeuse
- JAMAICAN MULE** *"Ride the mule"* 12,5€
Épicé, rafraîchissant, tropical
Rhum, ginger beer, jus de citron vert
- PIÑATA** *"Moustache gracias"* 11€
Tropical, doux, gourmand
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, purée de coco

MOCKTAILS

BESITO *"Un baiser sucré"*
Fruité, doux, acidulé

8€

Jus de goyave, jus de litchi, sirop de framboise, citron vert

VIRGIN MOJITO LOCO *"Cuba fraîcheur, zéro alcool"*
Frais, herbacé, désaltérant

8€

*Jus de citron vert, sucre, feuilles de menthe, limonade,
eau gazeuse*

Virgin Mojito passion ou Virgin Mojito fraise +1€

VIRGIN PIÑATA *"Cancún sans gueule de bois"*
Tropical, doux, gourmand

8,5€

Purée d'ananas, purée de coco, jus de citron vert



VINS BLANCS

	12cl	75cl
OCCITANIE/GRAND SUD		
Cha Cha Cha - Domaine Paul Mas Pays d'Oc 2023 IGP <i>Chardonnay</i>	6€	25€
RHÔNE		
Viognier Delas - Pays d'Oc 2023 IGP <i>Viognier</i>	7€	29€
LOIRE		
Menetou-salon - Domaine du Lorient blanc 2023 AOP <i>Sauvignon blanc</i>	8€	35€
Le Chant des Vignes - Domaine Joseph Mellot Pouilly Fumé 2023 AOP <i>Sauvignon</i>	9€	39€
Sancerre - Domaine de la Rossignole 2023 AOP <i>Sauvignon</i>		48€
ALSACE		
 Riesling "Évidence" BIO - Domaine Gustave Lorentz 2022 AOP <i>Riesling</i>		48€
BOURGOGNE		
Chablis - Domaine Gautheron 2022 AOP <i>Chardonnay</i>		52€
ARGENTINE		
Passion de Los Andes - Mendoza 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>		29€




VINS ROUGES



	12cl	75cl
BORDEAUX Château de Bordes Quancard AOP - Cheval Quancard 2018 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	6€	25€
HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS Château Haut Logat - Cheval Quancard 2019 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	9€	42€
SAINT-EMILION GRAND CRU Clos des Menuts AOP 2017 HVE - Haute Valeur Environnementale <i>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot</i>		56€
OCCITANIE/GRAND SUD Domaine Preignes Le Vieux Pays d'Oc IGP 2022 <i>Pinot Noir</i>	7€	29€
ARGENTINE Passion de Los Andes - Mendoza 2020 <i>Malbec</i>	8€	35€
RHÔNE  Parallèle 45 Bio - Maison Paul Jaboulet Aîné Côtes du Rhône AOP 2022 <i>Grenache, Syrah</i>	7€	29€
Les Launes rouge - Maison Delas Crozes-Hermitage AOP 2022 <i>Syrah</i>		49€
BOURGOGNE Chorey rouge - Domaine Maldant-Pauvelo Chorey-Lès-Beaune AOP 2022 <i>Pinot noir</i>		60€
BEAUJOLAIS Brouilly - Domaine de Font Curé Maison Aujoux AOP 2022 <i>Gamay Noir</i>	7€	29€

VINS ROSÉS

	12cl	75cl
PROVENCE		
Domaine Casanova Rosé - Vignerons d'Aghione Ile de Beauté IGP	6€	27€
 La Vie en Rose Bio - Château Roubine Côtes de Provence AOP 2023		36€
<i>Cinsault, Rolle, Grenache</i>		

PROSECCO & CHAMPAGNES

	10cl	75cl
PROSECCO		
Prosecco Spumante Extra Dry - Rivani Prosecco DOC	9€	49€
CHAMPAGNE		
Baudry - Cuvée Héritage, Blanc de Noirs Brut AOP	15€	60€
Besserat de Bellefon - Blanc de Blancs, Grand Cru AOP		130€





BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Cadette IPA	6€	9€
Cadette BLONDE	5€	8€

SOFTS

EAUX

Abatilles plate 75cl	7€
Abatilles gazeuse 75cl	7€
Castalie plate ou gazeuse 75cl	4€
Perrier 33cl	5,5€

SODAS

Coca-Cola 33cl	6€
Coca-Cola Zéro 33cl	6€
Fuze tea 25cl	6€
Sprite 25cl	6€
Fanta 25cl	6€
Schweppes tonic 25cl	6€
Schweppes agrumes 25cl	6€

JUS DE FRUITS

Jus de fruits 20cl	6€
<i>Mangue, fraise, pomme, abricot, ananas, pamplemousse, orange</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,8€
Ristretto	2,8€
Décaféiné	2,8€
Noisette	2,9€
Double expresso	4,9€
Allongé	3€
Café crème	3,9€
Cappuccino	5€
Latte macchiato	5€
Latte vanille, latte caramel, latte noisette	6€
Chocolat chaud	6€
Thé et Infusion - Kusmi Tea	5€
<i>Thé vert, Earl grey, Fruits rouges, English breakfast, Tsarevna, Verveine</i>	

Origine du café : Colombie/ Brésil/ Nicaragua



SPIRITUEUX

APÉRITIFS

	6cl
Kir cassis, Kir pêche	6€
Kir royal	16€
Gin tonic	13€
Redbull vodka	13€
Ricard	6€
Get 27	7€
Suze	7€
Baileys	7€
Martini	7€
Limoncello	7€
Amaretto	7€

WHISKY

	4cl
Suntory Toki	9€
Angels Envy	18€
Johny Walker Red Label	7€
Jack Daniel's Honey	8€
Woodford Reserve	12€

GIN/VODKA

	4cl
Gin Mare	10€
Bombay Sapphire	8€
Citadelle	9€
Tanqueray	9€
Grey Goose	12€
SKYY	8€

TEQUILA/MEZCAL

	4cl
Don Julio Blanco	12€
Vida Del Maguey	18€

RHUM

	4cl
Don Papa	10€
Bumbu XO	14€
Bumbu Original	11€

RHUM ARRANGÉ

	4cl
Bèl arrangé Ananas	8€
Bèl arrangé Pomme/Cannelle	8€
Bèl arrangé Mangue/Passion	8€

ARMAGNAC/COGNAC

	4cl
Château de Laubade - Bas Armagnac	22€
Hennessy Very Special	14€
Hennessy XO	45€
ABK6 Premium	12€

isalud!

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. Nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en euros, taxes et services inclus

SNACKING

Du lundi au dimanche de 15h30 à 19h



GF V Nachos au fromage 7€

GF V Guacamole et nachos 8€

GF V Guacamole spicy et nachos 8,5€

GF Planche de charcuteries 22€

GF Assiette de saumon 24€

Flautas poulet (par 3) 9€

Tortilla de blé croustillante, effiloché de poulet mariné, sauce avocat, salsa verde

Croquetas (par 3 ou 6) 7€/12€

2 versions : champignons ou porc

V Tacos (par 2 ou 4) 8€/15€

4 versions : champignons, poulet, porc ou bœuf

GF V Pimientos de padrón 7€

Salade Cesario 14€

Croque-monsieur 13€

Cheeseburger et frites 18€

V Quesadillas avec salade ou frites 14,5€

4 versions : champignons, poulet, porc ou bœuf

Brioche perdue 8€

Entremet caramel beurre salé 7€

GF Mousse chocolat 8€

GF Panna cotta, coulis et fruits exotiques 9€

Churros nutella 7€

GF Salade de fruits frais et fleur d'oranger 11€

Retrouvez toutes les infos du Papalito,
et partagez vos moments en utilisant
le hashtag **#papalito** sur les réseaux.



Réseau wifi : Lesartistes
Identifiant : ARTISTES
Mdp : edgar75014