

# papalito



@papalitorestaurant



www.papalito.fr



VÉGÉTARIEN



GLUTEN FREE



VEGAN

## TAPAS

*¡Ay, qué bueno!*

- GF V NACHOS AU FROMAGE** 7€  
*Sauce cheddar mûré, pickles d'oignons*
- GF V GUACAMOLE** 8€  
*Avocat, nachos, pico de gallo, poivrons*
- GF V GUACAMOLE SPICY** 8,5€  
*Avocat, nachos, pico de gallo, poivrons, salsa roja*
- GF V PIMIENTOS DEL PADRÓN** 7€  
*Piments verts frits, fleur de sel*
- FLUTA POULET (PAR 3)** 9€  
*Tortilla de blé croustillante, effiloché de poulet mariné, sauce avocat, salsa verde, feta*
- V CROQUETAS (PAR 3 OU 6)** 7€/12€  
*2 versions : champignon ou porc  
Mayonnaise chipotle*
- FRITO MISTO** 14€  
*Poulpe, calamars, gambas, oignons frits, aïoli au piment d'Espelette*
- V TACOS (PAR 2 OU 4)** 8€/15€  
*4 versions : champignon, poulet, porc ou bœuf  
Tortilla de blé, mayonnaise chipotle, pico de gallo, coriandre*



## ENTRÉES

*¡Inicia la Fiesta!*

- ① GF V **VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL** 6€  
*Haricots noirs croquants, huile au piment d'Espelette, coriandre*
- ① GF **TARTARE DE BAR** 12€  
*Oignons rouges, patate douce rôtie, coriandre, grenade, agrumes*
- GF **CARPACCIO DE BŒUF** 11€  
*Oignons frits, balsamique, 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 |
|--|--------|------|
| <b>CESARIO</b>   | 9€     | 14€  |
| <i>Romaine, poulet pané, croûtons, parmesan, carottes, radis, sauce César</i>                    |        |      |
| ① GF V <b>PAPALITO</b>   | 9€     | 14€  |
| <i>Cœur de laitue, maïs grillé, avocat, pickles de chou, mix de cajou, vinaigrette framboise</i> |        |      |
| GF <b>PAPALITO SAUMON</b>  | 11€    | 17€  |
| <i>Saumon fumé, cœur de laitue, maïs grillé, avocat, sauce à l'aneth</i>                         |        |      |

## PLATS

¡Más amor!

- ✓ QUESADILLAS** 13,5€  
*4 versions : champignon, poulet, porc ou bœuf  
Tortilla de blé, cheddar, mozzarella, mayonnaise  
chipotle, salade de mesclun*
- POULPE** 22€  
*Tentacules de poulpe, purée de maïs, avocat  
grillé, sauce vierge au piment rouge*
- Ⓞ✓ RAVIOLES TOMATITA** 14€  
*Tomates, échalote, poivrons, bouillon parfumé*
- RIBS** 15€  
*Travers de cochon mariné, purée de butternut et  
d'orange*
- GAMBAS GRILLÉES** 19€  
*Purée de pomme de terre vitelotte, sauce vierge  
à la mangue*
- SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE** 18€  
*Pommes de terre grenaille, tomates cerises,  
pickles d'oignons, jus de volaille*
- PAVÉ DE SAUMON JUSTE GRILLÉ** 22€  
*Chou-fleur rôti et mariné, gnocchi à l'aneth,  
beurre blanc citronné*
- CHEESEBURGER** 17€  
*Bœuf, cheddar, salade, tomate, cornichons, sauce  
chimichurri, frites fraîches*



## DESSERTS

¡Directo al Corazón!

- |  |     |
|--|-----|
| <b>ENTREMET CAMEL BEURRE SALÉ</b>  | 7€  |
| <i>Biscuit génois, croustillant praliné, crème montée à la vanille de Tahiti</i> |     |
| <b>GF MOUSSE CHOCOLAT</b>  | 8€  |
| <i>Fleur de sel, pistache, copeaux de chocolat</i>                               |     |
| <b>GF PONCHE CREMA</b>   | 9€  |
| <i>Crème de lait, cannelle, muscade, coulis de fruits exotiques</i>              |     |
| <b>CHURROS NUTELLA</b>   | 7€  |
| <i>Beignet frit, pâte à tartiner Nutella</i>                                     |     |
| <b>GF POIRE POCHÉE SAFRAN</b>  | 11€ |
| <i>Sorbet citron, amande, noix</i>   |     |
| <b>BRIOCHE PERDUE</b>  | 8€  |
| <i>Glace vanille, caramel fondant</i>  |     |



## LOS NIÑOS

¡Papalito para todos!

### BOISSON/PLAT/DESSERT

16€

Boisson froide au choix

Quesadilla au choix

Accompagnements : frites, haricots verts ou salade

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace vanille

Jusqu'à 12 ans

## PETIT-DÉJEUNER

<b>OMELETTE CLASSIQUE</b>	5€
<i>1€ par ingrédient suppl. (fromage, bacon, jambon, poivrons, tomate, oignons, champignons)</i>	
<b>ŒUFS (PAR 2) au choix : à la coque, brouillé, au plat, poché</b>	5€
<b>Servis avec salade de mesclun</b> <i>1€ par ingrédient suppl. (fromage, bacon, jambon, saucisses de volaille, tomate, oignons, poêlée de champignons, haricots en sauce)</i>	
<b>AVOCADO TOAST ŒUF POCHÉ</b>	6€
<b>GRANOLA</b>	7€
<b>MUFFIN AVOCAT SAUMON CREAM CHEESE*</b>	14€
<b>PANCAKES (PAR 3)**</b>	9€
<i>Nutella, fruits rouges/ Crème de pistache, pistaches, coulis de framboise/ Sirop d'érable</i>	

\*Suppl. de 4€ en formule/ \*\*Suppl. de 2€ en formule

## FORMULES PETIT-DÉJEUNER

### FORMULE LES ARTISTES - 15€

Boisson froide au choix

Boisson chaude au choix

Corbeille de viennoiseries et pain

Salade de fruits

1 plat au choix de la carte "PETIT-DEJEUNER"

### FORMULE PAPALITO - 19€

Boisson froide au choix

Boisson chaude au choix

Corbeille de viennoiseries et pain

Salade de fruits

2 plats au choix de la carte "PETIT-DEJEUNER"





## MENU DÉJEUNER

*Du lundi au vendredi*

**ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT - 19€**

**ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 24€**

### ENTRÉES

Entrée du jour

Velouté de lentilles corail

Salade César

Tacos au choix (par 2)

*4 versions : champignon, poulet, porc ou bœuf*

---

### PLATS

Plat du jour

Cheeseburger, frites

Ribs de cochon, purée de butternut et d'orange

Ravioles tomatita

---

### DESSERTS

Mousse au chocolat

Brioche perdue

Ponche Crema

# 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 canneberge, 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, 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
<b>OCCITANIE/GRAND SUD</b>		
Cha Cha Cha - Domaine Paul Mas Pays d'Oc 2023 IGP <i>Chardonnay</i>	6€	25€
<b>RHÔNE</b>		
Viognier Delas - Pays d'Oc 2023 IGP <i>Viognier</i>	7€	29€
<b>LOIRE</b>		
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€
<b>ALSACE</b>		
 Riesling "Évidence" BIO - Domaine Gustave Lorentz 2022 AOP <i>Riesling</i>		48€
<b>BOURGOGNE</b>		
Chablis - Domaine Gautheron 2022 AOP <i>Chardonnay</i>		52€
<b>ARGENTINE</b>		
Passion de Los Andes - Mendoza 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>		29€




## VINS ROUGES



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

## VINS ROSÉS

	12cl	75cl
<b>PROVENCE</b>		
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
<b>PROSECCO</b>		
Prosecco Spumante Extra Dry - Rivani Prosecco DOC	9€	49€
<b>CHAMPAGNE</b>		
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 agrume 25cl	6€

### JUS DE FRUITS

Jus de fruits Granni 25cl	7€
<i>Mangue, fraise, pomme, banane, litchi, 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

	<b>6cl</b>
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

	<b>4cl</b>
Suntory Toki	9€
Angels Envy	18€
Johny Walker Red Label	7€
Jack Daniels Honey	8€
Woodford Reserve	12€

### GIN/VODKA

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

### TEQUILA/MEZCAL

	<b>4cl</b>
Don Julio Blanco	12€
Vida Del Maguey	18€

### RHUM

	<b>4cl</b>
Don Papa	10€
Bumbu XO	14€
Bumbu Original	11€

### RHUM ARRANGÉ

	<b>4cl</b>
Bèl arrangé Ananas	8€
Bèl arrangé Pomme/cannelle	8€
Bèl arrangé Mangue/Passion	8€

### ARMAGNAC/COGNAC

	<b>4cl</b>
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



## HAPPY HOUR

*Du lundi au vendredi de 16h à 19h*

### COCKTAILS 8€

#### **PAPALITO SPRITZ** *"Un zeste de folie"*

*Pétillant, rafraîchissant, citronné*

Prosecco, Aperol, purée de yuzu, eau gazeuse

#### **MOJITO LOCO** *"¿Que se pasó?"*

*Frais, herbacé, désaltérant*

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre, feuilles de menthe,  
limonade, eau gazeuse

*Disponible en version passion ou fraise*

#### **PIÑATA** *"Moustache gracias"*

*Tropical, doux, gourmand*

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, purée de coco

### PINTE DE BIÈRE 50CL 5€

Cadette BLONDE

### VERRE DE VIN 12CL 4€

#### **VIN BLANC**

Cha Cha Cha – Domaine Paul Mas Pays d'Oc 2023 IGP  
*Chardonnay*

#### **VIN ROUGE**

Château de Bordes Quancard AOP – Cheval Quancard 2018  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*



Suivez nous sur les réseaux sociaux !  
Partagez vos moments au Papalito en utilisant le  
hashtag **#Papalito**.

