

# papalito



@papalitorrestaurant



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 agrumes 25cl	6€

### JUS DE FRUITS

Jus de fruits Granini 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 Daniel's 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

## SNACKING

*Du lundi au dimanche de 15h à 19h*

🍷 GF V Nachos au fromage 7€

🍷 GF V Guacamole et nachos 8€

🍷 GF V Guacamole spicy et nachos 8,5€

Assiette charcuteries 22€

Assiette fromages 22€

Assiette saumon 24€

Club sandwich 12€

Salade Cesario 14€

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 : champignons ou porc*

Croque-monsieur 13€

Fritto misto 14€

V Tacos (par 2 ou 4) 8€/15€  
*4 versions : champignons, poulet, porc ou bœuf*

GF V Pimientos del padrón 7€

Cheeseburger et frites 17€

---

Entremet caramel beurre salé 7€

GF Mousse chocolat 8€

GF Ponche crema 9€

Churros nutella 7€

🍷 GF Poire pochée safran 11€

Brioche perdue 8€





## 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**.

