

LES VINS BLANCS

ARMOIRIE

(DEMAZET / AOP CÔTES DU RHÔNE)

VIOGNIER

(DEMAZET / AOP MÉDITERRANÉE)

TERRE DE FEU

(VILLA DRIA / CÔTE DE GASCogne)

JARDIN SECRET

(VILLA DRIA MOELLEUX / AOP CÔTES DE GASCogne)

MADELEINE

(DOMAINE RIVIER / AOP CÔTES DU RHÔNE)

VACQUEYRAS FONTIMPLE

(RHONÉA / CDR)

PETIT CHABLIS BLANC CAILLOUX

(BOURGOGNE)



12,5cl

4,5€



50cl

8,5€



75cl

27€

5,5€

10,5€

33€

5€

9,5€

30€

5,5€

10,5€

33€

5,5€

10,5€

33€

6,0€

-

36€

6,5€

-

39€

LES VINS ROSÉS

ARMOIRIE

(DEMAZET / AOP CÔTES DU RHÔNE)

DIANE

(CHÂTEAU PAS DU CERF / AOP CÔTES DE PROVENCE)

MADELEINE

(DOMAINE RIVIER / AOP CÔTES DU RHÔNE)

12,5cl

4,5€

6,5€

5,5€

25cl

8,5€

12€

10,5€

75cl

27€

39€

33€

LES VINS ROUGES

ARMOIRIE

(DEMAZET / AOP CÔTES DU RHÔNE)

BROUILLY

(DOMAINE PIRON / AOP BROUILLY)

ST AMOUR

(DOMAINE PIRON / AOP ST AMOUR)

CUVÉE JOSEPH

(MAISON RIVIER / CHUSCLAN CDR)

VACQUEYRAS MIRAMONT

(RHONÉA / CDR)

CHÂTEAU PAS DU CERF

(CÔTE DE PROVENCE)

BROUILLY

12,5cl

4,5€

5,5€

6,5€

5,5€

6,0€

6,0€

-

25cl

8,5€

10,5€

12€

10,5€

-

25€

17€

75cl

27€

33€

39€

33€

36€

36€

-



22, rue du Vieux Sextier
84000 Avignon (centre-ville)
09 81 52 09 87

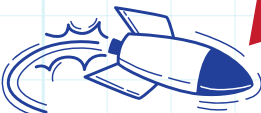
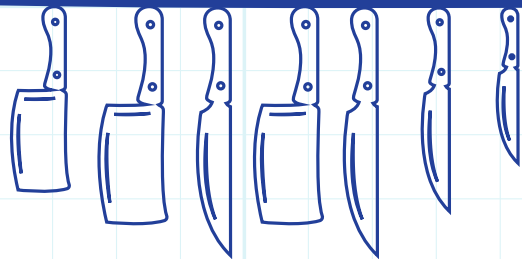
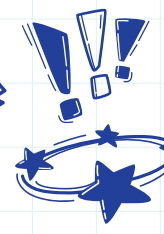
la cuisine
DE PAPA
RESTAURANT TRADITIONNEL ET FAMILIAL

7, rue Racine
84000 Avignon (centre-ville)
www.lacuisinedepapa.fr
04 90 82 56 01





CARTE



NOS ENTRÉES

9€

- OEUF COCOTTE GIROLLES, LARD FUMÉ, COMTÉ ET SES MOUILLETES, SALADE
"OEUF COCOTTE" CHANTERELLE CREAM, SMOKED ROAST WITH COMTÉ CHEESE AND ITS TOASTED BREAD
- CAMEMBERT D'ISIGNY TRUFFÉ, RÔTI AU FOUR, SALADE
CAMEMBERT D'ISIGNY TRUFFLE ROAST IN THE OVEN
- SAUCISSON BRIOCHÉ DE BOBOSSE, CRÈME DE CÈPES, SALADE
SAUSAGE IN BRIOCHE WITH CEPES SAUCE AND SALAD
- POIREAUX VINAIGRETTE MIMOSA
MARINATED LEEKS AND MIMOSA EGGS

NOS PLATS

19€

- SAUCISSON PISTACHÉ DE BOBOSSE, SAUCE VIGNERONNE, SERVIE AVEC PURÉE MAISON ET ALIGOT SALADE
PISTACHIO SAUSAGE WITH RED WINE SAUCE, MASHED POTATOES AND ALIGOT SALADE
- PIÈCE DU BOUCHER D'AUBRAC, POTATOES MAISON SERVIE AVEC ALIGOT SALADE
PIECE OF BEEF FROM AUBRAC SERVED WITH HOMEMADE POTATOES AND ALIGOT SALADE
- GRATIN RAVIOLES DE ROMAN AUX PLEUROTES ET ST FÉLICIEN SERVIE AVEC SALADE
RAVIOLES FROM ROMAN WITH CREAM OF OYSTER MUSHROOM ROASTED WITH ST FÉLICIEN CHEESE SERVED WITH SALAD
- QUENELLE DE BROCHET "COCON" DE BOBOSS SAUCE NANTUA SERVIE AVEC RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE ET SALADE
QUENELLE OF PIKE WITH NANTUA SAUCE SERVED WITH SPELT RISOTTO AND SALAD

NOS DESSERTS

9€

- CHEESECAKE PISTACHE MAISON
PISTACHIO CHEESECAKE
- MOUSSE CHOCOLAT MAISON ET CHANTILLY AU CARAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT MOUSSE WITH CARAMEL SALTED BUTTER CARAMEL CHANTILLY
- OEUF À LA NEIGE AUX PRALINES DE LYON ET CRÈME ANGLAISE À LA FÈVE DE TONKA
CHOCOLAT MOUSSE WITH
- ST MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD
ST MARCELLIN CHEESE FROM LYON

LES BURGERS ET HOT-DOG DE LUCIEN !

17€

SUR PLACE
OU
A EMPORTER

- LE BURGER DES FISTONS, STEACK DE BOEUF (180 GR), SAUCE TARTARE DES FISTONS, LARD FUMÉ, CHEDDAR FUMÉ, TOMATES ROTIE ET SUCRINE SERVIE AVEC POTATOES MAISON ET SALADE
BURGER WITH BEEF, HOMEMADE TARTARE SAUCE, BACON, SMOKED CHEDDAR, ROASTED TOMATO AND SALAD
- HOT-DOG DES FISTONS, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, SAUCISSE MONTBÉLIARD, LARD FUMÉ, OIGNONS CONFITS, CHEDDAR FUMÉ SERVIE AVEC POTATOES
FRENCH HOT DOG WITH SMOKED SAUSAGE "MONTBÉLIARD", OLD MUSTARD SAUCE, BACON, CONFIT ONION AND SMOKED CHEDDAR



LES COCKTAILS

- ESPRESSO MARTINI 12€
- JUJU BERRY 10€
(CRÈME DE CASSIS, CRÈME DE FRAMBOISE, GIN, CITRON VERT ET TONIC)
- SPRITZ APÉROL OU SUREAU 8€
- LE FISTON 8€
(CIDRE BRUT, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, CITRON VERT)



NOS BOISSONS

N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER NOS COCKTAILS DU MOMENT

NOS BOISSONS SOFT

COCA	3,5€
COCA ZERO	3,5€
ICE TEA	3,5€
LIMONADE	3€
DIABOLO (GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, PAC ETC...)	3,5€
SIROP (GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, PAC ETC...)	3€
PERRIER	33CL 3,5€ 75CL 6€
EVIAN	33CL 3,5€ 75CL 6€
GASTONIC BIO (TONIC, AGRUMES, GINGER BEER)	4,5€
JUS DE FRUITS KOOKABARA (POMME VERTE, ANANAS, ORANGE)	5€

PRESSIONS

BIÈRE BLONDE PAULANER PRESSION 25CL	3,5€
BIÈRE BLONDE PAULANER PRESSION 50CL	6,5€
BIÈRE DE SAISON PRESSION 25CL	4€
BIÈRE DE SAISON PRESSION 50CL	7,5€
CIDRE MAGNERS (IRLANDAIS 25CL)	4,5€
CIDRE MAGNERS (IRLANDAIS 50CL)	8€
MONACO / TANGO / PANACHÉ 25CL	4€
MONACO / TANGO / PANACHÉ 50CL	7,5€
PICON BIÈRE 25CL	4,5€
PICON BIÈRE 50CL	8€

LES ALCOOLS

RHUM :

RHUM COCA	7€
RHUM SUPERIEUR	9€

WHISKY :

WHISKY/COCA	7€
WHISKY FRANÇAIS	9€

GIN :

GIN TONIC	8€
GIN FRANÇAIS	9€
GASTON GIN FRAISE HIBISCUS	9€

LIQUEUR :

MENTHA	7€
LIMONCELLO	7€
LIQUEUR DE POIRE	7€
LIQUEUR DE PLANTE	7€
RHUM ARRANGÉ	7€
LIQUEUR BASQUE EGIAZKI (MENTHA, MENTHA GLACIALE, PRUNE, POMME...)	7€

EAU DE VIE :

COGNAC PARK MIZUNARA	10€
EAU DE VIE DE MARC ST MARTIN	9€
VODKA BIO FRANÇAISE	8€
VODKA + SOFT	8€
VODKA + REDBULL	9€

L'APÉRO, À PARTAGER!

NOS GRIGNOTTES

(VOIR ARDOISE DE LA SEMAINE)

LA GRANDE PLANCHE DE GRIGNOTTES

7€

A PARTIR
DE 18H



21€

FORMULE APÉRO 18H30/19H30

1 PINTÉ PAULANER
OU 1 VERRE DE VIN 25CL
PLUS 1 TAPAS

10€



NOS MENUS

27€

27€

- ENTRÉE+PLAT - PLAT+DESSERT

35€

- ENTRÉE+PLAT+DESSERT