



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 avec patience et passion.

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

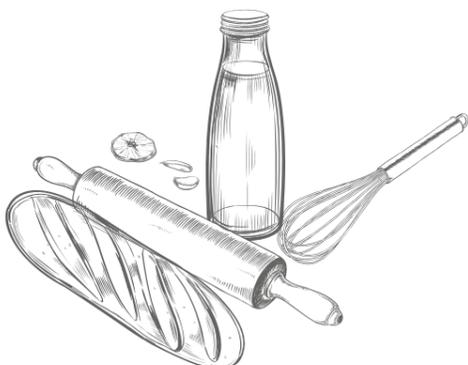
C'est prendre soin de vous !

Menu

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 (90g) 8.50 €
(lonzo, coppa, saucisson, pancetta grillée, tapenade)
- Pâté en croûte de volaille, vinaigrette à l'ancienne 7.20 €
- Les fromages de nos fermes et d'ailleurs (80g) 8.50 €
Suivant arrivage
- Le club de la MaMa, cornet de pommes de terre 13.50 €
(brioche snackée, chair de crabe mayonnaise)



Le déjeuner à la Maison PaPé

LES ENTRÉES BOCO'S

- Asperges vertes et blanches (78), crispy de pancetta 8.60 €
- Gaspacho du moment, finger toasté 5.50 €
- Tartare du maraîcher, œuf poché et crispy de chorizo 7.20 €
- Salade de quinoa & grenades, crevettes au curry 7.50 €
- Burratina, les tomates cerises des Riants (78) 7.80 €
- Pressé de légumes de saison, jambon Serrano 24 mois 7.60 €

LES PLATS BOCO'S

- Thon mi-cuit, julienne de légumes, noisettes grillées 13.80 €
- Les polpettes de veau à la tomate & basilic, pâtes complètes 13.50 €
- Carpaccio de saumon Label Rouge, mesclun & pommes grenailles 15.00 €
(servi à l'assiette)
- Mijoté de volaille au citron confit, semoule de légumes 13.50 €
- Agneau de 7 heures (Corse bio),
craquant de pomme de terre et champignons 13.80 €
- Les salades XL (servies à l'assiette) 14.80 €

La classique Casear (poulet grillé, œuf, tomates rôties, parmesan, croûtons)

La salade du PaPé (mesclun, lonzo, cromesquis de brebis Corse, légumes confits, croûtons)

La Niçoise (mesclun, thon mi-cuit, œuf, anchois, poivrons, haricots verts, oignons balsa)



CÔTÉ RÔTISSERIE

15.50 €

Chaque jour nous rôtissons selon l'arrivage

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



LES DESSERTS BOCO'S

- Crémeux chocolat et crumble cacao 6.20 €
- Les BABAS de la MaMa 6.50 €
- Tiramisu au Chocobella 6.20 €
- Les fraises Chantilly tout simplement 6.50 €
- Panacotta citronnelle & fruits rouges 5.50 €
- Minestrone de fruits frais, sirop mentholé 5.00 €
- Assortiment de glaces artisanales 6.50 €

VENTE À EMPORTER / EN LIVRAISON CLICK AND COLLECT

Uber Eats

Consultez notre carte sur le site internet

www.maisonpape.fr

« Commandez votre panier du producteur »
Tous les Lundis avant 17 h pour retrait le Mercredi

Nos prix sont nets ttc et exprimés en Euros
Service Compris

