

Mes mises en bouche:

- Œufs pochés au bleu de brebis **9,80€**
- Salade aux gésiers de volaille **11,90€**
- Salade aux foies de volaille **11,65€**
- Salade aux lardons **9,90€**
- Salade au chèvre chaud **9,80€**
- La planche de jambon cru de pays **12,00€**
- La planche de charcuteries **17,50€**
- La planche de fromage **15,50€**
- La planche mixte – Charcuterie et fromage **19,00€**
- Les rillons de canard **8,80€**
- Escargots au bleu de brebis **11,10€**
- Escargots au confit de poireaux **11,20€**
- Escargots persillade **11,00€**
- Escargots "Papa" **12,90€**
- Soupe de poissons **13,90€**

Mes salades Gargantuesques:

- Boyarde, Salade patates sautées, cantal, bleu de brebis, jambon cru de pays **11,20€**
- Boyarde "complète" **12,50€** Boyarde + 2 œufs au plat

Super "Papa" 16,00€

Salade, patates sautées, gésiers et foie de volaille, lardons, toast chèvre chaud, cantal

La salade de Maman 23,90€

Salade, patates sautées, foie gras de canard poêlé sur pain d'épices, magret de canard fumé, aiguillettes de canard poêlées

Salade Landaise 16,80€

Salade, patates sautées, gésiers de volaille, jambon cru de pays, manchons de canard, croûtons aillés

Salade de crottins de chèvre et son magret fumé 16,80€

Salade, tomates, magret fumé et son toast de crottin de chèvre

Salade végétarienne 13,00€

salade, tomates, patates, haricots verts

Supplément garniture 2,50€ ou 4,00€

Mes coups de cœur:

Spécial cassoulet "Papa" gratiné à la chapelure **22,90€**

Garbure "Papa" Spécialité à base de chou vert, carottes, gros haricots, cou de canard, ailerons de canard **21,10€**

Achua (Dit "Axa") au piment d'Espelette et sa basquaise Veau haché, poivrons rouges et verts, oignons **19,25€**

Aiguillettes de canard à la crème de pêche **18,50€**

Coufidou – Daube de bœuf d'Aubrac **19,50€**

Bavette d'Aloyau façon Rouergate Tranche de jambon cru de pays napée de sauce au bleu de brebis **17,70€**

Piperade Tomates, poivrons rouges et verts, oignons, jambon cru de pays, œuf poché, piment d'Espelette **18,40€**

Escalope de veau (veau rosé) campagnarde Jambon cru de pays, sauce champignons, patates gratinées au cantal **21,50€**

Escalope de canard auvergnate Jambon cru de pays, sauce champignons, patates gratinées au cantal **21,00€**

Magret de canard au confit de poireaux **19,10€**

Magret de canard au poivre vert **17,80€**

Pavé de canard aux pleurotes "Papa" **23,50€**

Magret de canard et son escalope de foie gras de canard **28,80€**

Les délicieux Tripoux "Papa" **20,95€**

Pieds paquets **21,35€**

Confit de canard **19,90€**

Véritable andouillette à la ficelle **18,40€**

Y' a du pain sur la planche...:

Pain sur la planche à l'Achua (dit "Axa") **14,05€**

Pain sur la planche à la piperade **14,15€**

Pain sur la planche au confit de poireaux **13,40€**

Pain sur la planche aux 2 fromages **14,25€**

Pain sur la planche à la Basquaise **15,90€**

Mes foies gras de canard entiers:

Foie gras de canard entier façon "papa" **21,80€**

Foie gras de canard entier A la confiture de cerises noires goûters basques **22,35€**

Le trio de foie gras de canard poêlé Au pain d'épices, au vinaigre balsamique et à la fleur de sel **23,00€**

La planche périgourdine Foie gras de canard entier façon "papa", gésiers de volaille, manchon de canard **24,65€**

La planche du Pays Rillons de canard, cantal, jambon cru de pays **17,00€**

La planche du Sud-Ouest Foie gras de canard entier façon "papa" et foie gras de canard poêlé, jambon cru de pays, aiguillettes de canard poêlées **28,90€**

Mes plats et viandes:

La belle entrecôte sur planche **25,20€**
Sauce et garniture au choix

Escalope de veau au confis de poireaux **19,45€**

Escalope de veau à la crème **19,30€**

Pavé de bœuf, sauce au choix **16,30€**

Bavette sauce au choix **15,50€**

Manchons de canard confits **13,15€**

Steak de thon à la basquaise **15,50€**

Les indécis:

Indécis Boyarde Une pitchoune boyarde avec un pitchou pain sur la planche au choix Pitchou pain au choix : aux deux fromages ou à la piperade ou au confit de poireaux ou à l'achua **14,60€**

Indécis Complète Une pitchoune boyarde "complète" avec un pitchou pain sur la planche au choix Pitchou pain au choix : aux deux fromages ou à la piperade ou au confit de poireaux ou à l'achua **15,20€**

Indécis super Papa Une pitchoune super "Papa" avec un pitchou pain sur la planche au choix Pitchou pain au choix : aux deux fromages ou à la piperade ou au confit de poireaux ou à l'achua **17,80€**

Mes tartares:

Le tartare de canard, Huile d'olive, oignon rouge, persil, citron et poudre de piment d'Espelette **18,30€**

Le tartare de thon, Huile d'olive, oignon rouge, persil, citron et confiture de piment d'Espelette **18,40€**

Le tartare de bœuf charolais, Huile d'olive, oignon rouge, persil, citron et poudre de piment d'Espelette **18,10€**

Les burgers:

Le Cantalou Burger

Steak haché de bœuf charolais, salade, tranche de jambon de pays cru, cantal fondu, tomate, oignons rouges et sauce maison "secrète" **18,90€**

Le Dingo-Dinde Burger

Escalope de Dinde à la confiture de piment d'Espelette " Atelier du Piment, salade, émincé de poivrons rouges et verts, cantal fondu et notre sauce "secrète" Ouil Secrète! **17,90€**

Le Burger Rossini

Escalope de foie gras, viande hachée de bœuf charolais, confiture d'oignons, sauce piment d'Espelette **24,00€**

Le Burger Biquette

Viande hachée de bœuf Charolais, fromage de chèvre, confiture d'oignons, sauce piment d'Espelette **17,90€**

Mes p'tites faims:

Escalope gratinée **13,50€**

Assiette "Cantalaise" **13,50€**

Une pitchoune boyarde **10,50€**

Une pitchoune boyarde "complète" **10,50€**

Une pitchoune super "Papa" **13,00€**

Œuf sur le plat (3 œufs) ou omelette nature **9,40€**

Omelette au jambon sec **11,90€**

Omelette aux pleurotes « Papa » **14,00€**

Omelette paysanne **13,00€**

Omelette avec sa garniture au choix **10,30€**

Les Menus:

Menu de l'Aubergiste : 32,90€

Entrée au choix

Les œufs pochés au bleu de brebis Escargots persillade/planche de jambon de pays Salade de gésiers de volaille

Plat au choix

Magret de canard au confit de poireaux Axoa au piment d'Espelette Steak de thon à la basquaise Bavette d'Aloyau façon

Rouergate

Dessert au choix

Gâteau basque et sa confiture de cerises noires La glace au pruneau d'Agen façon « Papa » Le vrai pain perdu maison et sa boule de glace

La Papamule : 16,00€ Entrée + plat Ou plat + dessert

Halte dans le Gers : 18,00€

1 verre de vin de pays des Côtes de Gascogne

La pièce du boucher, sauce au choix

Menu enfant:

10,00€ jusqu'à 12 ans

1 verre de sirop + 1 Plat au choix :

Steak haché, patates sautées Jambon blanc, patates sautées Escalope de volaille gratinée

Dessert au choix

Mousse chocolat « maison » 2 boules de glace

Mes fromages:

Saint Nectaire fermier **6,30€**

Bleu de Brebis **6,20€**

Saint Marcellin **5,20€**

Camembert **4,80€**

Cantal **6,20€**

Chèvre **4,80€**

Assortiment de fromages (3 fromages) **8,00€**

Mes desserts faits maison:

Tarte tatin Flambée au Bas Armagnac **7,90€**

Croustade de pommes et son caramel au Bas Armagnac **6,90€**

Tartes aux pommes **6,50€**

Tarte aux poires au chocolat chaud **6,80€**

Gâteau basque et son pot de confiture de cerises noires **7,00€**

Crème caramel **5,90€**

Crème brûlée **6,60€**

Profiteroles **7,90€**

Ma mousse au chocolat "Maison" **6,60€**

Cœur coulant au chocolat et sa boule de glace vanille et sa pointe de chantilly **7,90€**

Fromage blanc 0% et son pot de confiture **6,60€**

Brioche façon pain perdu **7,30€**

Café gourmand de Papa et ses mignardises 9,00€

Mes crèmes glacées et sorbets:

Nos crèmes glacées (3 boules) Vanille, café, pistache, caramel beurre salé, chocolat-piment d'Espelette, Pruneau - Armagnac **7,20€**

Nos sorbets (3 boules) Citron, Fraise, cassis noir **7,20€**

Coupe Colonel, Sorbet citron, 2cl de vodka **7,90 €**

La glace aux pruneaux façon « Papa », 1 boule de glace pruneau, Armagnac, 2 pruneaux façon « Papa, jus de pruneaux au vin moelleux, chantilly **8,70€**

Chocolat liégeois - Café liégeois **7,00€**

Coupe dame blanche, Crème glacée vanille, sauce chocolat et chantilly **6,90€**

Supplément 1 boule ou sorbet **2,50€**

Supplément dessert au choix **1,50€** Crème fraîche, sauce chocolat, chantilly

Mes bières pression:

Oldarki Patxaran 6° Bière basque 25cl **4,50 €** 50cl **8,50 €**

Lefte 25cl **3,90 €** 50cl **7,60 €**

Stella 25cl **3,50 €** 50cl **5,50 €**

Picon Bière 25cl **3,90 €** 50cl **7,60 €**

Mes bières bouteilles:

Edelweiss, bière blanche 33cl **5,90€**

Pelforth, bière blonde 33cl **5,90€**

Desperados 33cl **5,90€**

Corona 33cl **5,90€**

Heineken 33cl **4,50€**

Buckler, bière sans alcool 33cl **4,90€**

Mes apéritifs:

« Pousse-Rapière » 10cl **6,80€**

Apéritif maison, crème de mûre, framboise, cassis, cognac, vin blanc de pays des côtes de Gascogne 14cl **3,90€**

La Belle Sandrine apéritif à l'armagnac et à la pulpe de fruit de la passion 4cl **5,10€**

«Manzana verde» 4cl **4,10€**

Sangria basque au piment rouge 14cl **4,35€**

Sangria basque, pichet 50cl **11,50€**, pichet 1l **20,50€**

Martini Bianco et Rosso 4cl **4,10€**

Américano 4cl **6,50€**

Porto rouge ou blanc 4cl **4,10€**

Rhum ambré, Rhum blanc 4cl **5,10€**

Ricard – Pastis 2cl **3,50€**

Suze 4cl **3,20€**

Jack Daniel's 4cl **7,90€**

Single Malt 4cl **9,50€**

JB 4cl **6,50€**

Gin, Tequila, Vodka 4cl **6,00€**

Baileys 4cl **6,80€**

Kir 14cl **3,50€**

Kir Royal 10cl **7,50€**

Coupe de Champagne 10cl **7,50€**

Les Digestifs:

Izzara jaune, Izzara verte 4cl **6,80€**

Get 27 4cl **6,50€**

Eau de vie poire 4cl **6,50€**

Eau de vie framboise 4cl **6,50€**

Single Malt 4cl **9,50€**

« Les Pruneaux d'Agen façon Papa » **7,10€**

Maydie (vin de liqueur millésimé) 4cl **5,60€**

Cognac VSOP réserve 4cl **7,50€**

Calvados 4cl **6,50€**
Bas Armagnac VSOP 4cl **6,50€**
Vieille Prune de Souillac 4cl **8,50€**
Patxaran 4cl **6,80€**

Mes boissons fraîches:

Evian 1l **6,50€**, 50cl **4,50€**
San Pellegrino 1l **6,50 €**, 50 cl **4,50€**
Perrier 33cl **4,30€**
Oranges, citrons pressés 20cl **4,70€**
Limonade, Diabolo 25cl **4,40€**
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola light 33 cl **4.40€**
Ice tea, Orangina 25cl **4,40€**
Schweppes, Schweppes agrumes 25 cl **4,40€**
Jus d'ananas, fraise, pomme ou tomate 20cl **4,40€**
Nectar d'abricot, mangue ou orange 20cl **4,40€**

Les Boissons chaudes:

Café ou décaféiné **2,20€**
Double café ou double déca **3,80€**
Café crème **3,80€**
Café/Chocolat viennois **4,40€**
Chocolat **3,80€**
Cappuccino **4,00€**
Thés, infusions **4,00€**
Irish coffee **8,60€**

Nos vins rouges:

Buzet AOP, Les Hauts du Château 75cl 22,30€, 37,5cl 17,00€, 25cl 8,90€, verre 4,70€
Côtes du Lot IGP, Cuvée sélection Papa 75cl 21,90€, 37,5cl 14,60€, 25cl 8,90€, verre 4,70€
Madiran AOP - Château Barréjat 75cl 22,30€, 37,5cl 17,00€, 25cl 8,90€, verre 4,70€
Graves AOC, Château Cheret 75cl 26,00€, 37,5cl 18,90€, 25cl 9,40€, verre 5,60€
Faugères AOC- Domaine de Valembelle 75cl 26,00€, 37,5cl 16,90€, 25cl 8,40€, verre 4,50€
Bordeaux supérieur AOP, Château Recougne 75cl 26,00€, 37,5cl 18,80€, 25cl 9,30€, verre 5,10€
Cahors AOC, Château Eugénie 75cl 22,30€, 37,5cl 17,00€, 25cl 8,20€, verre 4,70€
Irouleguy AOC- Gorri d'Ansa 75cl 28,00€, 37,5cl 18,80€, 25cl 9,30€, verre 5,35€
Côte de Brouilly AOC, Domaine de la Pierre Bleue 75cl 28,00€, 37,5cl 18,80€, 25cl 9,30€, verre 5,35€
Côte du Rhône AOC, Les Vignerons d'Eztezargues 75cl 23,50€, 37,5cl 18,80€, 25cl 9,30€, verre 5,10€

La cave chez Papa

Puisseguin St Emilion AOC, Château Fongaban 75cl 41,00€
St Estéphe AOC, Les Hauts de Pez 75cl 48,00€
Lalande de Pomerol AOC, Château La Fleur de Goujon 75cl 41,00€
Marcillac AOP, Domaine du Cros 75cl 28,00€
Médoc cru Bourgeois AOC, Château Meric 75cl 30,00€
Pessac Léognan AOC, Château Lamothe Bouscaut 75cl 46,00€

Nos grands formats

Bordeaux supérieur AOP – Château Recougne -Jéroboam 300cl 86,50€
Cahors AOP, Château Eugénie – Magnum 150cl 40,00€
Madiran AOP, Château Barrejat – Magnum 150cl 40,00€

Nos vins Rosés:

Côtes du Roussillon AOC – Château de Corneilla 75cl 21,90€, 50cl 14,60€, 25cl 8,20€, verre 4,70€
Côtes de Provence AOC – Château Pas du Cert 75cl 25,50€, 50cl 16,90€, 25cl 8,70€, verre 5,40€

Nos vins blancs:

Côte de Gascogne IGP – Tariquet, Cuvée Classic 75cl 21,90€, 50cl 14,10€, 25cl 8,20€, verre 4,70€
Chardonnay Pays d'Oc IGP – Domaine Astruc 75cl 26,90€, 50cl 14,10€, 25cl 8,20€, verre 4,70€
Sancerre AOC – Domaine Serge Laloue 75cl 38,00€
Montbazillac AOC – Château Haut Fonrousse 75cl 43,40€, 50cl 28,10€, 25cl 14,30€, verre 7,40€
Chablis AOC – Domaine Gautheron 2011/2012 75cl 43,40€, 50cl 28,10€, 25cl 14,30€, verre 7,40€
Côte de Gascogne ICP – Domaine Cassagnoles Blanc 75cl 18,30€, 50cl 13,30€, 25cl 6,90€, verre 4,40€
Touraine AOC 75cl 20,10€, 50cl 14,30€, 25cl 7,00€, verre 5,00€

Champagne:

Moutard Grande Cuvée Brut **52,25€ la bouteille**

Moutard Rosé Prestige **8,60€ la coupe**

Ruinard Brut « R » **8,70€ la coupe**
