De 12h00 à 14h30 & de 19h00 à 22h00
Du Lundi au Dimanche

ESCALE À CHARTRES

nos entrées

LES RADIS & GAMBAS 11,50 €
En carpaccio, marinade aux agrumes, noisettes torréfiées, huile pimentée.
Saint-Bris, Domaine Gueguen 7,50 €

L'ŒUF 8,50 €
Façon meurette, tuile de sarrasin, duxelles de champignons.
Irancy, Domaine Verret 8,00 €

L'ENDIVE 10,50 €
Gratinée au comté, jambon de pays, et son jus corsé.
Saint-Bris, Domaine Gueguen 7,50 €

LE POTIMARRON 9,00 €
En velouté, émulsion lait de coco, éclats de châtaignes torréfiées.
Pinot blanc, Wolfberger signature 6,50 €

LE PALERON 9,50 €
Braisé et effiloché en cromesquis, mayonnaise pimentée, légumes en pickles
Saint Amour, Loron et fils, servi frais 7,50 €

nos plats

LA COTE DE COCHON 21,50 €
Rôtie au miel, purée de panais fumée, jus réduit au cidre.
Saint Amour, Loron et fils, servi frais 7,50 €

LE RISOTTO 18,50 €
Gambas & cèpes, bisque et parmesan affiné
Petit Chablis, Domaine Gueguen 9,00 €

LA LIMANDE 23,50 €
Levée en salle, riz vénéré, légumes rôtis et sa sauce gingembre citron.
Saint-Bris, Domaine Gueguen 7,50€

Le BŒUF 24 €
Piece de bœuf grillée, sauce du jour, pommes grenailles & salade
La petite ruche, Crozes Hermitage Chapoutier 9,50 €

LE CHOU VEGETAL 17,50 €
Farci d'une duxelles de champignons, éclats de châtaignes, jus végétal. Purée de panais, légumes en pickles.
Pinot blanc, Wolfberger signature 6,50 €

LE TARTARE 19,50 €
De bœuf ou végétarien préparé devant le client. Frites maison & salade.
Château Puy Castera, Haut-Médoc 8,00 €

nos Fromages

LE TOUT CHÈVRE 8,50 €
Assortiment de trois fromages de chèvre
Pinot blanc, Wolfberger signature 6,50 €

LA SÉLECTION 11,00 €
Sélection de trois fromages du moment
Saint-Bris, Domaine Gueguen 7,50€

le Buffet des desserts

1 DESSERT 7,50 €
2 DESSERTS 14,00 €
3 DESSERTS 18,00 €

La Soupe de champagne 12 €

Venez découvrir notre farandole de desserts et choisissez ceux que vous préférez !

PAPATO

De 12h00 à 14h30 & de 19h00 à 22h00
Du Lundi au Dimanche

ESCALE À CHARTRES

formule midi 24€

1 PLAT
+ 1 DESSERT
ou
1 ENTREE
+ 1 PLAT

notre plat signature

LA POULE AU POT 16,50 €
En cassolette, légumes rôtis et son bouillon.
Servie avec ses frites maison

Château puy Castera, Haut-Médoc 8,00€

menu kids 12€

LA VOLAILLE
ou
LE CROQUE-MONSIEUR
Servi avec
nos frites maison,
pates ou salade

UNE BOULE DE GLACE
ou
LA MOUSSE AU CHOCOLAT

SIROP À L'EAU

PAPATO

L'HEURE DU CARILLON

Le déjeuner du dimanche chez Papato

POULET RÔTI AU FOUR 17,50 €
Jus réduit en saucière
et ses frites maison à discrétion

La petite ruche,
Crozes Hermitage Chapoutier 9,50 €

Le petit plaisir complémentaire

LA TARTE AUX POMMES 7,50 €
Comme chez notre grand-mère,
accompagnée d'une glace vanille

Côte de Gascogne, Saint-Luc 6,00 €

En menu

Incluant le plat et le dessert
(le dimanche uniquement)

POUR LES GRANDS	22,00 €
POUR LES PETITS	12,00 €

PAPATO

10h30-00h00

À TOUTE HEURE

pour l'apéritif

HOUMOUS DU MOMENT 6,50 €
Pain grillé, huile d'olive et légumes en pickles
Irancy, Domaine Verret 8,00 €

PLANCHE DU CENTRE VAL DE LOIRE 16 €
Assortiment de spécialités
Pinot Blanc,
Wolfberger signature 6,50 €

BROCOLIS RÔTIS 6,50 €
Et son parmesan fondu
Château puy castera, Haut Medoc 8,00 €

LES HUITRES DU PAPATO D'ARCACHON 15 €
Huitres n°3
Saint Bris, Domaine Gueguen 7,50 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE 14,50 €
La petite ruche,
Crozes Hermitage Chapoutier 9,50 €

petite faim

en dehors des heures de service

LE CROQUE-MONSIEUR 11 €
Pain de mie, jambon à la découpe, comté
Saint Amour, Loron et fils, servi frais 7,50 €

LE CLUB SANDWICH 11,90 €
Volaille, lard croustillant, tomate, mimolette, mayonnaise
Irancy, Domaine Verret 8,00 €

LA QUICHE VEGETARIENNE 12,50 €
Légumes de saison, chèvre, herbes fraîches
Saint Bris, Domaine Gueguen 7,50 €

LA CLASSIQUE SALADE CÉSAR 10,50 €
Avec ou sans anchoïade
Petit Chablis, Domaine Gueguen 9,00 €

LE BOL DE FRITES FRAÎCHES 4,50 €
Avec ou sans fromage fondu
Rosé de Provence, Masfleurey 5,50€

les petits plaisirs complémentaires

LE CHAMPAGNE GOURMAND 15,50 €
comprenant une coupe de Champagne
+ 3 desserts au choix

LE COCKTAIL GOURMAND 16 €
comprenant un cocktail
+ 3 desserts au choix

Tea Time

all suites

13,50€

une boisson chaude
+
3 desserts
au choix

PAPATO

LE BAR

Happy hours
17h-19h

bières & vins

TOUTE NOS BIÈRES PRESSION
PINTE 5 €
DEMI 3,5 €

VIN AU VERRE 4€
Pinot blanc
Saint Amour
Rosé

cocktails & mocktails

APEROL SPRITZ 7 €

COCKTAIL DU MOMENT 10 €
MOCKTAIL DU MOMENT 5 €
VIRGIN MOJITO 5 €
SOFT 3 €

l'Apéro Chartain
14,50€

2 verres de vin
+
Houmous du Moment

l'Apéro d'Arcachon
19,50€

2 verres de vin
+
6 Huitres n°3

LE BAR

boissons chaudes

lait végétal sur demande

CLASSIQUES
Espresso 2 €
Noisette 2,90 €
Allongé 2,20 €
Double espresso 3,80 €
Cappuccino 4,50 €
Latte macchiato caramel 5,50 €
Matcha Latte 6,50 €

FROID
Iced Latte macchiato 5,50 €
Iced Matcha latte 6,50 €

THÉS PALAIS DE THÉS 5,00 €
Au choix

INFUSIONS 5,00 €
Au choix

eaux, sodas & jus

EAUX
Vittel / San pellegrino
75cl 4,20€
50cl 3,50€

Forfait eau filtrée TWYD 3,00€

LES TONICS 5,00 €

JUS DE FRUITS 4,50 €
Ananas
Nectar abricot
Orange
Pomme
Tomate
Fraise

SODAS 3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro
Orangina, Limonade,
Fuze tea, Perrier

THÉS GLACÉS MAISON 5,60 €
Thé Glacé du moment
Citronnade maison

JUS PRESSÉS 4,90 €
Orange, Citron

LE BAR

cocktails 12€

OLD FASHION
Whisky bourbon, sirop de sucre, bitter, eau pétillante, zeste d'orange

MOJITO
Rhum, sirop de sucre, feuille de menthe fraiche, limonade, bitter angustura

COSMOPOLITAN
Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de Cranberry.

PINA COLADA
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

PORNSTAR MARTINI
Passoa, Vodka, jus de citron vert, sirop de vanille et shot de prosecco

LA SOUPE DE CHAMPAGNE
Champagne, jus de citron pressé, Cointreau, sucre de canne, tranches de citron

les spritz 11€

LILLET SPRITZ
Lillet blanc, prosecco, eau pétillante, tranche de concombre, menthe, sirop de rose

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange fraîche

SAINT GERMAIN SPRITZ
Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante, menthe fraîche

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, prosecco, eau pétillante, tranche de citron

ITALICUS SPRITZ
Italicus, prosecco, eau pétillante, tranche de citron

cocktails signature 13€

AU BORD DE L'EURE
Bière Locale, Gin, jus de citron vert, framboise et basilic

LE SPRITZ BORDEALAIS
Lillet rouge, prosecco, eau pétillante tranche d'orange fraiche

SOUS LES PINS D'ARCACHON
Italicus, martini blanc, sirop de pin maison, jus de citron.

COCKTAIL DU MOIS
Consultez notre barman

mocktails signature 10€

TONIC DE PROVENCE
Jus d'Abricot, romarin, et tonic

PINK TUNDRA
Gin Citadelle 0.0%, eau pétillante, sirop hibiscus, sirop de roses, framboises et jus de citron

FOLIE FRUITEE
Passion, ananas, gingembre, blanc d'œuf

VIRGIN MOJITO
Le plaisir du mojito sans une goutte d'alcool

MOCKTAIL DU MOMENT

cocktails sur-mesure 14€

Notre barman se fera un plaisir de créer votre cocktail en fonction de vos préférences

LE BAR

vins blancs

12cl / 25cl / 75cl

Saint bris AOP **7,50 / 13,00 / 39,00**
Domaine Gueguen 100% Sauvignon

Petit Chablis **9,00 / 16,50 / 49,00**
Domaine Gueguen 100% Chardonnay

Cote de Gascogne **6,00 / 11,00 / 30,00**
Saint-Luc XVIII

Alsace Pinot Blanc AOP **6,50 / 12,00 / 35,00**
Wolfberger «Signature» 2024

Zodiak Languedoc **7,00 / 12,50 / 36,00**
Vin biodynamique viognier/muscat

vins rosés

12cl / 25cl / 75cl

Rosé de Provence
Masfleurey **5,50 / 9,50 / 25,00**

vins rouges

12cl / 25cl / 75cl

Haut-Médoc cru bourgeois **8,00 / 15,50 / 35,00**
Château Puy Castera 2019

Le C des Carmes **12,00 / 23,00 / 67,00**
Château les Carmes Haut Brion
Cabernet sauvignon, Merlot, petit verdot

Saint Amour AOP **7,50 / 13,00 / 38,00**
La Victorine

IRANCY AOP ***8,00 / 15,00 / 40,00***
Domaine Verret, Pinot noir élevé en fut de chêne

LA PETITE RUCHE ***9,50 / 17,50 / 52,50***
Crozes Hermitage, Domaine Chapoutier, 100% Syrah

LE BAR

Apéritifs

APÉRITIFS

Lillet blanc, Lillet rosé, Lillet rouge 10cl	**6,00 €**
Martini rouge, blanc 5cl	**5,00 €**
Suze 5cl	**5,00 €**
Ricard, Pastis	**4,50 €**
Kir vin blanc	**6,50 €**
Kir royal	**12,00** €

bières & cidres

PRESSION 25 CL 5,50€ / 50 CL 9,50 €

GALLIA Coq d'habitude

AFFLIGEM de saison

BOUTEILLES 6,50 €

Bière locale de la brasserie DELABONNE

Corona, desperados, chouffe sans alcool.

Cidre 6,00 €

La mordue

Champagnes

	12cl / 75cl
LOUIS CONSTANT BRUT	**14,00 / 85,00**
LOUIS CONSTANT ROSE	**14,50 / 95,00**

Alcool & Spiritueux

GIN

Gibson	10,50 €
Bombay Sapphire	12,00 €
Hendrick's	14,00 €

VODKA

Absolut	8,00 €
Blevedere	12,00 €

WHISKY

Red label	8,00 €
Ballantine's	10,00 €
Irish Sexton	13,00 €

RHUM

Havana	8,00 €
Diplomatico	11,00 €
Zacapa	14,00 €

COGNAC

Henessy	12,00 €
Remy Martin	14,00 €

EAUX DE VIE

poire	13,00 €

Get 27	8,00 €
Limoncello	8,00 €