

PUNCHY BREAK



les incontournables à trancher *grands formats*

BABKA NOISETTE 3,50€

brioche ultra-moelleuse tressée
et cœur noisette intense

CAKE ROCHER 3,50€

marbré au chocolat
et éclats de noisettes croquants

BANANA BREAD 3,50€

les créations gourmandes

PAPILLON PEPITE CHOCOLAT 3,50€

Crème pâtissière



les petits plaisirs complémentaires

FROMAGE BLANC FERMIER

& GRANOLA CROQUANT 3,50€

flocons d'avoine grillés, baies
de goji, amandes effilées et
éclats de noisettes torréfiées

PAPATO

GOLDEN HOUR



POPCORN ZESTÉ 3€

pop-corn salé
combava, piment d'Espelette et sel

CROQUETAS 10€

5 croquettes crousti-fondantes
au jambon ibérique et sauce ancho clemente

DIY CHICANOS 10€

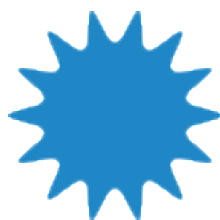
guacamole à personnaliser : avocat,
citron vert, oignon rouge, tomate,
sauce Green Bastard et chips de maïs

NACHO LIBRE 10€

chips de maïs, sauce cheddar,
pickles d'oignons rouges, jalapeños,
crème citron vert, sauce chipotle, cive

GARLIC BOMB 8€

pain brioché doré au beurre d'ail, piment
d'Espelette & menthe fraîche



NOMAD INSPIRATION



burger & sandwiches

servi avec Papato fries ou garden

EL SMASHITO 20€

smash burger - Potato bun, bœuf haché, cheddar, guacamole, oignon rouge, sauce chipotle-mayo (*chorizo en suppl*)

CAPTAIN CRAB 22€

crab roll - Brioche moelleuse, crabe, avocat, mayonnaise aux épices, ciboulette, pickles d'oignon rouge, œufs de truite d'Aquitaine & citron vert

DOGGY SMOKEY 15€

hot-dog - Saucisse knack fumée, sauce cheddar, maïs grillé, oignons frits, pickles oignon rouge, ketchup & moutarde

AVOCADO TOAST 19€

Pain de campagne grillé, féroce d'avocat, tomates cerises marinées, œuf mollet, breuil de brebis du Pays-Basque, sauce igniatius & graines de sésame

salade

POKE ALOHA 16€

poke hawaïen - Crudo de maigre fruit de la passion, avocat, riz sauvage au curcuma, mangue marinée citron vert menthe, choux rouge mariné au vinaigre de riz, tomates cerises, roquette, cive et vinaigrette citron
Version végété sur demande

plats signature

MAC'N BREBIS 16€

mac & cheese - tomme de brebis au piment d'Espelette, noix, ciboulette et sauce Chipotle

POUTINE TABARNAK 15€

frites de pomme de terre, effiloché de bœuf braisé, crème de tomme de brebis au piment d'Espelette, sauce BBQ & oignons frits

MAPLE CHICKEN 19€

brochette de poulet (200gr) mariné et fumé, laqué au sirop d'érable, épices mexicaines et noix de pécan
Servi avec Papato fries ou garden

POTATO BENEDICT 17€

galette de pomme de terre, bacon croustillant (*option*), œuf mollet, sauce hollandaise épicée, pousses d'épinards & pickles oignons rouge
Servi avec Papato garden

à côté mais pas moins bon

PAPATO FRIES 4€

frites signatures assaisonnées aux épices
Servi avec une mayonnaise épicée

PAPATO GARDEN 4€

mesclun, radis longs, radis, pastèque & pickles oignon rouge et vinaigrette citron

PAPATO

NOMAD INSPIRATION



formule midi

1 PLAT
+ 1 DESSERT

25€

desserts

LE COOKIE SHOW 9€

hot cookie - crème fouettée mascarpone vanille, crème glacée vanille bourbon, caramel au beurre salé, noix de pécan torréfiées, fleur de sel

DUNA BLANCA 8€

chou moelleux garni de crème fouettée vanillée, caramel au beurre salé de de Guérande et éclats d'amandes caramélisées

DONUT CITRON MERINGUÉ 8€

donut nature, crème de citron, meringue italienne, purée bergamote et sorbet citron basilic et zeste citron vert

LA GOINFRE DU YUKON 10€

crème glacée vanille bourbon, crème glacée nuty, morceaux de brownies, sauce chocolat, piment d'Espelette & fleur de sel, crème fouettée & gruë de cacao

FRESCA LOCA 10€

mangue marinée aux épices, sorbet cactus, sorbet citron vert, sorbet passion & éclats de meringues

KIDS

menu 15€

CHICKEN

brochette de poulet mariné (120 gr)

OU

Steak haché de bœuf sauce cheddar

Servi avec des frites

DESSERT

Une boule de glace vanille ou chocolat nuty

1 BOISSON

plat
du jour 18€

PAPATO

BRUNCH

35€



Boisson

chaude *au choix*

CAFÉ

expresso, latte, cappuccino, filtre

THÉ

sélection de thés noirs, verts et infusions

CHOCOLAT CHAUD

Jus *au choix*

ananas pain de sucre, nectar abricot du Roussillon, nectar poire William, orange blonde de Sicile, pomme pulpée ou citronnade basilic

Viennoiserie

au choix

BABKA NOISETTE

brioche ultra-moelleuse tressée et cœur noisette intense

ROLL CARAMEL

tourbillon feuilleté fourré au caramel au beurre d'Isigny !

Plat *au choix*

AVOCADO TOAST

pain de campagne grillé, féroce d'avocat, tomates cerises marinées, œuf mollet, breuil de brebis du Pays-Basque, sauce ignatiuss, graines de sésame & micro-pousses

POTATO BENEDICT

galette de pomme de terre, bacon croustillant (option*), œuf mollet, sauce hollandaise épicée, pousses d'épinards & pickles oignon rouge

POUTINE TABARNAC

frites de pomme de terre, crème de tomme de brebis au piment d'Espelette, effiloché de bœuf braisé, sauce bbq & oignons frits

Gourmandises

au choix

PANCAKES

pancake moelleux, noix de pécan, sirop d'érable, crème chantilly à la vanille, mangue rôtie aux épices mexicaines

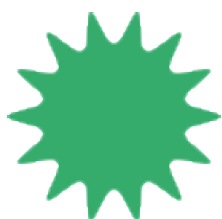
FROMAGE BLANC FERMIER & GRANOLA

fromage blanc, granola aux flocons d'avoine grillés, baies de goji, amandes effilées, éclats de noisettes torréfiées, framboises, myrtilles et sirop d'agave.

MILK-SHAKE QUÉBÉCOIS

myrtilles, glace vanille, lait & sirop d'érable

*supplément Bacon 2€



PAPATO

LE BAR



Boissons chaudes

CLASSIQUES

Espresso 2€
Espresso macchiato 2,5€
Allongé 2€
Double espresso 3,5€
Américano 2,5€
Cappuccino 5€
Latte macchiato caramel 5€

FROID

Mocaccino Froid 5€
Iced americano 3€
Milk-Shake Québécois - myrtilles, glace vanille, lait & sirop d'érable 6€

THÉS DAMMANN FRERES 3,5€

Au choix

Eaux, sodas & jus

EAUX Abatilles (Arcachon)

Minérale ou pétillante

1L 4€
1/2L 2,5€
1/4L 2,20€

JUS Le Coq Toqué 25cl 4€

Ananas pain de sucre
Nectar abricot du Roussillon Nectar poire Williams
Orange blonde de Sicile
Pomme pulpée
Citronnade basilic

SODAS Fizz Bio 3,5€

Cola
Limo

THÉS GLACÉS RELAX 3,5€

Thé noir pêche, romarin & CBD
Thé vert fraise, basilic, hibiscus & CBD
Thé vert gingembre, citron & jasmin & CBD

INFUSIONS PÉTILLANTES Jane 4€

Aphrodisiac : passion, piment, vanille, maca & damiana
Aphrodisiac : mangue, poivre, rose, maca & damiana
Energy : cactus, citron vert, maté & guarana

LE BAR



Mocktails 10€

BOREAL FRESH

le green smash du Nord

Sober Spirits Gin 0.0%, sirop basilic, jus de citron vert, concombre (pure by Monin), feuille de basilic

YUZU DRIFT

un mojito givré twisté au yuzu

Sober Spirits Rum 0.0%, menthe, citron vert, purée de yuzu, sucre de canne, eau pétillante, citron déshydraté

PINK TUNDRA

un gin fizz floral et fruité, sans une goutte d'alcool

Sober Spirits Gin 0.0%, eau pétillante, sirop hibiscus, baies roses, framboises et citron

Mocktails Signature 10€

MAPLE TRAIL

l'Old Fashioned revisité façon érable

Sober Spirits bourbon 0.0%, sirop érable, zeste d'orange

GOLDEN ZEST

un bitter tonic aux agrumes et basilic
Jus d'orange blonde de Sicile, sirop basilic, poivre de Timut, tonic, rondelles de pamplemousse et feuille de basilic

SMOKY NOMAD

la Paloma sans alcool au caractère fumé

Sober Spirits Gin 0.0%, jus de pamplemousse, sirop de piment de Cayenne, eau pétillante, tranche de pamplemousse et romarin

WILD BLOSSOM

un floral vibrant, façon sour du Grand Nord

Sober Spirits Gin 0.0%, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, jus de framboise, blanc d'oeuf et pétale de fleurs

JUNGLE FEVER

l'exotisme sans alcool, entre douceur et épices

Jus d'ananas pain de sucre, sirop de citronnelle, sirop de vanille, poivre de java ginger beer et feuille de menthe

Cocktails 12€

LILLET SPRITZ

frais, floral et léger, une oasis de fraîcheur

Lillet rosé, prosecco, eau pétillante, tranche de concombre, menthe, sirop de rose

SUZE & TONIC

audacieux et piquant, une aventure sauvage

Suze, tonic, zeste de citron, romarin, sirop de piment de Cayenne

HUGO SPRITZ

floral et fruité, une escapade pétillante

Saint-Malo Spritz sureau, prosecco, eau pétillante, menthe, tranche de lime, sirop de poire

PIMM'S FIZZ

fruité et épicé, un horizon plein de saveurs

Pimm's No.1, eau pétillante, concombre, fraise, menthe, sirop de cannelle



Cocktails Signature 12€

CITRUS BREEZE

frais et vibrant, un éclat d'exotisme
Saint-Malo Spritz, tonic, jus de citron vert, zeste d'orange, feuille de basilic, sirop de mangue épicée

PEACH & BASIL FIZZ

doux et épicé, une aventure sensorielle
Lillet Blanc, jus de pêche, tonic, basilic frais, sirop de gingembre

SMOKY SUNSET

fumé et enveloppant, un feu de camp en verre

Suze, Saint-Malo Spritz, sirop agave fumé, jus de pamplemousse, épicé, sel fumé

FROZEN BERRY FIZZ

frais et exotique, une escapade glacée
Vermouth rosé, sirop de canneberge, tonic, menthe, sirop de gingembre



Bières & cidres

PRESSION 25 CL 4,5€ / 50 CL 8€

Bière blonde Gallia Coq d'habitude

Bière IPA Gallia

Bière Blanche Brasserie Azimut

BOUTEILLES 6€

Wheat Ale Bio blanche *Effet Papillon*

Pils Bio blonde *Effet Papillon*

Bière ambrée *Mira*

Bière Brune *Mira*

Alcools

APÉRITIFS

Lillet blanc, Lillet rosé,

Lillet rouge 10cl 6€

Martini rouge, blanc, rosado 5cl 5€

Suze 5cl 5€

Pineau des Charentes blanc 5cl 5€

Vins blancs

VIOGNIER 2023 75cl 28€ / 14cl 5€

Les Jamelles Languedoc

IGP Pays d'Oc 100% Viognier

Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE)

LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE 2022 75cl 32€

Famille Lieubeau Loire - Muscadet AOP

100% Melon de Bourgogne

Certifié Agriculture Biologique

CÔTÉ TARIQUET 2023 75cl 36€

Domaine Tariquet Sud-Ouest Côtes de Gascogne

IGP 50% Chardonnay, 50% Sauvignon

Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE)

JOYAU JOY 75cl 31€/ 14cl 5€

IGP Côte de Gascogne

Vins rosés

ZODIAK SYRAH 75cl 28€

Grenache Domaine Cazes Languedoc-Roussillon IGP

Côtes Catalanes - Syrah, Grenache

Certifiée Biodynamie

MARAFIANCE 2023 75cl 34€ / 14cl 6€

Château Cavalier Provence - Côtes de Provence

AOC - Grenache, Cinsault *Certifié Terra Vitis*

PLAIMONT 75cl 29€

«Rosé d'enfer» Saint-Mont

Vins rouges

ART DE VIVRE 75cl 31€ / 14cl 6 €

Gérard Bertrand AOP Languedoc

Assemblage de cépages méditerranéens

BARON DE BOUTISSE 75cl 58€

Château Boutisse Bordeaux - Saint-Émilion Grand

Cru AOC - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet

Franc, Carménère

LOS QUINTAOS CHILI 75cl 32€

L'AMARANTHE 2022 75cl 32€ / 14cl 6 €

Baudry-Dutour Loire - Chinon AOC - 100% Cabernet Franc