

PUNCHY BREAK



les incontournables à trancher *grands formats*

BABKA NOISETTE 3,50€ 

Brioche ultra-moelleuse tressée
et cœur noisette intense

BANANA BREAD 3,50€ 

Cake à la banane

les créations gourmandes

TARTE AUX NOIX DE GRENOBLE SANS GLUTEN 3,50€ 

Généreuse part de tarte aux noix de Pécan,
sans gluten

CROISSANT BICOLORE FRAMBOISE 3,50€ 

Croissant fourré d'une délicieuse compotée
de framboise

SACRISTAIN GLACE ROYALE 3,50€ 

Feuilleté croustillant recouvert d'amande et
de sucre glace

BRETZEL FOURRE CREME CHOCOLAT 3,50€ 

Bretzel fourré à la crème chocolat au décor
sucre grain et amandes hachées

les petits plaisirs complémentaires

FROMAGE BLANC FERMIER 

& GRANOLA CROQUANT 5€

Flocons d'avoine grillés,
baies de goji, amandes effilées
et éclats de noisette torréfiés



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 18€

Smash burger - Potato bun, bœuf haché, cheddar affiné, guacamole, oignon rouge, sauce chipotle-mayo (*chorizo en suppl.*)+2€

CAPTAIN CRAB 20€

Crab roll - Brioche moelleuse, crabe, avocat, mayonnaise aux épices, ciboulette, pickles d'oignon rouge & citron vert

AVOCADO TOAST 18€

Pain de campagne grillé, féroce d'avocat, tomates cerises marinées, œuf mollet, feta émietlée, sauce mangue épicé & graines de sésame

salade

POKE ALOHA 17€

Poke hawaïen - Crudo de Saumon au fruit de la passion, avocat, riz sauvage au curcuma, mangue mariné, choux rouges au vinaigre de riz, tomates cerises, roquette, chips de maïs, cive et vinaigrette citron



plats signature

Mac'n brie 16€

Mac & Cheese - Brie de Meaux au lait cru, noix torréfiées, ciboulette et sauce chipotle.

POUTINE TABARNAK 15€

Frites de pomme de terre, crème de brie de Meaux, effiloché de bœuf braisé, sauce BBQ fumé, cive & oignons frits. Servi avec Papato Garden.

BROCHETTE DIABLO 20€

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 16€

Galette de pomme de terre, bacon croustillant, œuf mollet, sauce hollandaise épicée, pousses d'épinards & pickles oignon rouge
Servi avec Papato Garden

à côté mais pas moins bon

PAPATO FRIES 4€

Frites signatures assaisonnées aux épices du Chef
Servi avec une mayonnaise épicée

PAPATO GARDEN 4€

Mesclun, crudité & pickles oignon rouge et vinaigrette citron

PAPATO

NOMAD INSPIRATION



desserts

LE COOKIE SHOW 8€

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

CHOCO BANG 6€

Churros - sauce chocolat, chili & fleur de sel

DONUT CITRON MERINGUÉ 6,5€

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

LA GOINFRE DU YUKON 8€

Crème glacée vanille bourbon, crème glacée nuty, morceaux de brownies, sauce chocolat, chili & fleur de sel, crème fouettée & gruë de cacao

FRESCA LOCA 7€

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

BRUNCH

35€



1. Boisson ☑ chaude *au choix*

CAFÉ

expresso, latte, cappuccino,

THÉ

sélection de thés noirs, verts
et infusions

CHOCOLAT CHAUD

2. Jus *au choix* ☑

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

3. Viennoiserie ☑ *au choix*

CROISSANT

Croissant fourré d'une délicieuse
compotée de framboise

SACRISTAIN GLACE ROYALE

Feuilleté croustillant recouvert
d'amande et de sucre glace

4. Plat *au choix*

AVOCADO TOAST ☑

Pain de campagne grillé, féroce
d'avocat, tomates cerises marinées,
œuf mollet, feta, sauce ignatiuss &
graines de sésame

POTATO BENEDICT

Galette de pomme de terre, bacon
croustillant, œuf mollet, sauce
hollandaise épicée, pousses
d'épinards & pickles oignon rouge

POUTINE TABARNAK

Frites de pomme de terre, crème de
brie de Meaux effiloché de bœuf
braisé, sauce BBQ & oignons frits



5. Gourmandises *au choix* ☑

PANCAKE

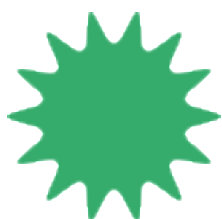
Pancake moelleux, noix de pécan,
sirop d'érable, crème chantilly
à la vanille, mangue marinée
aux épices mexicaines

FROMAGE BLANC FERMIER & GRANOLA

Fromage blanc, granola aux fruits
secs et goji, framboises, myrtilles
et sirop d'agave.

MILK-SHAKE QUÉBÉCOIS

Myrtilles, glace vanille,
lait & sirop d'érable



PAPATO

LE BAR



Boissons chaudes



CLASSIQUES

Espresso 2,5€
Espresso macchiato 3€
Allongé 2,5€
Double espresso 4€
Latte macchiato caramel 5€
Cappuccino 4,5€

FROID

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

LATTES BY ATELIER MARTA 5€

lait au choix : vache, végétale
Golden latte
Matcha latte
Chaï latte
Pink chaï latte
Char-coco latte
Choco latte

THÉS MILLY MENTHE 4,5€

Paradis sur terre : thé noir, bergamote, rose & vanille
Millymenthe : the vert gunpowder & menthe poivrée
Filtre d'amour : thé vert, framboise & gingembre

INFUSION MILLY MENTHE 4,5€

Canadian Dream : rooibos, sirop d'érable & chocolat
Ginger Lemon : gingembre, citronnelle & citron
Délice d'été : hibiscus, pomme & fruits rouges
Mon péché mignon : pêche, pomme, papaye & hibiscus
Candy Berries glacé : mûre, sureau, ananas & citron

Eaux, sodas & jus

EAUX

EVIAN ou SAN PELEGRINO
1L 6€
1/2L 4€

JUS Le Coq Toqué 25cl 4€

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

SODAS MONA 4€

Citron & citron vert
Fraise & framboise
Orange & orange sanguine
Pêche & abricot
Ginger Beer
Cola

THÉS GLACÉS RELAX 4€

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

INFUSIONS PÉTILLANTES Jane 4€

Relax

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

Aphrodisiaque

Passion, piment, vanille & curcuma
Mangue, poivre, rose, macadamia
Cactus, citron vert, maté & guarana

KOMBUCHAS Archipel 4€

Feuille de framboisier
Feuille de figuier
Pomelo et gingembre

LE BAR



Cocktails Signature 12€

PEACH & BASIL FIZZ

Doux et épicé, une aventure sensorielle

Lillet Blanc, jus de pêche, tonic, basilic
frais, sirop de gingembre

Mocktails Signature 10€

MAPLE TRAIL

l'Old Fashioned revisité façon érable

Sober Spirits bourbon 0.0%, sirop érable,
aromatic bitter bois-épicé et 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

BOREAL FRESH

Le green smash du Nord, version 0.0

Sober Spirits Gin 0.0%, sirop basilic,
jus de citron vert, concombre, 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.

AMBER COAST

Le twist sans alcool du Spritz

Sober Spirits bitter 0.0%, tonic, sirop agave,
New Orleans Bitter, orange, romarin

SPICY RHUBARB

Audacieux et réconfortant, une braise vive

Saint-Malo Spritz Pamplemousse
& Gingembre, purée de rhubarbe, ginger beer,
feuille de basilic, sirop spicy

SMOKY SUNSET

Fumé et enveloppant, un feu de camp en verre

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

FROZEN BERRY FIZZ

Frais et exotique, une escapade glacée

Vermouth rosé, sirop de canneberge, tonic,
menthe, sirop de gingembre

PIMM'S FIZZ

Fruité et épicé, un horizon plein de saveurs

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



Bières & cidres

PRESSION 25CL 4,50€ / 50 CL 8€

UP TOWN HUBSTER

VICE HOOD HUBSTER

L'extra brut cidre APPIE

BOUTEILLES 6€

Hop side IPA HUBSTER

Juicy ride NEIPA HUBSTER

Heavy duty Strong pale ale HUBSTER

Le cidre rosé APPIE

Alcools

APÉRITIFS

Lillet Blanc, Lillet rosé,
Lillet rouge 5cl 5€

Martini rouge, blanc, rosado 5cl 5€

Suze 5cl 5€

Pineau des Charentes blanc 5cl 5€

PÉTILLANTS

Champagne Jacquart

Bouteille 75CL 85€ / 12 CL 15 €
cuvée Mosaïque

Brut Champagne AOC

Haute Valeur Environnementale

Vins Blancs

VIOGNIER 2023 75cl 22€ / 14cl 5€

Les Jamelles Languedoc

IGP Pays d'Oc 100% Viognier

Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE)

LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE 2022 75cl 28€ / 14cl 6€

Famille Lieubeau Loire - Muscadet AOP

100% Melon de Bourgogne

Certifié Agriculture Biologique

CÔTÉ TARIQUET 2023 75cl 36€ / 14cl 6€

Domaine Tarique Sud-Ouest Côtes de Gascogne IGP

50% Chardonnay, 50% Sauvignon

Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE)

Vins rosés

ZODIAK SYRAH 75cl 25€ / 14cl 5€

Grenache Domaine Cazes Languedoc-Roussillon IGP

Côtes Catalanes - Syrah, Grenache

Certifiée Biodynamie

MARAFIANCE 2023 75cl 34€ / 14cl 6.5€

Château Cavalier Provence - Côtes de Provence

AOC - Grenache, Cinsault *Certifié Terra Vitis*

Vins rouges

ART DE VIVRE 75cl 33€ / 14cl 7€

Gérard Bertrand AOP Languedoc

Assemblage de cépages méditerranéens

BARON DE BOUTISSE 75cl 49€ / 14cl 9€

Château Boutisse Bordeaux - Saint-Émilion Grand

Cru AOC - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet

Franc, Carménère

L'AMARANTHE 2022 75cl 31€ / 14cl 6€

Baudry-Dutour Loire - Chinon AOC - 100% Cabernet

Franc

Vin orange

ORANGE GOLD 75cl 40€ / 14 cl 7.5€

Gérard Bertrand Vin de France - Assemblage :

Chardonnay, Chenin, Viognier, Roussanne,

Grenache Blanc, Muscat

Certifié Agriculture Eurofeuille