



very french

P Papag
Poule S



restaurant

On fait pas d'omelette
sans casser des œufs !

Mocktails 7

Spritz Aperol, Spritz Saint-Germain, Mojito,
Gin Tonic, Americano, Piña Colada,
Moscow Mule, « Le Audrey » 9
Coupe de champagne (15 cl) 12
Bouteille de champagne
Jacquart (75 cl) 60



Quand les poules
auront des dents !

Poêlée d'artichauts gratinés au parmesan 9
Terrine de campagne à l'ancienne
et ses cornichons 8
Rillettes d'oie à la louche 9
Œufs cocotte bio à la forestière
ou chorizo ou lardons-chèvre 10
Bouillon de volaille au vermicelle 9
Pilons de poulet croustillants sauce BBQ 10
Frisée aux lardons œuf poché 9
Planche de charcuterie ibérique à partager,
lomo, saucisson, chorizo, le tout bellota 20
Planche de fromage et charcuterie ibérique
à partager 20

Demandez
à Papa Poules
le plat du jour

Fais pas ta poule mouillée

1/2 poulet fermier rôti 19
Chorizo grillé 19
Jambon à l'os sauce madère 19
Picanha de bœuf 24
Tigre qui pleure 25
Bao Pulled Pork or Beef 22
Travers de porc 21
Poule au riz 21
Curry de poulet 20
Rôti d'agneau 25

avec au choix...

Pommes de terre sarladaises, haricots verts,
purée maison, riz, mesclun,
galettes de pommes de terre, carottes rôties
Purée à la truffe + 4

... sans oublier les sauces

marinade piri-piri (attention, ça pique)
BBQ, marinade de Papa Poules,
madère, poivre

Papa brunch à l'ardoise
dimanche et jours fériés 28

Marcher sur des œufs

Dans un Wrap la César salade 15,50
Burger de Papa Poules... au poulet,
bien évidemment, avec chèvre et miel 18
Salade Basse-Cour comme à l'Aparthé
salade, tomates, œuf poché, lardons et blancs
de poulet grillé, croûtons et parmesan 15,50
Salade de foies et de gésier de volaille
vinaigre de framboise et noisette grillées 15,50
Salade Chevreton avocat, chèvre,
tomates, poitrine fumée 15,50
Salade de bœuf à la thaïe 19
Tartine Maman Poules avocat, œuf poché,
frisée, bacon ou poulet 15,50

Qui vole un œuf vole un bœuf !

Assiette de fromages 9
Tiramisu à la pistache 10
Charlotte au chocolat oranges amères 11
« Chugaufre » (des churros dans un gaufrier)
et chocolat chaud ou caramel maison 9
Riz rouge au lait de coco 8
Crème aux œufs de ma maman
caramel maison 8
Poire rôtie flambée au rhum 11
Irish coffee au Jameson 10
Papa gourmand que pour les grands 18,50
Café gourmand 8,50
Thé Kusmi gourmand 9,50

Va t'faire cuire un œuf !

Pour les p'tits 11
Œufs bio au plat et purée maison
OU poulet mariné et pommes de terre sautées
Pom'potes OU glaces
Bonbons, Caprisun

Vin à l'ardoise

Roule, ma poule !

Kir ou kir royal (15 cl) 5 ou 12
Martini rouge ou blanc (4 cl) 6
Ricard (2,5 cl) 4,50
Whisky (4 cl) 7,50
Coupe de champagne (15 cl) 12
Cidre (25 cl) 4,60
Heineken pression (25/50 cl) 4/7
Affligem pression (25/50 cl) 5/8
Chateldon ou Sanpellegrino
ou Vittel (50 cl/1 l) 5/6,50
Sodas (33 cl) 4
Jus de fruit granini (25 cl) 4
Café ou décaféiné 3
Café double ou crème 4
Thé Kusmi Tea 5
Cappuccino ou Café viennois ou Infusion 4
Digestif (4 cl) 10

graphiste • framboise bayle • framboise.lachancellerie@gmail.com + 33 6 63 47 04 90

Prix nets en euros, service compris
Ouvert tous les jours de 12 heures à 14 h 30 et de 19 heures à 22 h 30
2 rue André-Chénier Versailles 01 39 50 24 54