



La grande famille Chez Papy vous souhaite la

BIENVENUE

Carte menu



Restaurant

GARTE

Chez Papy

Du fait maison, pensé avec cœur et caractère.

APÉRITIFS



Osan – boissons élégantes, botaniques, et sans alcool

OSAN ROMARIN & FRAMBOISE

5,30€

Pétillant, fruité, herbacé

Bulles fraîches, framboise gourmande, romarin aromatique

OSAN TAGÈTE & MIRABELLE

5,30€

Pétillant, floral, fruité

Bulles fines, mirabelle douce, notes florales

OSAN VERVEINE-CITRONNELLE & CURCUMA

5,30€

Type vin blanc, citronné, épicé

Frais et vif, belle tension aromatique

OSAN SHISO & BASILIC

5,30€

Type rosé, végétal, aromatique

BRUT DE CRAY – MONTLOUIS-SUR-LOIRE

7,50€

Bulles fines, pomme, élégant

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

L'APÉRO DE TATA

Campari, orange fraîche, citron vert, eau pétillante

7,50€

PAPY SMASH

Rhum brun, sirop de Lupulus maison, citron vert frais, menthe, ginger beer

10,50€

GIN TONIC BUCOLIQUE

Gin Bucolique, tonic, citron vert

10,50€

LE PAPY TONIC

Gin Bucolique, tonic fleur de sureau, miel léger, citron vert, pomme, thym

12,00€

LE PAPY TONIC

Gin Bucolique, tonic fleur de sureau, miel léger, citron vert, pomme, thym

12,00€



BIÈRES PRESSION

LUPULUS PILS

Légère, fraîche, et ultra désaltérante

25cl — 3,20€

33cl — 3,80€

LUPULUS BLONDE

Ronde, équilibrée, et légèrement houblonnée

25cl — 3,20€

33cl — 3,80€

BIÈRES BOUTEILLE

PLACEBO

Sans alcool, légère, rafraîchissante

4,80€
33CL

LUPULUS HOPERA

Houblonnée, aromatique, moderne

5,20€
33CL

LUPULUS BRUNE

Houblonnée, aromatique, moderne

5,20€
33CL

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LUPULUS ORGANICUS

Puissante, complexe, belle longueur

5,50€
33CL

LUPULUS FRUCTUS

Fruitée, légère, très accessible

5,20€
33CL

JOLLY POUPÉE

Blonde, légère, florale, facile à boire

5,20€
33CL

CULMINANTE DORÉE

Blonde, équilibrée, légèrement houblonnée

5,20€
33CL

CULMINANTE 31

Ambrée, ronde, notes maltées et biscuitées

5,40€
33CL

CULMINANTE BLANCHE

Blanche, fraîche, agrumes et épices

5,20€
33CL

CULMINANTE IPA

Houblonnée, sèche, notes d'agrumes et amertume

5,20€
33CL

SOFTS



Spa Intense

2,70€ (25cl) - **4,50€** (50cl)

Spa Reine

2,70€ (25cl) - **4,50€** (50cl)

Coca Cola

2,90€

Coca zéro

2,90€

Spa citron

2,90€

Spa orange

2,90€

Jus d'orange

2,90€

Ice Tea de Bellevaux (artisanal)

3,80€

Mojito de Bellevaux (artisanal)

3,80€

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES GRIGNOTAGES DE PAPY



NACHOS (2 PERS.)

11€

Avec guacamole, sauce salsa, sauce cheddar, oignons pickles, jalapeños, oignons frits

OIGNONS RINGS

9,5€

Avec sauce tartare maison, citron, oignons pickles, oignons frits

PATATAS BRAVAS

9,5€

Pommes de terre croustillantes, sauce tomate légèrement pimentée, aioli maison, jalapeños et oignons frits. (Disponible en accompagnement – 4,50 €)

TENDERS

11€

Avec mayo maison aux fines herbes

MINI CROQUETTES DE FROMAGE CON JAMON IBERICO

11€

Citron, filet de miel, noix concassées, parmesan

DUO DE PILONS DE POULETS CONFITS ET CARAMÉLISÉS

9,90€

Avec sauce Bbq de Papy, crumble d'oignons grillés, oignons pickles, ciboulette hachée, graines de sésame

GRANDE FRITE GOURMANDE À PARTAGER

9€

Avec sauce au fromage Le Valet, sauce cheddar, oignons pickles, crumble de lard. (Disponible en accompagnement – 4,50 €)

PLANCHE PAR 4 À PARTAGER

23€

Sélection généreuse de salaisons, cubes de fromage Le Valet, crostini grillés à l'ail accompagnés d'un aioli maison, tenders de poulet croustillants et leur mayonnaise sriracha, ainsi que de délicates mini croquettes de fromage au jambon ibérique.

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES BURGERS



Pour chaque Burger, l'accord bière parfait

LE BURGER DE PAPY

19,50€

Bun au maïs, viande pur bœuf de chez Laval, fromage Le Valet, mayonnaise maison au poivre torréfié et flambé, double bacon, laitue, tomate, pickles d'oignons rouges, oignons frits. Force : 1/3

Accord parfait : Lupulus Blonde – fraîcheur, équilibre, bacon

LE PULLED PORK

18,50€

Fire Grill Bread, effiloché de porc confit à la sauce secrète de Papy, coleslaw, mayonnaise maison relevée à la sauce Sriracha, double sauce Cheddar, jalapeños, oignons frits.

Force : 2/3

Accord parfait : Lupulus Hopera – houblonnée, gras, piment

LE BURGER DE COCO

19,00€

Pain brioché Deluxe, viande pur bœuf de chez Laval, mini croquettes de fromage aux éclats de jambon Ibérique, double bacon, sauce sucrée miel et moutarde maison, oignons frits, salade, tomate

Accord parfait : Culminante 31 – brune amère, profondeur, fromage

LE PÊCHEUR

19,00€

Pain brioché, filet de poisson Tempura, salade de hareng crème aneth, laitue, pickles de concombre, oignons rouges, sauce tartare

Accord parfait : Lupulus Blanche – agrumes, poisson, fraîcheur

LE CROUSTY PAPY

18,00€

Pain maïs, tenders, sauce Country secrète de Papy, Cheddar, Oignons Pickels, Cornichons, Maïs

Accord parfait : Lupulus Blonde – légère, croustillant, cheddar

LE VEGGIE

18,00€

Bun 100% végan, rösti croustillant parfumé au citron vert et gingembre, sauce cacahuète maison relevée, pickles de carottes, fines lamelles de concombre, herbes fraîches. 100% végétal – frais, acidulé, légèrement épicé

Accord parfait : Culminante Saison IPA – légère, végétale, fraîche

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

L'INTENSE

21,00€

Pain brioché Deluxe, steak pur bœuf de la boucherie Laval, scarmozza fumée double bacon croustillant, mayonnaise maison à la truffe, compotée d'oignons à la bière Lupulus, roquette fraîche et oignons frits.

Accord parfait : Culminante dorée – ambrée fumée, reblochon & truffe

LE SMASH

21,00€

Potato bun, double smash steak pur bœuf de la boucherie Laval, double cheddar fondant, iceberg croquante, tomate fraîche, pickles de cornichons, oignons blancs hachés et sauce maison mayo-ketchup relevée à la Worcestershire.

Accord parfait : Lupulus Blonde – désaltérante, cheddar, grillé

LE COUSIN DU SUD

21,00€

Potato bun, double smash steak pur bœuf de la boucherie Laval, double cheddar fondant, iceberg croquante, tomate fraîche, pickles de cornichons, oignons blancs hachés et sauce maison mayo-ketchup relevée à la Worcestershire.

Accord parfait : Lupulus Blonde – désaltérante, cheddar, grillé

EL DIABLO

18,50€

Bun paprika, viande pur bœuf de chez Laval, sauce Cheddar, mayonnaise maison au piment fumé, jalapeños, pickles de choux, tomate. Force : 3/3

Accord parfait : Lupulus Hoper oublonnée, piment, cheddar

LE BURGER DE LELA

18,50€

Bun maïs, Pluma Ibérica grillée, Manchego affiné fondu, mayonnaise maison au chorizo, roquette, tomate, poivrons confits, copeaux de jambon ibérique croustillants, oignons frits et réduction de miel et vinaigre de Xérès.

Accord parfait : Lupulus Hoper oublonnée, piment, cheddar

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES ACCOMPAGNEMENTS BURGERS



FRITES POTATOES

3,50€

Bintje coupées à la main, non épluchées, et assaisonnées, avec une cuisson double. Des frites gourmandes comme Chez Papy.

Mayo / ketchup / moutarde au choix

FRITES DE PATATES DOUCES

4,50€

Epluchées et coupées à la main. Douceur et caractère.

Mayo / ketchup / moutarde au choix

PATATAS BRAVAS

4,50€

Pommes de terre croustillantes, sauce tomate légèrement pimentée, aioli maison, jalapeños et oignons frits.

FRITES GOURMANDES

4,50€

Avec sauce au fromage Le Valet, oignons pickles, crumble de lard.

LES EXTRA GOURMANDS

(à rajouter dans les burgers)

Mini croquette de fromage

2,50€

Steak de bœuf de chez Laval supplémentaire

5,90€

Jalapeños

1,50€

Oignons rings

2,00€

Tranche de cheddar

1,50€

Glaçage sauce Cheddar

4,50€

Double bacon

1,80€

Œuf au plat

1,50€

Coleslaw

1,50€

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LE MENU DE PAPY

ENTRÉES

TRUITE FUMÉE D'ONDENVAL – CITRON – HERBES FRAÎCHES

Rillette de truite fumée d'Ondenval, montée au fromage frais et mascarpone, échalote fine, parmesan, huile aux herbes. Croûton maison croustillant, pickles d'oignons rouges.

ou

BŒUF – JAUNE D'ŒUF CROUSTILLANT – FENOUIL

Tartare de bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf pané frit au cœur coulant, gel de fenouil, radis et graines de moutarde pickles. Brunoise de cornichons, câpre à queue, tuile de parmesan.

PLATS

TRUITE SAUMONÉE D'ONDENVAL – CURRY DOUX – ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE CITRONNÉ

Truite snackée, écrasé de pomme de terre citronné, crème légère au curry, vierge de légumes de saison.

ou

TRAVERS DE VEAU – CITRON VERT – COUSCOUS PERLÉ

Travers marinés puis caramélisés, couscous perlé au bouillon de légumes, ciboulette et zestes de citron vert. Purée de carottes, pickles d'oignons rouges, jus corsé.

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

DESSERTS

FRAISES – RHUBARBE – VANILLE

Pavlova printanière, meringue croustillante, crème vanille, sorbet fruité.

ou

COOKIE – TONKA – CARMEL BEURRE SALÉ

Cookie maison tiède, glace vanille, meringue légèrement flambée. Ganache chocolat blanc tonka, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, crumble d'amandes.

FORMULES

3 services : 54€

Entrée + plat : 46€

Plat + dessert : 39€

PAPY ET LES PTITS CHEFS

LE SMASH BURGER, CHEDDAR, KETCHUP

14,90€

Avec frites potatoes, sauce froide, et compote
Avec une boule de glace au choix en dessert
Avec un set de table Chez Papy à colorier

LE TENDERS BURGER, CHEDDAR, KETCHUP

14,90€

Avec frites potatoes, sauce froide, et compote
Avec une boule de glace au choix en dessert
Avec un set de table Chez Papy à colorier

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES GOURMANDISES DE PAPY



LE CAFÉ GOURMAND DE MAMY

90€

Café servi avec une farandole de douceurs maison, imaginées au fil des envies du chef.

MILKSHAKE MAISON

Vanille

8€

Fraise

8€

Spéculoos

8,50€

Kinder

8,50€

Crème brûlée

9€

Authentique gaufre de Liège, sucre fin, chantilly maison

6€



AUTHENTIQUE GAUFRE DE LIÈGE REVISITÉE

9,50€

Gaufre de Liège chaude et croustillante, chantilly maison, ganache chocolat blanc fondante à la fève tonka, éclats de noisettes caramélisées, caramel beurre salé

COOKIE - TONKA - CARAMEL BEURRE SALÉ

11€

Cookie maison tiède, glace vanille, meringue légèrement flambée.
Ganache chocolat blanc tonka, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, crumble d'amandes.

FRAISES - RHUBARBE - VANILLE

11€

Pavlova printanière, meringue croustillante, crème vanille, sorbet fruité.

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

LES VINS



Une sélection pensée pour accompagner nos plats... et vos moments

LE VIN DE PAPY, AU VERRE (BLANC, ROUGE, ROSÉ) 4,80€

BLANCS – FRAIS, AROMATIQUES, GOURMANDS

Viognier – Collines du Bourdic 2024 (IGP Pays d'Oc), 75cl 29€
Abricot mûr, floral, ample

Chardonnay « Mi-Nuit » – Dom Brial (Côtes Catalanes) , 75cl 28€
Agrumes, fruits blancs, rond

« Sapiencia » Verdejo 2024 – Espagne, 75cl 38€
Citron, vif, légère amertume

« Demoiselle de Laballe » – Côtes de Gascogne, 75cl 33€
Exotique, frais, légèrement doux

ROUGES – CARACTÈRE, RONDEUR ET PLAISIR

« Jaja de Jau » 100% Syrah 2024 (IGP Pays d'Oc), 75cl 29€
Fruits noirs, poivré, souple

« Papé Laurent » 2023 – Croix de Saint Privat, 75cl 39€
(IGP Saint-Guilhem-le-Désert), Puissant, épices, garrigue

« If de Jonqueyres » 2022 – Côtes de Blaye (Bordeaux) , 75cl 38€
Cassis, boisé léger, élégant

Chianti « San Donato » 2021 – Italie, 75cl 47€
Cerise, vif, légèrement épicé

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

ROSÉS – FRAÎCHEUR ET LÉGÈRETÉ

« Cuvée Lisa » 2025 – Côtes du Rhône, 75cl
Fruits rouges, rond, frais

27€

« Éclat de Gris » 2025 – Cévennes, 75cl
Léger, agrumes, très frais

26€

BULLES – POUR CÉLÉBRER OU SIMPLEMENT SE FAIRE PLAISIR

« Brut de Cray » – Montlouis-sur-Loire, 75cl
Bulles fines, pomme, élégant

39€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - LE GOURMET, ARTISAN TORRÉFACTEUR D'EUPEN

Espresso

3€

Double Espresso

4,50€

Café / Déca

3€

Cappuccino mousse de lait

4,50€

Cappuccino crème fraîche

4,50€

Latte Macchiato

4,50€

Latte Macchiato vanille

5,20€

Latte Macchiato caramel

5,20€

Latte Macchiato noisette

5,20€

Irish Coffee

10€

Papy Coffee

11€

Sirope de Lupulus maison, rhum brun Le Massacre (14 mois), espresso, chantilly légère

Chocolat chaud

3,80€

Chocolat chaud au lait

Chocolat chaud gourmand

4,50€

Chocolat au lait/blanc Callebaut (au choix), chantilly maison, éclats de chocolat et de noisettes caramélisées

LE SALON DE THÉ DE PAPY

Servi en vrac – sélection de qualité premium - Damman

Thé / infusion — 3,20€ - Thé à partager (2pers.)

6€

THÉS VERTS

Fruits Rouges

Gourmand, légèrement acidulé

Thé vert, fruits rouges

Earl Grey Calabria

Frais, élégant, notes de bergamote

Thé vert, agrumes

Chaï

Épicé et chaleureux

Thé vert, cannelle, gingembre, cardamome

THÉ NOIR

Royal Breakfast

Classique puissant et rond

Mélange Assam & Yunnan

INFUSIONS & ROOIBOS (SANS THÉINE)

Rooibos Oriental

Gourmand et tropical

Hibiscus, pomme, ananas, coco

Passion Framboise

Fruité et rafraîchissant

Hibiscus, fruits rouges

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.

BIEN-ÊTRE

Camomille

Apaisante

Menthe poivrée

Digestive & fraîche

DIGESTIFS

Amaretto, Le Foglie

7€

Limoncello Sorrento

7€

Bailey's, Caramel Salted

7€

Le Genepi de Beau-Papa

Genepeak, belge, alpin et herbacé

8€

Grand Marnier Cordon Rouge

8,50€

Le Whisky de Pinpin

Ecosse, Whisky Glenfarclas, 12 ans d'âge

9,50€

Rhum Arturo Makasare Reserva 8 ans d'âge

Espagne, Andalousie

10,50€

Le Cognac de Papy

Grosperin VSOP Grande Champagne

11€

En cas d'allergie(s), merci de demander la liste détaillée des allergènes à notre équipe.



CONTACT

Envie de réserver votre séjour ou une place dans notre restaurant ?
Nous sommes à votre écoute pour répondre à toutes vos questions.



+32 497 90 32 78



Route de Hargister, 2 4960 Malmedy



info@chez-papy.be