



La grande famille Chez Papy vous souhaite la

BIENVENUE

Carte menu



Restaurant



CARTE

Chez Papy

Du fait maison, pensé avec cœur et caractère.

APÉRITIFS



Osan – boissons élégantes, botaniques, et sans alcool

OSAN ROMARIN & FRAMBOISE

7,30€

Pétillant, fruité, herbacé

Bulles fraîches, framboise gourmande, romarin aromatique

OSAN TAGÈTE & MIRABELLE

7,30€

Pétillant, floral, fruité

Bulles fines, mirabelle douce, notes florales

OSAN VERVEINE-CITRONNELLE & CURCUMA

6,30€

Type vin blanc, citronné, épicé

Frais et vif, belle tension aromatique

OSAN SHISO & BASILIC

6,30€

Type rosé, végétal, aromatique

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



BRUT DE CRAY – MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Bulles fines, pomme, élégant

7,50€

L'APÉRO DE TATA

Campari orange, frais, fruité, subtilement amer

7,50€

APÉROL SPRITZ

11,00€

GIN TONIC BRANA CITRON VERT

13,00€

Artisanal, frais, agrumes

LE PICON DE TONTON

5,80€

Picon vin blanc

PORTO ROUGE

5,50€

BIÈRES



BIÈRES PRESSION

LUPULUS PILS

Légère, fraîche, et ultra désaltérante

25cl — **3,60€**

33cl — **4,20€**

LUPULUS BLONDE

Ronde, équilibrée, et légèrement houblonnée

25cl — **4,20€**

33cl — **5,20€**

BIÈRES BOUTEILLE

PLACEBO

Sans alcool, légère, rafraîchissante

5,20€
33CL

LUPULUS HOPERA

Houblonnée, aromatique, moderne

5,20€
33CL

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

LUPULUS BRUNE

Maltée, notes de caramel et cacao

5,20€
33CL

LUPULUS ORGANICUS

Puissante, complexe, belle longueur

5,50€
33CL

LUPULUS FRUCTUS

Fruitée, légère, très accessible

5,20€
33CL

JOLLY POUPÉE

Cuivrée, riche, caramel

5,20€
33CL

CULMINANTE DORÉE

Blonde, équilibrée, légèrement houblonnée

5,40€
33CL

CULMINANTE 31

Ambrée, ronde, notes maltées et biscuitées

5,40€
33CL

CULMINANTE BARBIERE

Blanche légère, rhubarbe subtile

5,40€
33CL

CULMINANTE IPA (CANETTE MINI-FÛT)

Houblonnée, sèche, notes d'agrumes et amertume

5,40€
33CL

SOFTS



Spa Intense

2,90€ (25cl) - 4,80€ (50cl)

Spa Reine

2,90€ (25cl) - 4,80€ (50cl)

Coca Cola

3,20€

Coca Zéro

3,20€

Spa Citron

3,20€

Spa orange

3,20€

Jus d'orange

3,20€

Cecemel froid

3,20€

Tonic

3,40€

Ice Tea de Bellevaux (artisanal)

4,20€

Mojito de Bellevaux (artisanal)

4,20€

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

LES GRIGNOTAGES DE PAPY



NACHOS (2 À 4 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.

TENDERS

11€

Tenders de poulet mariné croustillants, avec mayo maison aux fines herbes

MINIS CROQUETTES DE FROMAGE CON JAMON IBERICO

11€

Citron, filet de miel, noix concassées, parmesan, sauce tartare maison

FRITE GOURMANDE À PARTAGER

9€

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

PLANCHE À PARTAGER (4 PERS)

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€

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

Accord parfait : Lupulus Blonde – fraîcheur, équilibre, bacon

LE PULLED PORK

19,50€

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, gourmand, piment

LE BURGER DE COCO

20,50€

Pain brioché, 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

21,00€

Pain brioché, filet de truite d'Ondenval façon Tempura, salade de hareng crème aneth, laitue, pickles de concombre, oignons rouges, sauce tartare

Accord parfait : Culminante Barbière – Bière blanche, légère, poisson, fraîcheur

LE CROUSTY PAPY

19,00€

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

Accord parfait : Lupulus Blonde – légère, croustillant, cheddar

LE VEGGIE

19,00€

Pain brioché, rösti croustillant parfumé au citron vert et gingembre, sauce cacahuète maison relevée, pickles de carottes et de concombres, assortiment 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, 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€

Pain brioché, 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€

Pane Dorato bun, steak pur bœuf de la boucherie Laval, provolone fondant, jambon cru croustillant, roquette fraîche, tomates confites, oignons pickles, pesto du chef et mayonnaise maison au citron et parmesan.

Accord parfait : Culminante Dorée – douce/amère

EL DIABLO

19,00€

Pain 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 Hopera houblonnée, piment, cheddar

LE BURGER DE LELA

23,50€

Pain 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 : Culminante 31 – brune amère, intense, ibérique, caramel

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

FRITE GOURMANDE

5,50€

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

LES EXTRA GOURMANDS

(à rajouter dans les burgers)

Mini croquettes de fromage (2x)

2,50€

Steak de bœuf de chez Laval supplémentaire

5,90€

Jalapeños

1,50€

Oignons rings

2,00€

Tranche de cheddar

1,50€

Double bacon

1,80€

Coleslaw

1,50€

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

ON PREND LE TEMPS DE BIEN FAIRE LES CHOSES ... MENU A DECOUVRIR PROCHAINEMENT !



COMING SOON

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 : 57€

Entrée + plat : 46€

Plat + dessert : 39€

COMING SOON

PAPY ET LES PTITS CHEFS

LE SMASH BURGER, CHEDDAR, KETCHUP

15,90€

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

15,90€

Avec frites potatoes, sauce froide, et compote
Avec une boule de glace au choix en dessert
Avec un coloriage de Chez Papy

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

Café servi avec une farandole de douceurs maison, imaginées au fil des envies du chef. Prix adapté selon la carte si autre que café désiré

9€

GLACE GOURMANDE (2 BOULES, VANILLE / FRAISE / SPÉCULOOS)

Deux boules de glace au choix, chantilly maison, coulis et garnitures du moment

6,50€

MILKSHAKE MAISON

Vanille

8€

Fraise

8€

Spéculoos

8,50€

Kinder

8,50€

CRÈME BRULÉE

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.

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



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

« Sapientia » 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

Expresso

3€

Double Expresso

4,50€

Café / Déca

3€

Cappuccino mousse de lait

4,50€

Latte Macchiato

4,50€

Latte Macchiato vanille

4,50€

Latte Macchiato caramel

5,20€

Latte Macchiato noisette

5,20€

Irish Coffee

10€

Chocolat chaud

3,80€

Chocolat chaud au lait

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

Chai

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

8€

Limoncello Sorrento

8€

Bailey's, Caramel Salted

8€

Le Genepi de Beau-Papa

Genepeak, belge, alpin et herbacé
(verre de dégustation, pas un shot)

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.



+32 492 68 73 82



Route de Hargister, 2 4960 Malmedy



info@chez-papy.be



chez-papy.be



TVA : BE1021704364

Tous nos prix sont affichés en Euros, TVA et service compris.