



La grande famille Chez Papy vous souhaite la

**BIENVENUE**

Carte menu



Restaurant



# GARTÉ

## 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€**

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, aïoli 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 aïoli 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'Ondeval 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 !

# LE MENU DE PAPY

COMING SOON

## ENTRÉES

### TRUITE FUMÉE D'ONDENVAL – CITRON – HERBES FRAÎCHES

Rillette de truite fumée d'Onderval, 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 – CAMEL 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€

COMING SOON

# 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 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€

## 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.*



# 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

« 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

Espresso

3€

Double Espresso

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*

### 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

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](mailto:info@chez-papy.be)

 [chez-papy.be](http://chez-papy.be)

 TVA : BE1021704364

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