

Papaveri

Benvenuti

Tutto è fresco e fatto in casa



Antipasti

Entre apéritif et entrée. À partager ou non

Assiette de charcuteries italiennes - 12,5€

Supplément Gnocco Fritto - petits beignets frites du nord de l'Italie, miam ! - 3,9€

Assiette de fromages italiens - 11,5€

♥ Burrata du moment - 15,5€

Burrata sublimée par un accompagnement et un assaisonnement alla Papaveri. Demandez-nous !

Insalata Zucchini

Salade, courgettes marinées à la menthe fraîche et au vinaigre balsamique, Mozzarella di Bufala, pesto maison, olives

Petite - 12,5€ ou Grande - 14,5€

Insalata Rucolotta

Salade, roquette, Jambon de Parme D.O.P, copeaux de Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P), tomates confites

Petite - 13,5€ ou Grande - 15,5€

La Nostra Marinara - 9,9€

Pâte à pizza, sauce tomate maison biologique, ail frais, origan, huile d'olive extra vierge
À partager entre amici !

Pasta Fresca fatta in casa

Nos pâtes fraîches sont faites 100% maison, ici sur place, de façon artisanale. Elles sont confectionnées avec amour par notre équipe et sont servies Al Dente (légèrement croquantes). Véritables pâtes italiennes, elles possèdent une belle consistance pour davantage de mâche en bouche.

Rigatoni au Gorgonzola - 14,9€

Servis avec des pépites de noix concassées et un joli tour de moulin à poivre

Spaghetti alla chitarra - Pesto & Pistacchio - 15,9€

Agrémentés de straciatella, Pecorino et Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P)

La pasta del giorno (demandez-nous)

Nos desserts

100% faits maison, pour finir au top.

♥ Le Tiramisu authentique Petit - 6,5€ ou Grand - 8,9€

Le Tiramisu Spéculoos Petit - 7€ ou Grand - 9,5€

Panna cotta - 6,50€

Glaces artisanales bio (Terre Adélice) Nos parfums changent au fil des mois, demandez-nous !

1 boule : 4,5€

2 boules : 7,5€

3 boules : 10,5€



La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes sont d'origine Europe.



Le nostre pizze

Mises en valeur par notre sauce tomate biologique faite maison et notre pâton artisanal mûré 72 heures.

La Margherita - 11,9€

Dans la plus pure tradition italienne, dont la recette remonte à l'an 1780 : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, basilic frais

La Regina - 15,9€

Prosciutto e Funghi : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, champignons bruns, véritable jambon blanc artisanal, herbes

Bianca e Verde - 13,9€

Crème, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : pesto maison, tomates confites, noix concassées

La Carotina - 17,9€

Crème de carotte maison, huile d'olive extra vierge, après cuisson : Speck, Mozzarella di Bufala, herbes

La Bufala - 16,9€

La vraie, l'unique, simple, efficace : sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, basilic frais, huile d'olive extra vierge

Ce qu'on adore : le contraste entre la fraîcheur de la Mozzarella di Bufala laiteuse et le goût de la véritable tomate

La Prosciutto - 13,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc artisanal, herbes

♥ Rucola Parmigiano - 18,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : roquette, Jambon de Parme D.O.P, copeaux de Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P), tomates confites

Quattro Stagioni - 17,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di latte, véritable jambon blanc artisanal, champignons bruns, poivrons rôtis, artichauts, pesto maison

♥ Rosso e Verde - 17,9€

Sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, roquette, tomates confites, pesto maison

Mortadella - 17,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella, Burrata, basilic frais

Napoletana - 15,5€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), anchois marinés, fruits du câprier (câpres), olives

Quattro formaggi italiani - 16,5€

Sauce tomate maison, chèvre, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, herbes

Diavolina - 16,5€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante (charcuterie légèrement piquante), après cuisson : tomates confites, olives noires

Tartufo - 18,5€

Crème, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : roquette, Jambon blanc truffé (pizza servie tiède)

En option : Mozzarella di Bufala truffée maison - 6,9€

Chèvre miel - 15,5€

La capra che fa bèèèè : crème, Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre, miel

Supplément noisettes ou noix - 1,5€

On t'offre le supplément noix ou noisettes si tu nous fait ta meilleure imitation de chèvre !

La Burrata - 17,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Burrata, basilic frais, pesto maison

La Vegan - 15,5€

Sauce tomate maison, artichauts, champignons bruns, tomates confites, herbes

La Pistacchio - 18,5€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella al pistacchio, Burrata, pistache

Avec Papaveri, nous avons voulu créer un lieu haut en couleurs autour de la pizza, de la cuisine italienne et des produits de qualité. Pour en savoir plus sur nous, c'est par ici



Suivez-nous sur Instagram
@papaveri.pizza



Papaveri

Aperitivi e cocktails

Nos spritz

Aperol Spritz - 8,9€

Aperol, Prosecco, acqua frizzante Papaveri, agrume frais

Limoncello Spritz - 9,5€

Limoncello, Prosecco, acqua frizzante Papaveri, citron frais

Starlino Spritz - 12,5€

Starlino Elderflower (fleur de sureau), Starlino Rosé (pamplemousse & orange), acqua frizzante Papaveri, agrume frais

Gimber Spritz - 11,5€

Gimber (concentré de gingembre bio), Prosecco, acqua frizzante Papaveri, citron frais

Fragole Spritz - 10,5€

Purée de fraise, jus de citron vert fraîchement pressé, Prosecco, acqua frizzante Papaveri

Nos cocktails

Bellini - 9,5€

Prosecco & purée de pêche

Rossini - 9,5€

Prosecco & purée de fraise

Tonton Gino - 12,5€

Gin bio Résidence, Starlino Elderflower (fleur de sureau), Starlino Rosé (pamplemousse & orange)

Tata Gina - 12,5€

Gin bio Résidence, purée de fraise, jus de raisin

Negroni - 12,5€

Gin bio Résidence, Vermuto Rosso Starlino, Martini Bitter, Bitter Rhubarbe, agrume

Negroni Sbagliato - 11,5€

Vermuto Rosso Starlino, Martini Bitter, Prosecco, Bitter Rhubarbe, agrume

Starlino on the Rocks - 11,5€

Vermuto Rosso Starlino, ou Starlino Rosé (pamplemousse & orange) ou Starlino Elderflower (fleur de sureau), tout simplement

Nos cocktails sans alcool

Zenzero Sunset - 8,5€

Jus d'orange, Gimber (concentré de gingembre bio), purée de fraise

Mojito Vergine - 9,5€

Acqua frizzante Papaveri, menthe fraîche, citron vert fraîchement pressé, sucre de canne

Rosa Limone - 9,5€

Limonade, jus de citron vert fraîchement pressé, jus de raisin, purée de fraise

Nos jus et softs

 **Bio et locaux.**

Nos jus et nectars Bissardon (25cl) - 5,5€

Pomme, abricot, multifruits

Cola Yaute (33cl) - 5,5€

L'alternative au Coca Cola, avec la qualité et le goût en plus

Thé glacé artisanal (33cl) - 5,5€

Brasseurs Savoyards

Limonade artisanale (33cl) - 5,5€

Brasseurs Savoyards

Gimber - 6,5€

Le concentré de gingembre qui déboite, servi avec notre acqua frizzante filtrée sur place !

Sirops - 3,9€

Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, cassis

L'acqua di Papaveri - 1,75€/personne.

Eau filtrée, plate et gazeuse, à volonté.



Il fait l'unanimité dans la squadra Papaveri !



À siroter une veille de week-end ;)



Les bières de Papaveri

Artisanales, locales et bio.

Pression - Blonde

25cl - 4,5€

50cl - 8,5€

Pression - IPA

25cl - 4,9€

50cl - 8,9€



La Nostra Birra - La cuvée Papaveri

Papaveri est encore allé dénicher une petite pépite pour sa nouvelle cuvée : une bière bio et artisanale (non filtrée). Demandez-nous pour en savoir davantage.

33cl - 6,9€

Carte des vins

Vins rouges

Castel del Monte - Bolonero - Puglia

Verre - 6,5€

Bouteille - 29€

Légèrement fruité

Primitivo - Pepe Nero - Puglia

Verre - 6,9€

Bouteille - 33€

Boisé

Lambrusco Reggiano (rouge pétillant)

Quercioli - Reggio Emilia

Verre - 6€

Bouteille - 17,5€



Vins blancs

Prosecco (pétillant)

Sunny Farm - Veneto

Verre - 6,5€

Bouteille - 29€

Moscato d'Asti (pétillant moelleux)

Verre - 4,9€

Bouteille - 17,5€

On l'adore en dessert (avec notre tiramisu !)

Pinot Grigio delle Venezie

Cesari - Veneto

Sec et fruité

Verre - 6€

Bouteille - 27€

Soave Classico

Le Bine - Veneto

Verre - 6,5€

Bouteille - 29€

Minéral et fruité

Vins rosés

Rosatello

Ruffino - Veneto

Verre - 6€

Bouteille - 26€



Digestifs

Sélection de digestifs italiens, pour accompagner nos desserts et finir come si deve.

Le véritable Limoncello, ni trop sucré, ni trop alcoolisé - 5,5€

Grappa di Prosecco - Fine Vecchia - 7,5€

Caffè corretto (café et grappa) - 6,5€

Nos boissons chaudes

Bio et locales.

Caffè espresso - 1,9€

Le véritable, à l'italienne, avec notre authentique machine à levier

Caffè lungo - 1,9€

Cappuccino - 4,9€

Tisanes et thés (La Fabrik A Thé) - 3,9€

