PAPA LISA

RISTORANTE ITALIANO

DEPUIS 1985

86 Route Plaine des Bouchers 67100 Strasbourg

03.88.79.42.05

PAPA LISA
RISTORANTE ITALIANO
DEPUIS 1985

Le restaurant Papa Lisa et son équipe vous souhaite la Bienvenue

Depuis 1985 nous proposons une cuisine italienne traditionnelle et généreuse pour gourmands et gourmets dans une ambiance familiale et conviviale. Le restaurant est équipé d'un authentique four à bois pour la cuisson des pizzas et des plats gratinés.
En plus de notre carte ne manquez pas notre ardoise de suggestions variées et originales qui évoluent chaque semaine.

Une grande majorité de nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits frais. Toutes nos sauces sont également faites maison en y incorporant des fonds brun et fumé chef.

Conformément à la réglementation nous vous proposons des boites réutilisables et recyclables pour emporter vos produits non consommés au prix de 50 centimes.

Retrouvez toute notre actualité Restaurant Papa Lisa sur Facebook et Instagram.

Nos plats sont également disponibles à emporter à retirer sur place et en livraison par les platefromes Ubereat et Deliveroo.

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !

Apéros

Bière Licorne Blonde (25 cl)	3,60 €
Bière Licorne Black (25 cl)	4,10 €
Bière Erdinger Blanche (30 cl)	3,90 €
Picon Bière (25 cl)	3,80 €
Picon Citron Bière (25 cl)	3,90 €
Cynar Bière (25 cl)	3,90 €
Panaché (25 cl)	3,40 €
Ricard (2 cl)	4,90 €
Tomate ou Perroquet (3 cl)	5,00 €
Porto (4 cl)	4,90 €
Jack Daniel's (4 cl)	5,80 €
Clan Campbell (4 cl)	6,50 €

Coupe de Crémant (12 cl)	6,20 €
Coupe de Prosecco (12 cl)	5,10 €
Verre de Muscat (12 cl)	5,60 €
Verre de Moscato (12 cl)	3,50 €
Campari (4 cl)	5,00 €
Martini Royal (20 cl)	6,90 €
Martini Blanc ou Rouge (4 cl)	5,00 €
Suze (4 cl)	4,90 €
Crémant crème (16 cl)*	6,60 €
Blanc crème (14 cl)*	5,30 €

*Crème de Framboise, Cassis, Mûre ou Sureau

Cocktails maisons

Apérol Spritz : Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange (20 cl)	7,60 €
Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron (20 cl)	8,20 €
Hugo Spritz : Liqueur de fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe (20 cl)	8,50 €
Mojito : Rhum blanc, Sucre de Canne, eau gazeuse, menthe et citron vert (20 cl)	8,00 €
Campari Spritz : Campari, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange (20 cl)	7,60 €

Boissons

Carola Bleue (50 cl)	3,40 €
Carola Rouge ou Verte (50 cl)	3,50 €
Carola Bleue (100 cl)	5,30 €
Carola Rouge ou Verte (100 cl)	5,40 €
Perrier (33 cl)	3,80 €
Sirop à l'eau (30 cl)	1,95 €
Limonade (30 cl)	2,90 €
Diabolo (30 cl)	3,20 €
Fanta (25 cl)	3,60 €
Eau Potable Filtrée	Gratuite

Coca Cola (33 cl)	3,80 €
Coca Cola Zero (33 cl)	3,80 €
Coca Cola Cherry (33 cl)	3,80 €
Sprite (25 cl)	3,60 €
Fuzetea (25 cl)	3,60 €
Mojito Sans Alcool (20 cl)	5,30 €
Jus de Tomate (25 cl)	3,50 €
Jus de Fruits (25 cl)	3,50 €
Pomme, orange ou ananas	
Schweppes (25 cl)	3,50 €
Tonic ou agrumes	

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, consommez avec modération.

Vins

Blanc

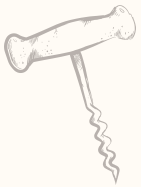
	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP Alsace Pinot Blanc domaine Kuehn	*3,60 €*	*7,20 €*	*14,40 €*	
AOP Alsace Gewurztraminer domaine Kuehn	*5,60 €*	*9,80 €*	*19,60 €*	
AOP Alsace Pinot Gris domaine Kuehn				*29,00 €*
IGP Pays d'Oc Arrogant Frog Chardonnay/Viognier	*4,90 €*			*24,50 €*
Moscato	*3,50 €*			*19,00 €*

Rosé

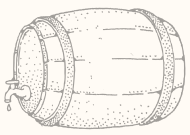
IGP Méditerranée M By Sumeire	*3,60 €*	*7,20 €*	*14,40 €*	*20,00 €*
DOC Bardolino Villa Cardini				*24,50 €*

Rouge

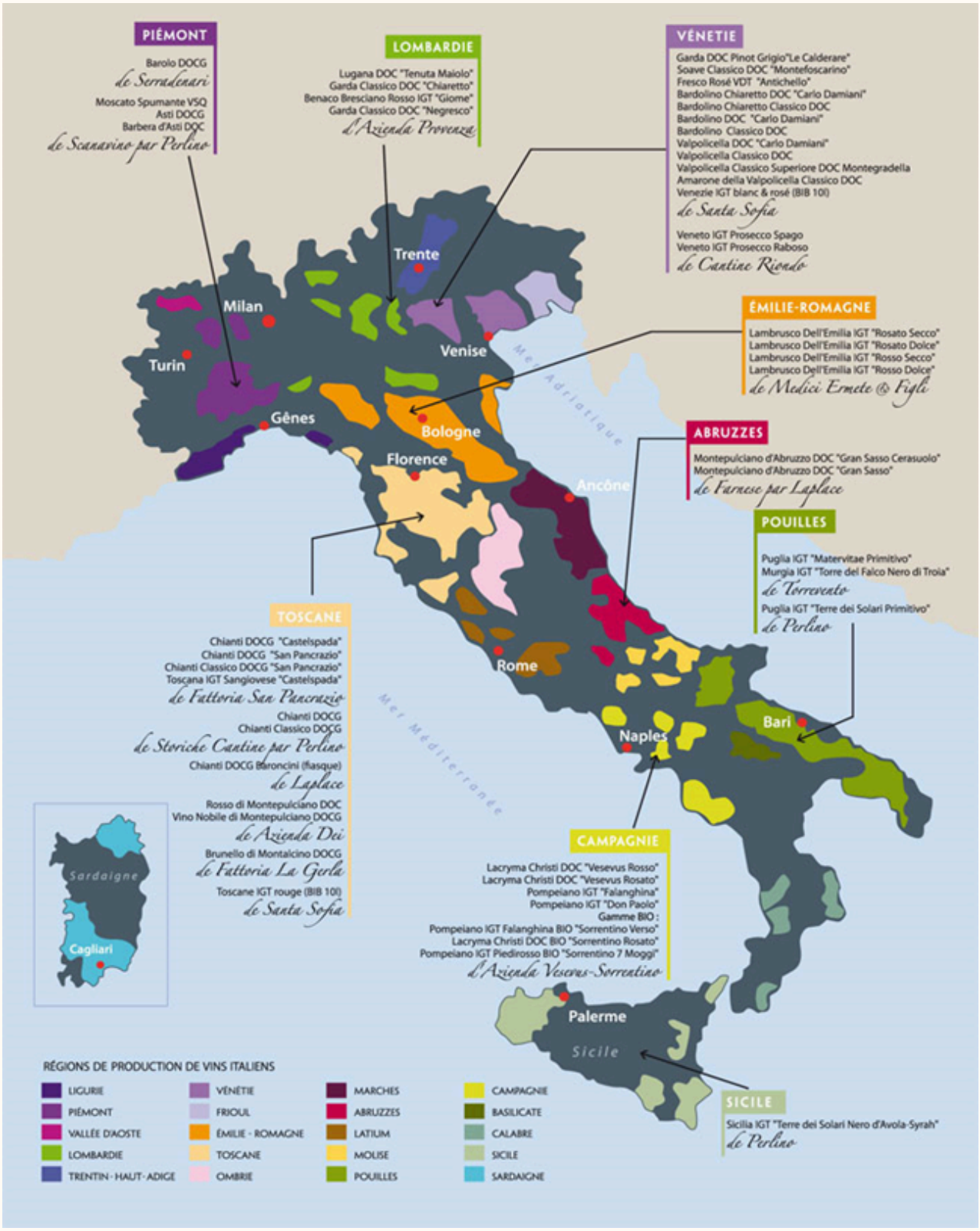
AOP Alsace Pinot Noir Domaine Kuehn	*4,50 €*	*9,00 €*	*18,00 €*	*24,00 €*
AOP Côtes du Rhône Charles Ainé	*3,30 €*	*6,60 €*	*13,20 €*	*17,00 €*
AOP Puisseguin Saint Emilion Les Margelles				*28,00 €*
AOP Pic Saint Loup "Héritage" G.Bertrand				*29,00 €*



Lambrusco Villa Cardini	*3,60 €*	*7,20 €*	*14,40 €*	*20,00 €*
DOC Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso	*3,70 €*	*7,40 €*	*14,80 €*	*21,00 €*
IGT Terre Siciliane Baronia Dei Feudi Nero Avola	*4,50 €*	*9,00 €*	*18,00 €*	*24,00 €*
IGT Puglia Lama Di Pietra				*28,50 €*
DOC Valpolicella Santa Sofia Damiani				*27,00 €*
DOC Lacryma Christi Sorrentino				*28,00 €*
DOC Chianti Villa Cardini				*26,00 €*



Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, consommez avec modération.



Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, consommez avec modération.

Les Orphelines

Blanc

	12 cl	75 cl
AOP Alsace Pinot Blanc Beblenheim	*3,00 €*	*18,00 €*
AOP Alsace Gewurztraminer Beblenheim	*4,00 €*	*24,00 €*
AOP Alsace Pinot Gris Beblenheim	*3,50 €*	*21,00 €*

Rosé

AOP Côtes Du Lubéron Eléphant Rosé	*3,00 €*	*18,00 €*
AOP Coteaux D'Aix Pigoudet	*3,50 €*	*21,00 €*
Aurélia Rosé	*3,00 €*	*18,00 €*
Les Demoiselles Rosé	*3,00 €*	*18,00 €*

Rouge

AOP Alsace Pinot Noir Beblenheim	*3,50 €*	*21,00 €*
AOP Côtes du Bourg Beaulieu	*3,50 €*	*21,00 €*
AOP Côtes de Bourg Clos du Notaire	*4,00 €*	*24,00 €*
AOP Pic Saint Loup "Les Animaux"	*4,00 €*	*24,00 €*
AOP Saint-Emilion Cheval Noir	*4,00 €*	*24,00 €*
Le Floral	*3,00 €*	*18,00 €*

Primitivo Centoare	*3,00 €*	*18,00 €*
IGT Puglia Primitivo	*3,00 €*	*18,00 €*
DOC Chianti	*3,50 €*	*21,00 €*
DOC Montepulciano Dumi	*3,00 €*	*18,00 €*
IGT Puglia Primitivo	*3,00 €*	*18,00 €*

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, consommez avec modération.

Nos incontournables

Calamars frits 14,90 €

Mayonnaise à l'ail, frites et salade.

Tartare de bœuf Charolais 16,90 €

Tartare coupé au couteau, préparé et relevé à souhait, accompagné de frites et salade verte.

Salade Océane 16,90 €

Salade mêlée, poêlée de queue de gambas, calamars et soupions, filets de rougets snackés, pesto de basilic maison, roquette.

Carpaccio de bœuf 15,80 €

Black Angus au pesto et copeaux de Grana Padano, accompagnement au choix : frites ou salade verte ou pizza pâte blanche aux herbes ou pizza mozzarella et au pesto.

Carpaccio de bœuf a volonté ***Pour les gourmands de tout les soirs*** 26,90 €

Black Angus au pesto et copeaux de Grana Padano, accompagnement au choix : frites ou salade verte ou pizza pâte blanche aux herbes ou pizza mozzarella et au pesto.

Per i bambini

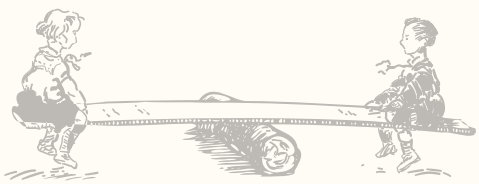
Enfants jusqu'à 10 ans

Petite assiette de pâtes 8,50 €

Pennes carbonara ou pennes bolognaise ou aux fromages

Petite pizza 6,50 €

Trois ingrédients aux choix



Aiguillettes de poulet 9,00 €

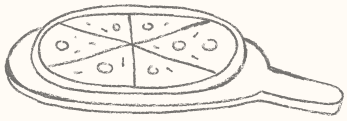
Aiguillettes de poulet panées aux cacahuètes entières, frites

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Nos pizzas

Artisanales au feu de bois

Margherita	*Sauce tomate, mozzarella*	10,90 €
Verona	*Sauce tomate, jambon, champignons frais, mozzarella*	13,10 €
Romana	*Sauce tomate, jambon, oeuf, mozzarella*	12,90 €
Paysanne	*Sauce tomate, lardons, oignons, mozzarella*	12,90 €
Campagnarde	*Sauce tomate, jambon, champignons frais, lardons, mozzarella*	13,80 €
Calzoni	*(chaussons) Sauce tomate, jambon, champignons frais, œuf, mozzarella*	14,10 €
Merguez	*Sauce tomate, merguez, mozzarella*	13,70 €
4 Stagioni	*Sauce tomate, cœurs d'artichauts, champignons frais, poivrons, mozzarella*	13,90 €
Capriciosa	*Sauce tomate, cœurs d'artichauts, champignons frais, jambon, œuf, mozzarella*	13,90 €
Napolitaine	*Sauce tomate, anchois, câpres, mozzarella*	12,80 €
Frutti di mare	*Sauce tomate, anchois, calamars, moules, crevettes, ail et persil, mozzarella*	14,70 €
Norvégienne	*Sauce tomate, oignons, câpres, crevettes, saumon frais, mozzarella*	14,90 €
Mexicaine	*Sauce tomate, champignons frais, lardons, oignons, poivrons, piment, mozzarella*	14,90 €
Tex Mex	*Sauce tomate, viande hachée, merguez, chorizo, poivrons, œuf, mozzarella*	15,10 €
Carnivore	*Sauce tomate, poulet, viande hachée, merguez, lardons, ail, mozzarella*	14,90 €
Parmiggiana	*Sauce tomate, jambon de Parme, gorgonzola AOP, mozzarella*	14,90 €
Capretta	*Sauce tomate, chèvre, œuf, mozzarella*	13,80 €
Ai Formaggi	*Sauce tomate, gorgonzola AOP, chèvre, Grana Padano, mozzarella*	15,80 €
Tartuffo	*Crème de truffe, poulet, champignon, Roquette, copeaux Grana Padano, mozza*	16,80 €
Argentoratum	*Crème fraîche, champignon frais, lardons, œuf, copeaux Grana Padano, mozza*	14,90 €
Estiva	*Rondelles de tomates fraîches, roquette, copeaux de Grana Padano, ail, mozza*	14,20 €
Al Pollo	*Sauce tomate, roquette, émincé de poulet, champignon frais, copeaux Grana Padano, mozza*	14,90 €
Burrata	*Rondelles de tomates fraîches, jambon de Parme, burrata fraîche, roquette, pesto, copeaux de Grana Padano, Mozzarella*	18,10 €



Ingrédient supplémentaire	1,00 €
Sauf jambon de Parme et burrata fraîche	4,50 €
Petite Pizza et salade verte	15,90 €

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Nos Pâtes

Linguines Alla Pescarese — 16,20 €

Calamars, queues de gambas, soupions, tomates, ail, échalottes, bisque, condiment légèrement relevé à la tomate, crème de corciofi, peperoni

Pennes Al Salmone — 16,40 €

Sauce crémée à la bisque, saumon frais, champignons de Paris frais, ail, oignon et échalote.

Linguines San Remo — 16,90 €

Noix de Saint Jacques, gambas, ail, échalottes et sauce crémée au safran

Linguines Ai Gamberetti — 16,20 €

Queues de gambas, champignons de Paris frais, bisque, persil, ail, échalottes et condiment tomaté légèrement relevé.

Linguines Al Forno gratinées au feu de bois — 15,90 €

Calamars, soupions, crevettes, moules, ail, échalottes et sauce crémeuse à la bisque

Pennes Ai Fromaggi — 15,90 €

Sauce crémée, gorgonzola, chèvre, Grana Padano

Linguines Alla Carbonara — 14,90 €

Sauce crémée, lardons fumés, œuf, Grana Padano

Pennes Alla Vodka — 15,90 €

Sauce tomate crémée, dès de mozzarella, vodka, crème de corciofi, peperoni

Pennes Del Capo — 15,90 €

Sauce crémée au pesto de basilic fait maison, fromage de chèvre, tomates confites, ail et oignon

Lasagnes gratinées — 16,90 €

Lasagne au bœuf gratinées au feu de bois et sa salade verte

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Nos Viandes

Les origines des viandes sont indiquées à l'entrée du restaurant

Boccoccini de veau	24,90 €
Escalope de veau façon cordon bleu, jambon de Parme, mozzarella, sauce crémée saveur à la truffe	
Cordon bleu de volaille "Le Petit" nature	17,50 €
Escalope de poulet, jambon blanc, emmental	
Cordon bleu de volaille "Le Petit" à la sauce	20,45 €
Escalope de poulet, jambon blanc, emmental accompagné d'une sauce de son choix	
Cordon bleu de veau nature	24,90 €
Escalope de veau, jambon blanc et emmental	
Cordon bleu de veau à la sauce	27,85 €
Escalope de veau, jambon blanc et emmental accompagné d'une sauce de son choix	
Cordon bleu de volaille "Le Grand" nature	22,50 €
Escalope de poulet, jambon blanc, Munster	
Cordon bleu de volaille "Le Grand" à la sauce	25,45 €
Escalope de poulet, jambon blanc, munster accompagné d'une sauce de son choix	
Onglet de bœuf "Vintage Beef"	23,90 €
Accompagné d'échalottes poêlées ou d'une sauce au pinot noir	
Escalope de veau nature	19,90 €
Escalope de veau panée	20,50 €
Escalope de veau panée sauce tomate	22,50 €
Escalope de veau panée, sauce tomate et mozzarella gratinée	

Toutes nos viandes sont garnies d'un accompagnement au choix:

Frites, linguine, penne, spätzle maison, poêlée de légumes du moment, salade verte

Nos sauces au choix:

Crème au champignons de Paris frais, crème de poivre, crème de poivre vert, crème au Munster AOP, crème au Gorgonzola AOP, sauce moutarde à l'ancienne, sauce tomate.

Garniture ou sauce en supplément : 2,95 €

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Nos Desserts

La coupe à personnaliser

La boule 2,50 €

Glace : *vanille, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, menthe-choco, fraise, noix de coco, cannelle, tiramisu, caramel*
Sorbet : *citron, framboise, fruit de la passion*

Chantilly 0,80 €

Sauce 0,80 €

Chocolat noir, caramel au beurre salé, crème de marron

Extras 1,00 €

Brisures de meringues, Spéculoos, Daim ou Oréo, cerises amarena

Arrosage 1,90 €

Eau de vie de Framboise, Poire Williams, Vodka, limoncello ou Mirabelle

La coupe de glace

La Dame Blanche ou Noire 7,90 €

Café ou chocolat liégeois 7,90 €

Banana Split 7,90 €

3 boules de glace au choix, banane, sauce chocolat noir et chantilly

Les Profiteroles moelleuses maison 8,10 €

2 boules de glace au choix, sauce chocolat chaud et chantilly

Moelleux au chocolat 8,10 €

Cœur fondant au Nutella et glace vanille

Crème brulée 7,20 €

Crème brulée, cassonade caramélisée au chalumeau

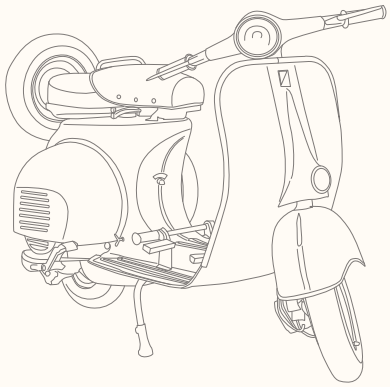
Le Tiramisu maison 7,90 €

Biscuit cuillère, café à l'Amaretto, crème de Mascarpone et poudre de cacao

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Nos Desserts

La mousse Nutella	5,70 €
Accompagnée de chantilly	
Baba au Limoncello	7,90 €
Baba maison, sirop de Limoncello et chantilly	
Café Irlandais au Irish Whiskey	8,50 €
Café Florentin à la grappa	8,50 €
Café Alsacien au marc de Gewurtz	8,50 €
Le Café gourmand	7,50 €
Café expresso et son trio de douceurs	
Le Thé gourmand	7,80 €
Thé et son trio de douceurs	
L'infusion gourmand	7,80 €
Infusion et son trio de douceurs	



Nos Digestifs

Grappa (3 cl)	*5,70 €*	*Get 27 (3 cl)*	*5,10 €*
Amaretto (3 cl)	*5,70 €*	*Baileys (3 cl)*	*5,10 €*
Limoncello (3 cl)	*5,70 €*	*Cognac (3 cl)*	*5,70 €*
Rhum Diplomatico (3 cl)	*6,50 €*	*Eau de vie (3 cl)*	*5,70 €*
Rhum Kraken (3 cl)	*6,50 €*	*Framboise, Quetsche, Poire Williams ou Mirabelle*	
Rhum Don Papa (3 cl)	*6,80 €*	*Chartreuse Verte (3 cl)*	*7,10 €*
Rhum Arrangé maison (3 cl)	*4,50 €*	*Chartreuse Jaune (3 cl)*	*6,50 €*

Nos Boissons Chaudes

Expresso	*2,10 €*	*Thé ou infusion*	*2,40 €*
Décaféféiné	*2,30 €*	*Café Viennois*	*3,10 €*

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, consommez avec modération.