



86 Route Plaine des Bouchers 67100 Strasbourg

03.88.79.42.05





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 boîtes 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 plateformes Ubereat et Deliveroo.

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !

Apéros

Bière Licorne Blonde (25 cl)	3,60 €	Coupe de Crémant (12 cl)	6,20 €
Bière Licorne Black (25 cl)	4,10 €	Coupe de Prosecco (12 cl)	5,10 €
Bière Erdinger Blanche (30 cl)	3,90 €	Verre de Muscat (12 cl)	5,60 €
Picon Bière (25 cl)	3,80 €	Verre de Moscato (12 cl)	3,50 €
Picon Citron Bière (25 cl)	3,90 €	Campari (4 cl)	5,00 €
Cynar Bière (25 cl)	3,90 €	Martini Royal (20 cl)	6,90 €
Panaché (25 cl)	3,40 €	Martini Blanc ou Rouge (4 cl)	5,00 €
Ricard (2 cl)	4,90 €	Suze (4 cl)	4,90 €
Tomate ou Perroquet (3 cl)	5,00 €	Crémant crème (16 cl)*	6,60 €
Porto (4 cl)	4,90 €	Blanc crème (14 cl)*	5,30 €
Jack Daniel's (4 cl)	5,80 €		
Clan Campbell (4 cl)	6,50 €		



*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 €	Coca Cola (33 cl)	3,90 €
Carola Rouge ou Verte (50 cl)	3,50 €	Coca Cola Zero (33 cl)	3,90 €
Carola Bleue (100 cl)	5,30 €	Coca Cola Cherry (33 cl)	3,90 €
Carola Rouge ou Verte (100 cl)	5,40 €	Sprite (25 cl)	3,60 €
Perrier (33 cl)	3,80 €	Fuzetea (25 cl)	3,60 €
Sirop à l'eau (30 cl)	1,95 €	Mojito Sans Alcool (20 cl)	5,30 €
Limonade (30 cl)	2,90 €	Jus de Tomate (25 cl)	3,50 €
Diabolo (30 cl)	3,20 €	Jus de Fruits (25 cl)	3,50 €
Fanta (25 cl)	3,60 €		
Eau Potable Filtrée	Gratuite		
		Pomme, orange ou ananas	
		Schweppes (25 cl)	3,50 €
		Tonic ou agrumes	

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 €

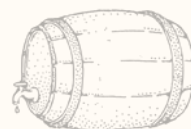


Rosé

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 Baronie 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.

Nos incontournables

Calamars frits

Mayonnaise à l'ail, frites et salade.



15,90 €

Tartare de bœuf Charolais

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

17,90 €

Salade Océane

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

17,90 €

Carpaccio de bœuf

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.

16,80 €

Carpaccio de bœuf a volonté *Pour les gourmands de tout les soirs*

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.

26,90 €

Per i bambini

Enfants jusqu'à 10 ans

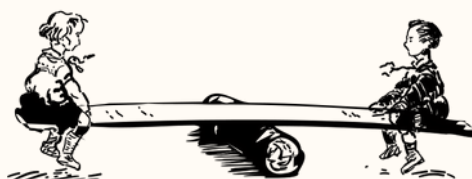
Petite assiette de pâtes

Pennes carbonara ou penne bolognaise ou aux fromages

8,50 €

Petite pizza

Trois ingrédients aux choix



6,50 €

Aiguillettes de poulet

Aiguillettes de poulet panées aux cacahuètes entières, frites

9,00 €

Mes pizzas

Artisanales au feu de bois

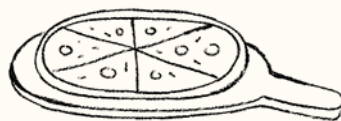


Margherita	Sauce tomate, mozzarella	10,90 €
Verona	Sauce tomate, jambon, champignons frais, mozzarella	13,90 €
Romana	Sauce tomate, jambon, oeuf, mozzarella	13,80 €
Paysanne	Sauce tomate, lardons, oignons, mozzarella	13,80 €
Campagnarde	Sauce tomate, oignons, champignons frais, lardons, mozzarella	14,60 €
Calzoni	(chaussons) Sauce tomate, jambon, champignons frais, œuf, mozzarella	14,90 €
Chorizo	Sauce tomate, chorizo, mozzarella	14,30 €
Merguez	Sauce tomate, merguez, mozzarella	14,40 €
4 Stagioni	Sauce tomate, cœurs d'artichauts, champignons frais, poivrons, mozzarella	14,50 €
Capriciosa	Sauce tomate, cœurs d'artichauts, champignons frais, jambon, œuf, mozzarella	14,70 €
Napolitaine	Sauce tomate, anchois, câpres, mozzarella	13,50 €
Frutti di mare	Sauce tomate, anchois, calamars, moules, crevettes, ail et persil, mozzarella	15,10 €
Norvégienne	Sauce tomate, oignons, câpres, crevettes, saumon frais, mozzarella	15,60 €
Mexicaine	Sauce tomate, champignons frais, lardons, oignons, poivrons, piment, mozzarella	15,50 €
Tex Mex	Sauce tomate, viande hachée, merguez, chorizo, poivrons, œuf, mozzarella	15,80 €
Carnivore	Sauce tomate, poulet, viande hachée, merguez, lardons, ail, mozzarella	15,50 €
Parmiggiana	Sauce tomate, jambon de Parme, gorgonzola AOP, mozzarella	15,60 €
Capretta	Sauce tomate, chèvre, œuf, mozzarella	14,50 €
Ai Formaggi	Sauce tomate, gorgonzola AOP, chèvre, Grana Padano, mozzarella	15,90 €
Tartuffo	Crème de truffe, poulet, champignon, Roquette, copeaux Grana Padano, mozza	17,10 €
Argentoratum	Crème fraîche, champignon frais, lardons, œuf, copeaux Grana Padano, mozza	15,90 €
Estiva	Rondelles de tomates fraîches, roquette, copeaux de Grana Padano, ail, mozza	14,70 €
Al Pollo	Sauce tomate, roquette, émincé de poulet, champignon frais, copeaux Grana Padano, mozza	15,10 €
Burrata	Rondelles de tomates fraîches, jambon de Parme, burrata fraîche, roquette, pesto, copeaux de Grana Padano, Mozzarella	18,90 €

Ingrédient supplémentaire

Sauf jambon de Parme et burrata fraîche

Petite Pizza et salade verte



1,50 €

4,50 €

15,90 €

Mes Pâtes



Linguines Alla Pescarese	16,70 €
<i>Calamars, queues de gambas, soupions, tomates, ail, échalottes, bisque, condiment légèrement relevé à la tomate, crème de corciofi, peperoni</i>	
Pennes Al Salmone	16,90 €
<i>Sauce crémée à la bisque, saumon frais, champignons de Paris frais, ail, oignon et échalote.</i>	
Linguines San Remo	17,90 €
<i>Noix de Saint-Jacques, gambas, ail, échalottes et sauce crémée au safran</i>	
Linguines Ai Gamberetti	16,70 €
<i>Queues de gambas, champignons de Paris frais, bisque, persil, ail, échalottes et condiment томатé légèrement relevé.</i>	
Linguines Al Forno gratinées au feu de bois	16,90 €
<i>Calamars, soupions, crevettes, moules, ail, échalottes et sauce crémeuse à la bisque</i>	
Pennes Ai Fromaggi	15,90 €
<i>Sauce crémée, gorgonzola, chèvre, Grana Padano</i>	
Linguines Alla Carbonara	15,90 €
<i>Sauce crémée, lardons fumés, œuf, Grana Padano</i>	
Pennes Alla Vodka	15,90 €
<i>Sauce tomate crémée, dès de mozzarella, vodka, crème de corciofi.</i>	
Pennes Del Capo	16,90 €
<i>Sauce crémée au pesto de basilic fait maison, fromage de chèvre, tomates confites, ail et oignon</i>	
Lasagnes gratinées	18,90 €
<i>Lasagne au bœuf gratinées au feu de bois et sa salade verte</i>	

Nos Viandes

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

Boccoccini de veau 25,90 €

Escalope de veau façon cordon bleu, jambon de Parme, mozzarella, sauce crémée saveur à la truffe

Cordon bleu de volaille "Le Petit" nature 18,50 €

Escalope de poulet, jambon blanc, emmental

Cordon bleu de volaille "Le Petit" à la sauce 21,60 €

Escalope de poulet, jambon blanc, emmental accompagné d'une sauce de son choix

Cordon bleu de veau nature 25,90 €

Escalope de veau, jambon blanc et emmental

Cordon bleu de veau à la sauce 28,90 €

Escalope de veau, jambon blanc et emmental accompagné d'une sauce de son choix

Cordon bleu de volaille "Le Grand" nature 23,50 €

Escalope de poulet, jambon blanc, Munster

Cordon bleu de volaille "Le Grand" à la sauce 26,60 €

Escalope de poulet, jambon blanc, munster accompagné d'une sauce de son choix

Onglet de bœuf "Vintage Beef" 25,50 €

Accompagné d'échalottes poêlées ou d'une sauce au pinot noir

Escalope de veau nature 20,90 €

Escalope de veau panée 21,50 €

Escalope de veau panée sauce tomate 23,50 €

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 : 3,10 €

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

Mes 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

Sauce

Chocolat noir, caramel au beurre salé, crème de marron

Extras

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

Arrosage

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



0,80 €

0,80 €

1,00 €

1,90 €

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 8,50 €

Cœur fondant au Nutella et glace vanille

Crème brûlée 7,20 €

Crème brûlée, cassonade caramélisée au chalumeau

Le Tiramisu maison 7,90 €

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

Mes Desserts

La mousse Nutella 6,70 €

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 7,80 €

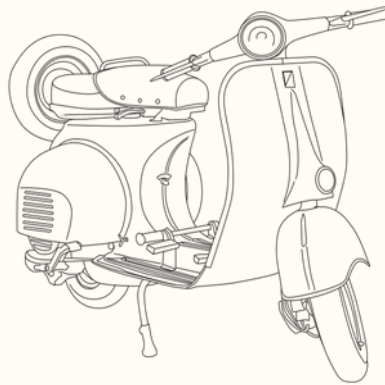
Café expresso et son trio de douceurs

Le Thé gourmand 7,80 €

Thé et son trio de douceurs

L'infusion gourmand 7,80 €

Infusion et son trio de douceurs



Mes 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 €	<i>Framboise, Quetsche, Poire Williams ou Mirabelle</i>	
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 €

Mes Boissons Chaudes

Expresso	2,10 €	Thé ou infusion	2,40 €
Décaféiné	2,30 €	Café Viennois	3,10 €
Café affogato	4,70 €		

