



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.

Conformément à la réglementation nous vous proposons des boîtes réutilisables et recyclables pour emporter vos produits non consommés au prix de 50 cts / boîte.

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 Uber eat et Deliveroo.

Nous vous souhaitons un agréable moment et bon appétit !

APÉRITIFS

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

**Crème de framboise, pêche, cassis, mûre ou sureau*

COCKTAILS MAISONS

Apérol Spritz : <i>Aperol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange (20 cl)</i>	7,60 €
Limoncello Spritz : <i>Limoncello, prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron (20 cl)</i>	8,20 €
Hugo Spritz : <i>Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert (20 cl)</i>	8,50 €
Mojito : <i>Rhum blanc, sucre de canne, eau gazeuse, menthe et citron vert (20 cl)</i>	8,00 €
Campari Spritz : <i>Campari, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange (20 cl)</i>	7,60 €

BOISSONS

<i>Carola bleue (50 cl)</i>	3,40 €	<i>Coca Cola (33 cl)</i>	3,90 €
<i>Carola bleue (100 cl)</i>	5,30 €	<i>Coca Cola sans sucres (33 cl)</i>	3,90 €
<i>Carola verte (50 cl)</i>	3,40 €	<i>Coca Cola Cherry (33cl)</i>	3,90 €
<i>Carola verte (100 cl)</i>	5,30 €	<i>Sprite (25 cl)</i>	3,60 €
<i>Perrier (33 cl)</i>	3,80 €	<i>Fuzetea (25 cl)</i>	3,60 €
<i>Sirop a l'eau (30 cl)</i>	1,95 €	<i>Mojito sans alcool (20 cl)</i>	5,30 €
<i>Limonade (30 cl)</i>	2,90 €	<i>Jus de tomate (25 cl)</i>	3,50 €
<i>Diabolo (30 cl)</i>	3,20 €	<i>Jus de fruits (25 cl)</i>	3,50 €
<i>Orangina (25 cl)</i>	3,60 €	- Pomme, orange ou ananas	
<i>Eau potable filtrée</i>	Gratuite	<i>Schweppes (25 cl)</i>	3,50 €
		- Tonic ou agrumes	

Sirops : grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, kiwi, cerise, violette, gingembre et orgeat.

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 €
DOCG Asti Spumante doux Scanavino	5,50 €	—	—	29,00 €

ROSÉ

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Méditerranée M By Sumeire	3,60 €	7,20 €	14,40 €	20,00 €
DOC Bardolino Villa Cardini	—	—	—	24,50 €

ROUGE

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
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 €
IGT 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 €

NOS INCONTOURNABLES

CALAMARS FRITS

16,90 €

Mayonnaise à l'ail, frites et salade mêlée.

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

17,90 €

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

SALADE OCÉANE

17,90 €

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

CARPACCIO DE BOEUF

16,80 €

Au pesto et copeaux de Grana Padano, accompagnement au choix :

- frites.
- salade mêlée.
- pizza pâte blanche aux herbes.
- pizza mozzarella et pesto.

CARPACCIO DE BOEUF À VOLONTE (Uniquement le soir)

26,90 €

Au pesto et copeaux de Grana Padano, accompagnement à volonté au choix :

- frites.
- salade mêlée.
- pizza pâte blanche aux herbes.
- pizza mozzarella et au pesto.

PER I BAMBINI (Enfants jusqu'à 10 ans)

PETITE ASSIETTE DE PATES

8,50 €

Penne carbonara ou bolognaise ou aux fromages.

PETITE PIZZA

6,50 €

Trois ingrédients au choix.

AIGUILLETES DE POULET

9,00 €

Aiguillettes de poulet panées aux cacahuètes entières, frites.

Nos PIZZAS

ARTISANALES AU FEU DE BOIS

Margherita	Sauce tomate, mozzarella.	10,90 €
Verona	Sauce tomate, jambon, champignons frais, mozzarella.	14,20 €
Romana	Sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella.	14,20 €
Paysanne	Sauce tomate, lardons, oignons, mozzarella.	14,20 €
Campagnarde	Sauce tomate, oignons, champignons frais, lardons, mozzarella.	14,90 €
Calzoni	(chausson) Sauce tomate, jambon, champignons frais, œuf, mozzarella.	15,10 €
Chorizo	Sauce tomate, chorizo, mozzarella.	14,50 €
Merguez	Sauce tomate, merguez, mozzarella.	14,50 €
4 Stagioni	Sauce tomate, cœurs d'artichauts, champignons frais, poivrons, mozzarella.	14,90 €
Capricciosa	Sauce tomate, cœurs d'artichauts, champignons frais, jambon, œuf, mozzarella.	15,10 €
Napolitaine,	Sauce tomate, anchois, câpres, mozzarella, olives noires.	13,90 €
Pescara	Sauce tomate, saumon frais, soupions, queues de gambas, calamar, ail et persil, mozzarella.	16,10 €
Norvégienne	Sauce tomate, oignons, câpres, queues de gambas, saumon frais, mozzarella.	16,10 €
Mexicaine	Sauce tomate, champignons frais, lardons, oignons, poivrons, piment, mozzarella.	15,90 €
Tex Mex	Sauce tomate, viande hachée, merguez, chorizo, poivrons, œuf, mozzarella.	15,90 €
Carnivore	Sauce tomate, poulet, viande hachée, merguez, lardons, mozzarella.	15,90 €
Parmiggiana	Sauce tomate, jambon de Parme, gorgonzola AOP, mozzarella.	15,90 €
Capretta	Sauce tomate, chèvre, œuf, mozzarella.	14,90 €
Ai Formaggi	Sauce tomate, gorgonzola AOP, chèvre, Grana Padano, mozzarella.	16,10 €
Tartufo	Crème de truffe, poulet, champignons, roquette, copeaux Grana Padano, mozzarella.	17,30 €
Argentoratum	Crème fraîche, champignons frais, lardons, œuf, copeaux Grana Padano, mozzarella.	16,10 €
Estiva	Rondelles de tomates fraîches, roquette, copeaux de Grana Padano, ail, mozzarella.	14,90 €
Funghi e cotto	Crème de truffe, jambon blanc, tomates confites, copeaux de Grana Padano, roquette, burrata fraîche, mozzarella.	17,50 €
Al Pollo	Sauce tomate, roquette, émincé de poulet, champignons frais, copeaux Grana Padano, mozzarella.	15,30 €
Burrata	Rondelles de tomates fraîches, jambon de Parme, burrata fraîche, roquette, pesto, copeaux de Grana Padano, mozzarella.	18,90 €
Demi pizza et salade verte (hors burrata).		15,90 €
Ingrédient supplémentaire (Sauf jambon de Parme et burrata fraîche).		2,00 €
Jambon de Parme et burrata fraîche.		4,50 €

NOS PÂTES

LINGUINE ALLA PESCIARESE

16,70 €

Calamars, queues de gambas, soupions, tomates, ail, échalotes, bisque, légèrement relevée au carciofi.

PENNE AL SALMONE

16,90 €

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

LINGUINE AI GAMBERETTI

16,70 €

Queues de gambas, champignons de Paris frais, bisque, persil, ail, échalotes et condimentée artichaut et poivron.

LINGUINE AL FORNO GRATINÉES AU FEU DE BOIS

16,90 €

Calamars, soupions, crevettes, ail, échalotes et sauce crémeuse à la bisque, Grana Padano

PENNE AI FORMAGGI

15,90 €

Sauce crémée, gorgonzola AOP, chèvre, Grana Padano.

LINGUINE À L'ALSACIENNE

15,90 €

Sauce crémée, lardons fumés, œuf, Grana Padano.

PENNE ALLA VODKA

15,90 €

Sauce tomate crémée, dés de mozzarella, vodka, condiment légèrement relevé à l'artichaut et aux poivrons, Grana Padano.

PENNE DEL CAPO

16,90 €

Sauce crémée au pesto de basilic fait maison, fromage de chèvre, tomates confites, Grana Padano.

LASAGNES GRATINÉES

18,90 €

Lasagne au bœuf, Grana Padano gratinée au feu de bois et sa salade mêlée.

NOS VIANDES

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

BOCCOCINI DE VEAU	25,90 €
<i>Escalope de veau façon cordon bleu, jambon de Parme, mozzarella, sauce crémée saveur à la truffe.</i>	
CORDON BLEU DE VOLAILLE "LE PETIT" NATURE	19,50 €
<i>Escalope de poulet, jambon blanc, emmental.</i>	
CORDON BLEU DE VOLAILLE "LE PETIT" À LA SAUCE	22,60 €
<i>Escalope de poulet, jambon blanc, emmental, accompagné d'une sauce de son choix.</i>	
CORDON BLEU DE VEAU NATURE	25,80 €
<i>Escalope de veau, jambon blanc et emmental.</i>	
CORDON BLEU DE VEAU À LA SAUCE	28,90 €
<i>Escalope de veau, jambon blanc et emmental, accompagné d'une sauce au choix.</i>	
CORDON BLEU DE VOLAILLE "LE GRAND" NATURE	24,50 €
<i>Escalope de poulet, jambon blanc, Munster AOP.</i>	
CORDON BLEU DE VOLAILLE "LE GRAND" À LA SAUCE	27,60 €
<i>Escalope de poulet, jambon blanc, Munster AOP, accompagné d'une sauce au choix.</i>	
ONGLET DE BOEUF "VINTAGE BEEF"	25,50 €
<i>Accompagné d'échalotes poêlées ou d'une sauce au pinot noir et échalotes.</i>	
ESCALOPE DE VEAU NATURE	20,90 €
ESCALOPE DE VEAU PANÉE	21,50 €
ESCALOPE DE VEAU PANÉE SAUCE TOMATE	24,90 €
<i>Escalope de veau panée, sauce tomate et mozzarella gratinée.</i>	

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

Nos accompagnements au choix

- Frites
- Linguine
- Penne
- Spätzle maison
- Poêlée de légumes du moment
- Salade mêlée

Nos sauces au choix

- Crème de champignons de Paris frais
- Crème de poivre
- Crème de poivre vert
- Crème de Munster AOP
- Crème de Gordonzola AOP
- Sauce moutarde à l'ancienne
- Sauce tomate

Garniture ou sauce en supplément : 3,10 €

NOS DESSERTS

LA COUPE À PERSONNALISER

LA BOULE	2,50 €
<i>Glace : vanille, café, chocolat noir, pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat, fraise, noix de coco, cannelle, tiramisu, caramel.</i>	
<i>Sorbet : citron, framboise, fruit de la passion.</i>	
CHANTILLY	0,80 €
SAUCE	0,80 €
<i>Chocolat noir, caramel au beurre salé, crème de marron.</i>	
EXTRAS	1,00 €
<i>Brisures de meringues, Spéculoos, Daim ou Oréo, cerises amarena.</i>	
ARROSAGE	1,90 €
<i>Eau de vie de framboise, poire Williams, mirabelle, vodka ou limoncello.</i>	

NOS COUPES GLACÉES

LA DAME BLANCHE OU NOIRE	7,90 €
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	7,90 €
BANANA SPLIT	7,90 €
<i>3 boules de glace au choix, banane, sauce chocolat noir et chantilly.</i>	
COUPE BROWNIES	7,90 €
<i>Boule glace tiramisu, boule glace vanille, éclats de meringue, morceaux de brownies maison, sauce chocolat, chantilly.</i>	

SPÉCIALITÉS MAISONS

LES PROFITEROLES MOELLEUSES MAISON	8,10 €
<i>2 boules de glace au choix, sauce chocolat chaud et chantilly</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8,50 €
<i>Cœur fondant au Nutella et glace vanille, chantilly</i>	
LE TIRAMISU MAISON	7,90 €
<i>Biscuit cuillère, café à l'amaretto, crème de Mascarpone et poudre de cacao</i>	

Nos DESSERTS

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*	8,80 €
<i>Café expresso et son trio de douceurs</i>	
<i>* Supplément shot : Get27, rhum Kraken, Diplomatico, Don Papa ou limoncello</i>	3,00 €
LE THÉ GOURMAND	8,80 €
<i>Thé et son trio de douceurs</i>	
L'INFUSION GOURMANDE	8,80 €
<i>Infusion et son trio de douceurs</i>	

Nos DIGESTIFS

<i>Grappa blanche ou ambrée (3 cl)</i>	5,70 €	<i>Get 27 (3 cl)</i>	5,10 €
<i>Amaretto (3 cl)</i>	5,70 €	<i>Baileys (3 cl)</i>	5,10 €
<i>Limoncello (3 cl)</i>	5,70 €	<i>Cognac (3 cl)</i>	5,70 €
<i>Rhum Diplomatico (3 cl)</i>	6,50 €	<i>Eau de vie (3 cl)</i>	5,70 €
<i>Rhum Kraken (3 cl)</i>	6,50 €	<i>Framboise, poire Williams ou mirabelle.</i>	
<i>Rhum Don Papa (3 cl)</i>	6,80 €	<i>Chartreuse verte (3 cl)</i>	7,10 €
		<i>Chartreuse jaune (3 cl)</i>	6,50 €

Nos BOISSONS CHAUDES

<i>Expresso</i>	2,40 €	<i>Thé ou infusion</i>	2,40 €
<i>Décaféiné</i>	2,30 €	<i>Café viennois</i>	3,10 €
<i>Café affogato</i>	4,70 €		

Notre sélection de thés et infusions

- Thé vert Gunpowder de Chine BIO
- Thé vert Menthe BIO
- Thé vert Jasmin BIO
- Thé vert Soleil Levant Sencha : cerise et rose
- Thé vert Rosé du matin :
-bleuet et souci, rose, fraise des bois
- Thé noir Ceylan
- Thé noir Breakfast
- Thé noir Fruits Rouges : fraise, groseille, rose
- Thé noir Citron Flowers BIO : citron et bleuet
- Thé Impérial des Alpes :
-noir et vert, fleur de tournesol, pomme, miel et génépi
- Infusion Verveine BIO
- Infusion Verveine Menthe BIO
- Infusion Camomille BIO
- Infusion Après-repas :
-guimauve, mauve, frêne, badiane et fenouil
- **En hiver** : Thé noir de Noël et Rooibos de Noël

INFORMATIONS LÉGALES

Règlements

Nous informons notre aimable clientèle que le restaurant n'accepte pas les règlements par chèques ni les billets de 200 euros ou plus.

Médiateur du tourisme

Après avoir contacter le restaurant Papa Lisa par téléphone au 03.88.79.42.05 ou par mail à l'adresse papalisarestaurant@gmail.com et à défaut d'une réponse satisfaisante dans un délai de 1 mois, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage :

Médiation Tourisme et Voyage

BP 80303

75823 Paris Cedex 17

Site internet : www.mtv.travel

Démarchage

Le consommateur qui ne souhaite pas faire l'objet de prospection commerciale par voie téléphonique peut gratuitement s'inscrire sur une liste d'opposition au démarchage téléphonique.

Pour plus d'informations : www.bloctel.gouv.fr