

BOSS



CRÊPES, HOUBLON ET GLACES

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Gallia Pils 4.2°	3,20€	6,30€
Chouffe 8°	4,30€	7,80€
Cherry Chouffe 8°	4,30€	7,80€
Fischer Doreleï 6,3°	4,30€	7,80€
Mort Subite Blanche 4,2°	4,30€	7,80€
Papyllon IPA 6°	4,50€	8,00€

Demandez nos bières pression du moment

**HAPPY HOUR TOUS LES JOURS SUR LES PRESSIONS
AINSI QUE SUR UNE SÉLECTION DE SOFTS !**

BIÈRES BOUTEILLES

Papyllon

Bee Happy / 7° 33 cl - **7,00€**

Tuilerie

La Tuile / 8° 33 cl - **7,00€**

Hoppy Road

1984 / 6,5° 33 cl - **7,00€**

Piggy

Pick Me Up / 4,5° 33 cl - **7,00€**

Autres

Liefman Pêche / 3,8° 25 cl - **5,50€**

Fruitesse / 3,8° 25 cl - **5,50€**

Desperados / 5,9° 33 cl - **5,90€**

Orval / 6,2° 33 cl - **6,50€**

Bières sans alcool :

Heineken 0°0 33 cl - **4,90€**

Chouffe 0° 33 cl - **4,90€**

CIDRES

Cidre à la pression 'La mordue' 25 cl - 4,30€ 50 cl - 7,80€

Cidre rosé 33 cl - 6,50€ 75 cl - 15,50€

Cidre poiré 33 cl - 6,50€ 75 cl - 15,50€



APÉRITIFS

Ricard 2 cl - 2,80€

Martini 4 cl - 5,50€

Campari 4 cl - 5,50€

Suze 4 cl - 5,50€

Porto 4 cl - 5,90€

Lillet 4 cl - 6,50€

Liqueur de fraise 4 cl - 6,50€

Chartreuse 4 cl - 6,90€

Chouchen 12 cl - 6,50€

ALCOOLS

Whiskys 4 cl

Rozelieures (Lorraine) - 8,90€

Armorik (Bretagne) - 8,50€

Eddu (Bretagne) - 8,50€

Laphroaig (Ecosse) - 7,90€

Caol Ila (Ecosse) - 9,80€

Jameson (Irlande) - 6,20€

Connemara (Irlande) - 7,50€

Nikka Day (Japon) - 7,00€

Nikka Coffee (Japon) - 8,00€

Makers Mark (USA) - 6,50€

Mackmyra Svensk
(Suède) - 10,50€

Gins 4 Cl

Hendrick's - 8,40€

Botanist - 8,50€

Bombay - 7,50€

Citadelle - 7,50€

Monkey 47 - 8,90€

Rhums 4 Cl

Don Papa - 8,00€

Kraken - 8,00€

Eminente Reserva - 9,50€

Zacapa 23 - 10,50€

Ron Barcelo Imperial - 9,90€

Havana - 6,50€

Autres 4 Cl

Vodka Wyborowa - 6,50€

Tequila Olmeca - 6,50€

Cachaça Janeiro - 6,50€

Jameson + Soft - 8,00€

Havana + Soft - 8,00€

Vodka + Soft - 8,00€

Vodka + Red Bull - 9,50€

DIGESTIFS 4 cl

Cidre de glace 8,00€

Calvados 8,90€

Grand Marnier 5,90€

Get 27 5,50€

Irish Coffee 8,50€

Poire 7,00€

Mirabelle 7,00€

Limoncello 6,50€

Cognac 6,90€

Armagnac 6,90€

Irish Calvados 9,90€

Amaretto 6,50€

Fleur de caramel 6,00€

Eau de vie de cidre : Lambig 6,00€

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito - 9,00€

Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, bitter

Mojito fruits - 9,50€

Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, bitter + purée de fruit au choix

Gin to - 8,00€

Gin, Schweppes tonic

Aperol - 8,50€

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Piña colada - 8,90€

Rhum ambré, ananas, lait, sirop de coco

Ti punch - 8,00€

Rhum ambré, citron vert, sucre de canne

Margarita - 8,90€

Téquila, Triple sec, jus de citron

Maï tai - 8,90€

Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus de citron, sucre de canne, sirop d'orgeat

Caïpirinha - 8,50€

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Expresso martini - 8,90€

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, café

Porn star martini - 10,00€

Vodka, liqueur de vanille, liqueur de fruit de la passion, jus de citron, purée de passion

Cuba libre - 8,00€

Rhum ambré, citron vert, Coca

Caïpiroska - 8,00€

Vodka, citron vert, sucre de canne

Blue lagoon - 8,90€

Vodka, Curaçao, jus de citron

Les sours - 8,90€

alcool au choix, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf

LES CRÉATIONS

Virgin tonic - 6,50€

Gin Ceder's 0°, Schweppes tonic

Acropole - 6,50€

Jus d'ananas, jus de mangue, purée de fruit de la passion, sirop de coco

Tikal - 6,50€

Purée de fruit au choix, jus de citron, menthe, Energy drink

Alhambra - 6,50€

Limonade, purée de framboise, menthe, jus de citron, sirop de fleur de sureau

Sydney - 6,50€

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de pêche, sirop de grenadine, jus de citron vert





COCKTAILS CRÉATIONS

Red breeze - 9,00€

Vodka, purée de fruits rouges, cidre rosé, jus de citron

Red velvet - 9,00€

Rhum, jus de citron, jus de cranberry, purée de fruits rouges

Pear & fresh - 9,00€

Gin, jus de citron, concombre, cidre poiré

Ginger bliss - 9,00€

Gin, liqueur de pêche, liqueur de fraise,
jus de citron, ginger beer

Apple fizz - 9,00€

Vodka, Manzanita, sirop de framboise,
jus de citron, ginger beer

Berrylicious - 9,00€

Gin, purée de fruits rouges, cidre rosé

Sweety cherry - 9,00€

Vodka, triple sec, cerise, limonade

Royal rumble - 9,00€

Rhum, liqueur de pêche, ananas, jus de citron

Blind passion - 9,00€

Vodka, liqueur de pêche, Cointreau, jus de citron,
purée de fruit de la Passion, Angostura

Shiso - 9,00€

Gin, liqueur de fraise, liqueur de basilic maison,
Pulco, hibiscus, blanc d'œuf

Kyuri - 9,00€

Gin, liqueur de fleur de sureau, jus de citron,
rondelles de concombre, tête de menthe, tonic

Minty lake - 9,00€

Vodka, liqueur de pêche, sirop de gingembre,
menthe, limonade

Les mules - 9,00€

Alcool au choix, citron vert,
sucre de canne, ginger beer



SANS ALCOOL

Big ben - 6,50€

Limonade, purée de fraise, jus de citron,
sirop d'orgeat

Sahara - 6,50€

Jus d'ananas, sirop de vanille, jus de citron,
purée de fruit de la passion

Amazone - 7,00€

Gin Ceder's 0°, sirop de kiwi, jus de citron, ginger beer

Atomium - 6,50€

Ginger beer, jus de citron, menthe, sirop de concombre

Et demandez nos cocktails classiques sans alcool !

VINS ROUGES



12 cl



75 cl

ALSACE

Wolfberger / Pinot Noir AOP

Frais, soyeux

6,00€ | 34,00€

LANGUEDOC

Les Déesses Muettes « Exception » Pic St Loup AOP

Fruité, fondu, réglissé

5,00€ | 28,50€

RHÔNE

Les Magerans / Côtes du Rhône AOP

Rond, fruité

4,50€ | 25,00€

BORDELAIS

Mouton Cadet / « Héritage »

Riche, fruité, épicé, boisé

5,70€ | 32,00€

BLANCS

ALSACE

Wolfberger / « Black Papyllon »

Croquant, frais, surprenant

5,50€ | 31,50€

LANGUEDOC

Albrières « Chardonnay » /IGP Pays d'Oc

Frais, fruité, floral

4,50€ | 25,00€

SUD-OUEST

MOELLEUX : XVIII St Luc IGP Côtes de Gascogne

Moelleux, frais équilibré

6,00€ | 33,50€

ROSÉS

PROVENCE

Maison Sainte Marguerite « Symphonie » Côte de Provence AOP Cru Classé

Frais, élégant, fruité

6,20€ | 34,50€

BORDELAIS

Mouton Cadet / Bordeaux Rosé AOP

Frais, intense

5,00€ | 28,50€

Champagne AOP Blanc de Blanc Épicurien

75 cl - 60,00€

SOFTS

Jus de fruits Granini 25 cl - **3,80€**

Orange, ananas, pomme,
fraise, abricot, tomate

Red Bull 25 cl - **5,00€**

Schweppes 33 cl - **3,60€**

Tonic, Agrum'

Coca-Cola 33 cl - **3,60€**

Classic, Sans sucre, Cherry

Fuze Tea 25 cl - **3,60€**

Orangina 25 cl - **3,60€**

Limonade artisanale citronnée
de la BRASSERIE PAPYLLON 33 cl - **5,50€**

Limonade Pression

25 cl - **3,00€** 50 cl - **4,80€**

Diabolo

25 cl - **3,30€** 50 cl - **5,20€**

Vittel 25 cl - **3,00€**

Vittel + sirop 25 cl - **3,30€**

Perrier 33 cl - **3,60€**

Perrier + sirop 33 cl - **3,90€**

Jus de pomme pétillant
Bulles d'Armorique 33 cl - **5,50€**



EAUX

Vittel

50 cl - **3,50€** 100 cl - **4,50€**

San Pellegrino

50 cl - **3,70€** 100 cl - **4,80€**

PLANCHES

Charcuteries 11,90€

Fromages 14,90€

Mixte 13,90€

Galette tradition roulée à partager (tarifs, voir galettes)

SALADES

petite
9,90€

grande
14,90€

Chèvre chaud

salade, toast de chèvre au miel,
tomates, noix

Végé'

salade, falafels, tartare de tomates,
oignons rouges, pesto, olives

Poulet

salade, poulet, tartare de tomates,
noix de cajou, sauce au fromage blanc

Vosgienne

salade, lard fumé, œuf mollet,
crème ciboulette, croûtons

Saumon

salade, saumon fumé, tomates
séchées, fromage blanc ciboulette

petite - 11,50€

grande - 16,50€

PLATS

accompagnés de
frites fraîches

Andouillette de Troyes sauce moutarde, compotée de mirabelle - 17,90€

Omelette jambon blanc, Emmental, champignons - 12,50€

Omelette végété' tomates, Emmental, champignons - 11,50€

Fish and chips à la bière - 17,50€

Pièce du boucher - 21,90€

Bol de frites fraîches - 4,20€



BURGERS

17,90€

Lorrain

steak, compotée de mirabelle,
saucisson campagnard, Tomme,
sauce crème ciboulette

Italien

steak, tomates séchées, Mozzarella,
mortadelle, crème ciboulette au pesto

Chèvre

steak, chèvre, miel, cebette,
roquette, sauce chèvre

Complet

steak, jambon, œuf au plat, champignons
poêlés, Emmental, sauce crème ciboulette

Cheese

steak, Cheddar fondu, tartare de
tomates, oignons rouges, sauce barbecue

Montagnard

Au choix : Raclette ou Reblochon
+ steak, lard, oignons rouges,
cornichons, sauce moutarde

Andouillette

andouillette, Tomme de Savoie, oignons
rouges, roquette, sauce moutarde

Poulet

escalope de poulet cuite à basse
température, épices Tex Mex,
tartare de tomates, Cheddar, roquette,
mayonnaise au curry

Falafel

Falafels, Mozzarella, tartare de
tomates, roquette, crème ciboulette

ET EN DOUBLE BURGER - 25,90€

MENU ENFANTS

Moins
de 12 ans

10€

Sirop à l'eau + Galette tradi', steak frites OU fish and chips
+ boule de glace OU mini crêpes (sucre, Nutella ou Kinder)

GALETTES TRADITION

Tradi' - 10,90€

jambon, Emmental, cebette

Champi' - 11,50€

jambon, Emmental, champignons, cebette

Complète - 12,50€

jambon, Emmental, champignons, œuf, cebette

Lard - 13,00€

lard fumé, champignons, oignons, crème, roquette

3 fromages - 13,90€

Emmental, chèvre, bleu, crème, roquette

Miel - 13,00€

chèvre, miel, noix, cebette



GALETTES ORIGINALES

Montagnarde - 15,90€

Au choix : Raclette ou Reblochon +
lardons, oignons, pommes de terre, crème, roquette

Burger - 15,90€

Cheddar, viande hachée, oignons rouges, roquette,
sauce barbecue

Saumon fumé - 16,90€

crème ciboulette, saumon fumé, oignons rouges, roquette

Falafel - 14,90€

crème, falafels, tartare de tomates, olives, roquette

Mortadelle - 15,90€

Mozza', mortadelle, tomates séchées, pesto, roquette

Andouillette - 16,90€

andouillette, pommes, crème, moutarde,
oignons rouges, roquette

Poulet - 15,90€

poulet, crème curry paprika, tomates, noix de cajou,
cébette, roquette

Lorraine - 14,90€

saucisson campagnard, compotée de mirabelle,
crème, Emmental, roquette



MENU DU MIDI - 14€

Tous les midis, hors week-ends et jours fériés

Galette Tradi' OU Champi' +

Cidre 25cl, Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl

OU Coca-Cola 33cl

CRÊPES TRADITION

Servies toute la journée !

Ajoutez une boule de glace sur votre crêpe pour 2,70€

Sucre - 4,50€

Sucre et beurre demi-sel - 5,00€

Citron, beurre et sucre - 5,00€

Caramel beurre salé - 5,50€

Nutella - 5,50€

Confiture (au choix) - 5,50€

Spéculoos - 5,50€

Crème de marron - 5,50€

Sirop d'érable - 5,50€

Kinder - 5,90€



CRÊPES ORIGINALES

Banane - 8,50€

banane, caramel, noix de pécan, boule de glace vanille

Poire - 8,00€

poire, chocolat et noix

Pomme - 8,50€

pomme caramélisée et glace vanille

Mirabelle - 9,00€

beurre, sucre, compotée de mirabelle, Grand Marnier

Chocolat blanc - 8,00€

chocolat blanc, pralines roses

BAR À GLACES

**Servies toute
la journée !**

(La liste des parfums de
glaces est réduite en hiver)



Cornet

- 1 boule - **2,70€**
- 2 boules - **5,20€**
- 3 boules - **7,50€**



Pot

- 1 boule - **2,70€**
- 2 boules - **5,20€**
- 3 boules - **7,50€**

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GLACES

- Vanille
- Chocolat
- Café
- Caramel
- Fraise
- Tiramisu
- Yaourt
- Rhum raisin
- Stracciatella
- Spéculoos
- Pistache

SORBETS

- Framboise
- Passion
- Citron
- Mirabelle

Et demandez nos
parfums du moment

POUR FINIR

CAFÉS LAVAZZA BIO :

Expresso - 2,00€

Double expresso - 3,70€

Rallongé - 2,50€

Expresso crème - 2,20€

Cappuccino - 3,80€

Double expresso crème - 3,90€

Macchiato - 4,50€

CHOCOLATS :

Sucette lait

Chocolat chaud - 4,00€

Chocolat chaud viennois - 4,20€

Thé - 3,00€

Grog au calvados - 6,00€

Irish coffee - 8,50€

Café breton calvados - 9,90€

ON SE RETROUVE AUSSI SUR LES RÉSEAUX :

Facebook



Instagram



Les tarifs s'entendent en euros TTC, service compris.