

LES ENTRÉES

Velouté de petits pois Légèrement crémé, croûtons avec ou sans lard fumé	8,90€
Œuf mollet aux asperges vertes Sauce gribiche, vieux parmesan, croûtons	13,50€
Pâté en croûte marbré au canard Recette signature, sucrines, sauce tartare (préparé sans porc)	11,90€
Tarte fine feuilletée aux champignons Gratinée au rocamadour MOF	13,90€
Tartare de thon* au curry Baies roses, guacamole épicé, coriandre, zeste de citron vert	14,50€

LES INCONTOURNABLES



Salade César au poulet Œuf mollet fermier, vieux parmesan, lard fumé, romaine, croûtons	17,90€
Carpaccio de boeuf à la truffe* Burrata crémeuse, vinaigrette truffée*, vieux parmesan, frites, salade	18,50€
Croque-Monsieur au canard confit Gourmand, gratiné au fromage compotée d'oignons, frites, salade	16,90€

VIANDES

Cassoulet du chef, recette de ma grand-mère Cuisiné à l'effiloché de canard confit et au lard fumé, gratiné en cocotte	18,50€
Vol au vent de volaille aux champignons Sauce poulette, salade maraîchère	17,90€
Burger du Chef au pain feuilleté Steak haché, cheddar mûré, bacon ibérique, oignons caramélisés, frites, sauce tartare	21,00€



APÉRO À PICORER

(Au choix)	9,90€
• Terrine de canard au poivre vert (préparé sans porc)	
• Tempura de légumes, sauce tartare	
• Tarama blanc à la truffe*, toast	
• Finger Croque au canard confit	
• Frites, sauce tartare	4,90€

NOTRE PLANCHE APÉRITIVE

17,90€

Planche apéritive, à partager ou
non...Jambon Serrano, rocamadour
MOF, saucisson, radis-beurre, câprons

VEGETARIEN



Gratin de macaroni aux asperges vertes Pesto de basilic et crème de parmesan	19,00€
Burrata crémeuse aux légumes rôtis Coulis aux herbes fraîches et aux aromates	21,90€
Lasagne de légumes du marché Pâte fine, cuisinée et gratinée au 3 fromages fondues	17,90€

POISSONS

Aile de raie au beurre blanc Salade de pousses d'épinards, croûtons, piquillos, ciboulette	21,90€
Pavé de thon* Mi-cuit Fenouil cru au sésame, tartare d'avocat, coriandre, vinaigrette soja-citron vert	22,50€
Tentacule de poulpe grillé Asperges vertes, purée de pomme de terre et beurre battue	28,90€



NOS VIANDES D'EXCEPTION

Accompagnées de leur purée de pomme de terre cuisinée au beurre noisette

Travers de cochon ibérique (env. 300gr) Longuement confit sur os aux aromates véritable effiloché rôti et grillé	24,00€	Noix d'entrecôte d'Argentine (env. 250gr) Pièce mûrée préférée des Argentins, aromatique et d'une jutosité incroyable	32,00€
Château Filet de Normandie (env. 220gr) Tout le caractère du boeuf de race normande et l'infinie tendreté du filet et sa purée de pdt	34,00€	Onglet de veau à la plancha (env. 250gr) Rustique et raffiné, reconnaissable à sa texture marquée et à sa saveur intense	26,00€
Côte de veau aux champignons (env. 350gr) Rosée à souhait, grillée puis gratinée à la crème de parmesan au beurre salé	45,00€	Magret de canard au poivre (env. 200gr) Laqué au miel et aux épices du chef sauce crémeuse à la mignonnette de poivre	22,00€

*Truffe d'été *Tuber aestivum*
*Longe de thon albacore

Liste des allergènes disponible sur
demande

Prix nets TTC en euro - service Inclus

DESSERTS

Île flottante aux pralines roses	8,50€
Cake gourmand par "Michocomigato" avec son café (Thé ou chocolat chaud Murez +1€)	9,50€
L'incontournable soufflé glacé au Grand Marnier	11,50€
Minestrone de fruits frais exotique infusés à la verveine, crème glacée	10,00€
Mille-feuille revisité aux cacahuètes et caramel salé	10,90€
La Papillote par « Michocomigato » Cœur praliné coulant, sablé, mousse et biscuit moelleux au chocolat, crémeux onctueux au tonka	12,90€
Café « Grand Gourmand » (Thé ou chocolat chaud Murez +1€) île flottante, mille feuille, minestrone de fruits exotiques	12,00€
Rocamadour MOF mariné au piment d'Espelette, salade de sucres	12,00€

« Pas de place pour un dessert, prenez un de nos cocktails dessert avec ou sans alcool ! »

GLACES MICHOCOMIGATO 11,90€

Nos glaces crémeuses au lait et crème fouettée

Ras-le-Bol : caramel salé coulant, crumble

Amarena : cerises confites, amandes grillées

Baba : mini baba, raisins de Corinthe au vieux rhum

Café liégeois : coulis au café, meringue

Mont Blanc : crème de marrons, meringue, caramel

Framboises Melba : framboises, meringue, coulis

Dame blanche : sauce chocolat et meringue

Ispahan : litchis, framboises, coulis, meringue



FORMULE DU MIDI EXPRESS 24,90€

Plat du semainier + café gourmand

- de 30 minutes

(Thé ou chocolat Murez +1€)

SEMAINIER

15,90€

Uniquement le midi



LUNDI

Brandade de haddock fumé, gratinée et mesclun

MARDI

Parmentier d'effiloché de canard confit, mesclun

MERCREDI

Gratin de macaronis pour enfants gâtés, cuisiné à la truffe°

JEUDI

Fricassée de volaille au foie gras, purée, champignons

VENDREDI

Carpaccio de saumon au curry, fenouil croquant à la coriandre

PLAT ENFANT

9,00€

Steak haché frites,
Poulet rôti frites,
Gratin de macaronis

Au choix, jusqu'à 12 ans

TEA TIME

11,90€

1 boisson chaude, 1 jus de fruits,
1 part de cake « Michocomigato »
(Thé, Chocolat Murez +1€)

PETIT DEJ

De 7h30 à 12h00 (sauf le dimanche)

Croissant / pain au chocolat 2,50€

Tartine, beurre, confiture ou miel 3,00€

Fromage blanc, confiture ou miel 3,00€



LES VINS BLANCS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux AOP		
Entre-deux-mers, Château Landonnet - Jaubert, 2022 <i>100% Sauvignon, vif, minéral et aromatique</i>	5,20 €	17,00 €
Bourgogne AOP		
Bourgogne, La Cadole, Domaine de Rochebin, 2021 <i>100% Chardonnay, 6 mois de fût, rond, beurré et attaque fruité</i>	8,40 €	29,00 €
Chablis, Denis Race, 2022 <i>Sec, vif et minéralité saline</i>	11,60 €	36,00 €
Mâcon Lugny, Domaine Rochebin, 2023 <i>Fruité, floral et gourmand</i>	7,50 €	22,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Chardonnay, Guillemard-Pothier 2021 <i>Sec, rond et subtil, belle longueur</i>	-	42,00 €
Meursault, Les Narvaux, Guillemard-Pothier, 2022 <i>Puissant, rond, soyeux et complexe avec une belle acidité</i>	-	89,00 €
Languedoc – Roussillon VDF		
Vin de France, Préjugés, Maison Ventenac, 2023 <i>100% Chardonnay, fruité avec une belle acidité, élevage léger de 2 mois en foudres qui prolonge le plaisir !</i>	6,50 €	21,00 €
Val de Loire AOP		
Pouilly Fumé, Domaine Marchand, 2023 <i>100% Sauvignon, minéral, agrumes, finale longue et équilibrée sur des notes de silex et de pomme mûre.</i>	-	26,00 €
Sancerre, Domaine Sylvain Bailly, 2022/2023 <i>Floral, minéral et fruité pour ce beau millésime solaire</i>		34,00 €
Vallée du Rhône AOP		
Côtes du Rhône, Echologique #Bio, Vignerons des 4 Chemins, 2021 <i>70% Grenache, 30% Roussane - bouche soyeuse et fraîche relevée par des notes intenses de fruits exotiques</i>	5,90 €	20,00 €
Saint-Peray, Haut Chamblard, #Bio, Chapoutier, 2022 <i>Marsanne, élevage en fût 11 mois, équilibré et gras, salin puis fruits jaunes rôtis (un de nos coups de cœur)</i>		69,00 €
Alsace AOP		
Riesling Vieilles vignes, Damien & Nicolas Sohler, 2021 <i>100 % Riesling, vif, frais et agrume</i>	8,00€	25,00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives, Damien & Nicolas Sohler, 2020 <i>Rose, litchi, fraîcheur, minéralité et douceur (51g/l)</i>	-	59,00 €
Monbazillac AOP, Liquoreux BIO , Domaine Grande Maison, Cuvée des Anges, 2020 <i>80% Sémillon, 10% Sémillon, 10% Muscadelle, vin élégant qui séduira par son bel équilibre entre sucrosité et acidité!</i>	8,90 €	27,00 €

Notre sélection

	Verre 12,5 cl	Carafe 50 cl
Val de Loire IGP		
Chardonnay, Domaine Dubreuil, <i>Floral, notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>	4,50 €	13,50 €

LES VINS ROUGES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
Beaujolais AOP		
Brouilly, Domaine des Grandes Vignes, 2022 <i>Léger, fruité et souple</i>	-	22,00 €
Bordeaux AOP		
Bordeaux, L'Ermitage d'Ogeron, Borie-Manoux, 2020 <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, fruité et gourmand</i>	5,50 €	17,00 €
Haut-Médoc, Château Devise d'Adrilley, Cru Bourgeois, #Bio, 2011 <i>50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, vin harmonieux et mûr, tanins soyeux, à découvrir !</i>	8,50 €	27,00 €
Saint-Emilion Grand Cru, La Grâce Dieu, Château Grâce Dieu, 2019 <i>80% Merlot, 20% Cabernet, minéral, racé et fruité</i>	-	42,00 €
Saint- Julien, Les Fiefs de Lagrange, Château Lagrange, 2017 <i>Puissant, rond et profond</i>	-	72,00 €
Bourgogne AOP		
Bourgogne, Clos Saint Germain, Domaine de Rochebin, 2022 <i>100% Pinot, léger, aromatique et gourmand</i>	7,90 €	24,00 €
Hautes Côtes de Beaune, La Dalignière, Guillemard-Pothier, 2020 <i>Fruité, équilibré et souple</i>	-	43,00 €
Pommard, Guillemard-Pothier, 2022 <i>Tanins souples (10% de fûts neufs) fruits rouges, épices, puissant dans un gant de velours !</i>		96,00 €
Languedoc – Roussillon AOP		
Cabardès, La réserve de Jeanne, Maison Ventenac, #Bio, 2021/22 <i>60% Cabernet, 40% Syrah (un Bordeaux Languedocien, ou inversement !) Dynamique, fruité et polyvalent</i>	6,50 €	20,00 €
Val de Loire AOP		
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Lamoureux, 2020 <i>100% Cabernet Franc, léger et aromatique, belle fraîcheur</i>	7,00€	23,00€
Sancerre, « la Louée » Domaine Sylvain Bailly, 2022 <i>Pinot Noir, fruits noirs, vif, minéral aux tanins souples et soyeux</i>	-	38,00 €
Vallée du Rhône AOP		
Crozes-Hermitage, #Bio, Les Jalets, Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2022 <i>100% Syrah, équilibré, belle structure sans lourdeur, fruité, épicé, gourmand</i>	-	44,00€
Châteauneuf-du-Pape, Pierre Troupel, Domaine Clef de Saint Thomas, 2022 <i>50% Syrah, 50% Grenache, fruits rouges s'ouvrant sur les épices, charnu, rond sur une finale fraîche et réglissée</i>	-	65,00€

Notre sélection

	Verre 12,5 cl	Carafe 50 cl
Vallée du Rhône AOP		
Côtes du Rhône, Vignerons des 4 Chemins <i>Bouche veloutée, fraîche et croquante aux tanins fondus</i>	4,50 €	13,50 €

LES CHAMPAGNES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
Haton Classique, Haton, Blanc de Noirs <i>Frais et souple, généreux et équilibré</i>	10,00 €	47,00 €
Charles Quint, rosé <i>Équilibré et audacieux, fine billes et fruits rouges</i>	12,00 €	53,00 €
Blanc de Blancs, Grand Cru, "L'origine", Gimmonnet Gonet <i>Tout en finesse sur des notes d'agrumes avec une belle tension et des bulles extra fines.</i>	-	59,00 €
R de Ruinart, Ruinart <i>Fruité, rond et ses bulles d'une finesse remarquable</i>	-	95,00 €
Billecart-Salmon Rosé, Billecart-Salmon <i>Un champagne rosé d'exception, élaboré avec distinction, finesse des arômes marqués par la framboise, bulles fines et distinguées.</i>	-	100,00 €

LES VINS ROSES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75 cl
Provence AOP Minuty Prestige, Château Minuty, 2023 <i>Grenache, Tibouren, Syrah, Cinsault, frais, minéral et aromatique</i>	-	38,00€
Coteaux Varois en Provence AOP Cuvée Joio, Bastide de Blacailloux, 2023 <i>Grenache, Syrah, Rolle, pêche de fruit et notes florales, grande fraîcheur</i>	-	26,00 €

Notre sélection

	Verre 12,5 cl	Carafe 50 cl
Méditerranéen IGP		
Térès (Rosé) <i>Le rosé piscine, sans mal de tête !</i>	4,50 €	13,50 €

LES COCKTAILS CHEZ PAPILLOTE

LES INCONTOURNABLES

7,90 €

Mojito (classique, fraise, passion...), Moscow Mule, Spritz (Apérol ou St Germain), Cuba libre, Americano, Margarita, Pina Colada, Cosmopolitan, Irish coffee, Mai Tai...

Une envie ? Une création ? Demandez-nous !

LES COCKTAILS CREATION

8,50 €

Le Papillote

Gin fruits rouge / thé vert / sirop agave / citron vert

Le Cinnamon Sunset

Amaretto / Gin / sirop cannelle / pomme / citron vert

L'Aphrodisiaque

Vodka / ananas / pamplemousse / ginger beer / poivre noir

Lavender Dream Night

St germain / sirop lavande / sirop hibiscus / citron vert / limonade

Le Red Tonic

Gin / tonic / St Germain / framboise / purée fraises

L'Acapulco

Vodka / purée fruits de la passion / ananas / cranberry
sirop d'érable, Perrier

Le Royal Kiss

Champagne rosé / cointreau / fraise / sirop de rose

Basil Martini

Martini blanc / citron vert / St Germain / basilic / Perrier

One Figgy Punch

Rhum ambrée / Confiture de figue / citron vert / ginger beer

Red Colada

Vodka / coco / citron vert / fraise / framboises fraîches

Strawberry Sunrise

Téquila / cranberry / purée de fraise / Limonade

Le Tropical Crush

Rhum brun / passion / vanille / citron / ginger beer

Le Spicy Firestorm

Vodka / sirop spicy / sirop tarte aux pommes / citron vert
Ginger Beer / Bitter Cerises

Framboise Royale

Sirop de fruits rouge épicé / Prosecco / framboises fraîches

Mangue Royale

Sirop de mangue / Prosecco / framboises fraîches

Le Tricolore

Gin / curaçao bleu / banane / sirop fraise

Le Rhumantique

Rhum blanc / rhum ambrée / purée de passion / mangue
angostura

L'exotique

Vodka / purée de passion / mangue / citron vert / tabasco

LES COCKTAILS DESSERT

9,90 €

La Madeleine

Amaretto / triple sec / ananas / crème fouettée

La Tarte Citron

Vodka / limoncello / martini blanc / citron jaune / sirop cacao /
meringue soufflée

Le Tiramisu

Vodka / Baileys / sirop tiramisù / espresso / cacao

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

7,50 €

Virgin mojito

Sirop saveur Rhum / citron vert / menthe fraîche / cassonade
Perrier

Virgin Spritz

Sirop apérol/ orange / limonade

Virgin Colada

Purée de coco / ananas / citron vert

Pink lady

Pamplemousses rose / sirop Litchi / cranberry / ginger beer

Caraibe

Mangue / passion / coco / citron

Sweet Summer

Banane / cranberry / citron vert / puree fraise

Pomm's Fizz

Passion / pomme / bitter pêche / Perrier

Bora Bora

Grenadine / ananas / passion

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé