

paparazzo

50 Avenue de la jetée

Histoire

Tout a commencé il y a quatorze ans au Papparazzo, pailote aux airs de cantine pop', devenue au fil du temps l'un des lieux de vie les plus détendus et fréquentés de la côte audoise. Une institution pour les locaux, les entreprises et les vacanciers, qui s'est construite une image de « pailote de plage » pas guindée pour un sou, accueillante, libre, Rock'n'Roll, où tous les clients sont traités à la même enseigne : bien comme il faut, comme un ami qui vient passer un bon moment de plaisir.

Avec toujours en ligne de mire le bien-manger (on favorise le circuit court, les produits de saison, l'agriculture raisonnée) et le bien-vivre (tri des déchets, zéro plastique, pas de Nutella, etc...), le Papparazzo aiguise ses couteaux au fil des saisons.



paparazzo

CANTINE POPULAIRE
paparazzo





paparazzo

paparazzo





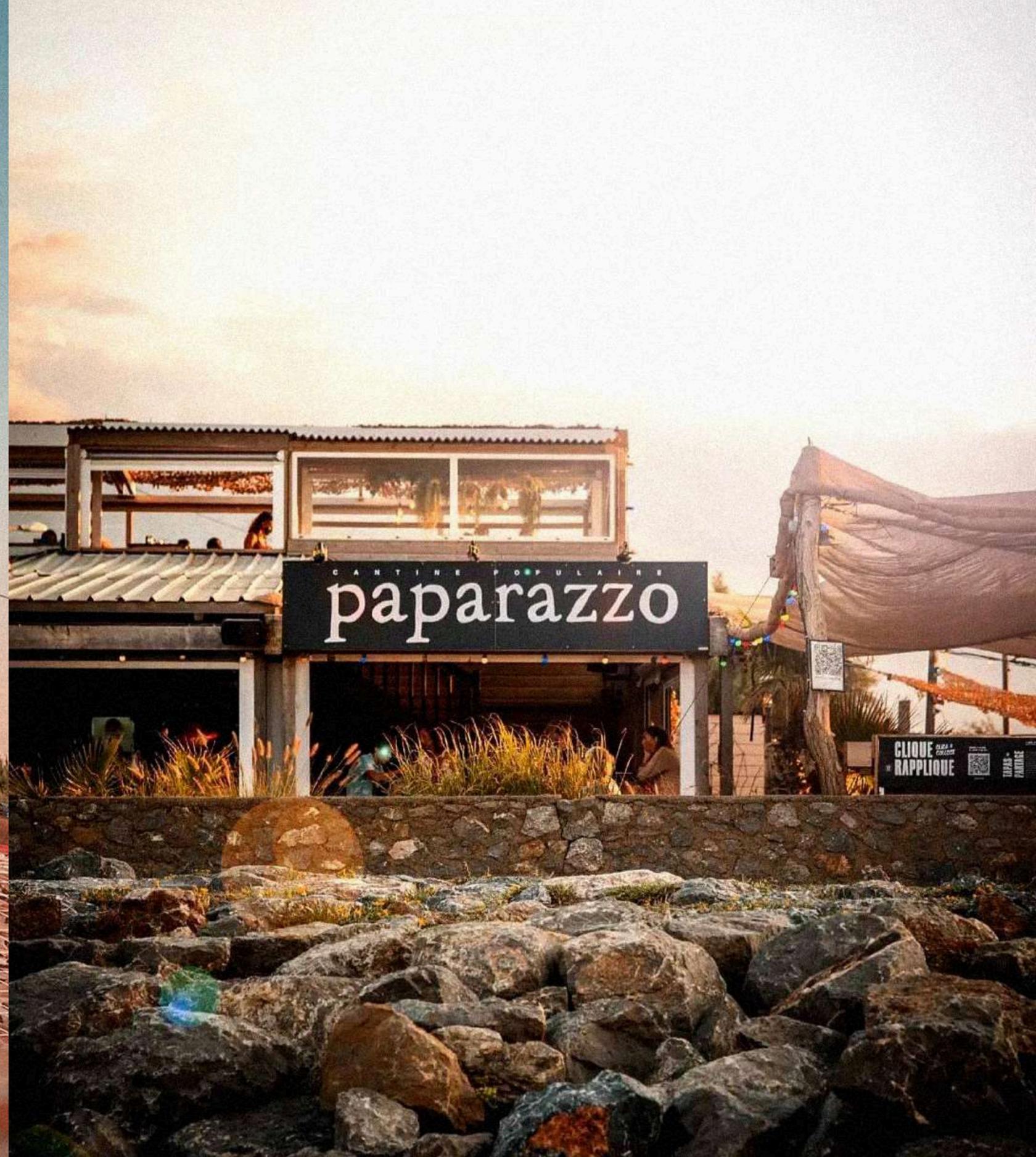


paparazzo













PETIT DEJ'

DE GROUPE

CLASSIC

Café, jus Granini ou chocolat chaud
Viennoiseries
Baguette grillée avec confiture de fraise ou d'abricot
Fruits de saison
Fromage blanc muesli miel et fruits rouges

12€

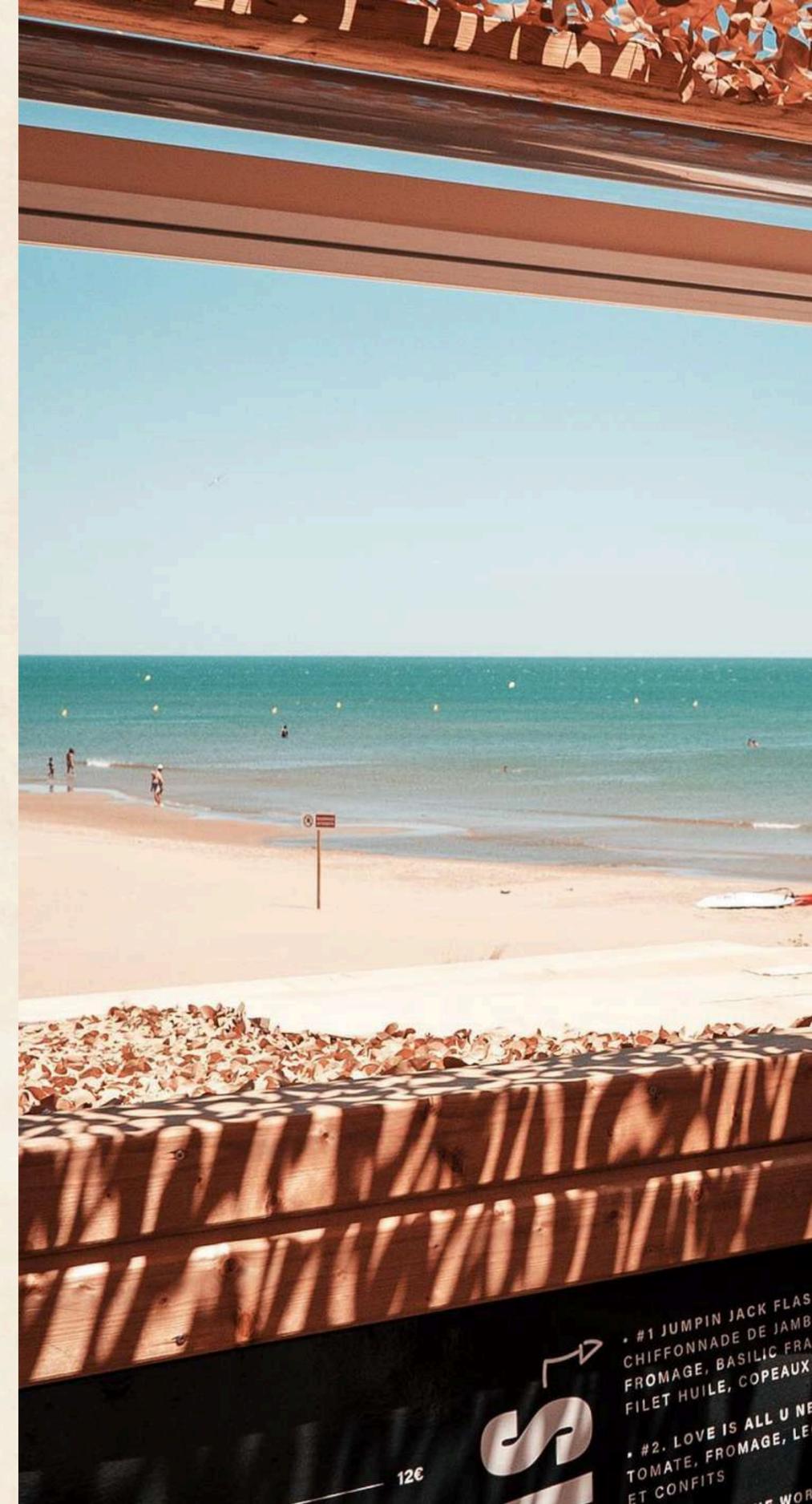
COMPLET

Café, jus Granini ou chocolat chaud
Viennoiseries
Baguette grillée avec confiture de fraise ou d'abricot
Fruits de saison
Fromage blanc, muesli, miel et fruits rouges
Charcuterie (saucisson, jambon blanc, jambon de pays)
Œuf au plat
Bacon
Manchego
Tomates cerises

18€

Selon les arrivages et la disponibilité des produits,
certains ingrédients peuvent être remplacés

PAPARAZZO



12€

12€

#1 JUMPIN JACK FLAS
CHIFFONNADE DE JAMB
FROMAGE, BASILIC FRA
FILET HUILE, COPEAUX

#2. LOVE IS ALL U NE
TOMATE, FROMAGE, LE
ET CONFITS



GOÛTER

DE GROUPE

8€

DRINK

(au choix)

1 boisson (soft) ou jus de fruits
ou café ou thé

FOOD

(au choix)

1 glace, 2 boules (parfums au choix)

vanille, fraise, chocolat, citron, menthe-chocolat, framboise, cassis,
pêche de vigne, caramel, café, mangue,
noix de coco, yaourt

ou

Crêpe sucrée

ou

Crêpe citron

ou

Crêpe presque Nutella

ou

1 part de brownie

PAPARAZZO





MENU

DE GROUPE

30€

PARTAGE

Houmous, graines de sésame et tahini
Tapenade d'olives noires
Moules marinières
Moules thaï
Pan con tomate, Serrano Gran Reserva 18 mois
Croustillant de poulet
Œufs mimosa iodés
Sardines de Méditerranée grillées
Couteaux planchés en persillade
Pâté de campagne
Frites maison
Pizza Padam Padam
sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives et origan
Pizza Queen
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives et origan
Panna cotta et mousse au chocolat

VIN

6 ème sens - Gérard Bertrand - rouge, blanc, rosé

¹/₄ de vin et café compris

Selon les arrivages et la disponibilité des produits,
certains plats et vins peuvent être modifiés.

PAPARAZZO





MENU

DE GROUPE

40€

PARTAGE

Houmous, graines de sésame et tahini

Frites maison

Oeufs mimosas iodés

Huîtres des Salins de Gruissan

Planche de charcuterie

carne del padron, fouet, serrano 18 mois, pâté de campagne
Pan con tomate, Serrano Gran Reserva 18 mois

Sushi

Saumon Gravelax

Couteaux planchés en persillade

Palourdes poêlées en persillade

Poêlée de coeurs de canard

Pizza Padam Padam

sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives et origan

Pizza Queen

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives et origan

Pizza Rosana

sauce tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câprons, olives et origan

Wok de nouilles sautées aux crevettes

Pintxos

Croquetas morue

Café gourmand

VIN

Saint Victor - Gérard Bertrand - rouge, blanc

La Grande Bleue - Gérard Bertrand - blanc

Gris blanc - Gérard Bertrand - rosé

6 ème sens - Gérard Bertrand - rouge, blanc, rosé

Selon les arrivages et la disponibilité des produits,
certains plats et vins peuvent être modifiés.

¹/₄ de vin et café compris

PAPARAZZO



MENU

DE GROUPE

50€

DEGUSTATION

Assiette d'Ibérico Bellota
Tenilles (selon arrivage)

Saumon gravelax

Sushi

Planche mixte

Cochon pluma du ROC

Tartine d'avocat

Couteaux planchés en persillade

Frites Maison

Piquillos

Plateau de fruits de mer

Bulots, crevettes, huîtres

Moules Thai

Tartare de saumon

Croquetas de Morue

Brochettes de boeuf

Poêlée de coeurs de canard

Poivrons grillées Boquerones

Palourdes poêlées en persillade

Pizza Padam Padam

sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives et origan

Pizza Queen

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives et origan

Pizza Rosana

sauce tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câprons, olives et origan

Pizza Jumping jack flash

Chiffonnade de jambon blanc, sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, câpres, copeaux de parmesan, olives et origan

Pizza Born to be wild

Crème fraîche, chèvre, mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmental, olives et origan

Assortiment de migniardises + café

PAPARAZZO



MENU

DE GROUPE

50€

VIN

Saint Victor - Gérard Bertrand - rouge

La Grande Bleue - Gérard Bertrand - blanc

Gris blanc - Gérard Bertrand - rosé

Les Terres Marines - Chai débarque - rouge

Blanc by Ricardelle - Chai débarque - blanc

Alta - Chai débarque - rosé

1/4 de vin et café compris

Selon les arrivages et la disponibilité des produits,
certains plats et vins peuvent être modifiés.

PAPARAZZO



MENU

DE GROUPE

35€

ENTRÉE

(retenir 2 choix)

Couteaux planchés en persillade
Œufs mimosa iodés
Tapenade d'olives noires
Houmous, graines de sésame et tahini

PLAT

(retenir 2 choix)

Moules marinières, frites
Moules au roquefort, frites
Moules Thaï, frites
Wok de nouilles poulet,
Sardines
Pizza Padam Padam
sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives et origan
Pizza Queen
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives et origan
Pizza Rosana
sauce tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câprons, olives et origan

DESSERT

(retenir 2 choix)

Brownie chocolat
Crêpe sucre
2 boules de glace au choix

VIN

6 ème sens - Gérard Bertrand - rouge, blanc, rosé

Selon les arrivages et la disponibilité des produits,
certains ingrédients peuvent être remplacés

1/4 de vin et café compris

PAPARAZZO



MENU

DE GROUPE

45€

ENTRÉE

(retenir 2 choix)

Tartare de saumon
Assiette de Belotta
Tartine d'avocat
Salade Caear
Salade Yogi

PLAT

(retenir 2 choix)

Loup
Thon mi cuit
Pluma de cochon du ROC
Calamar
Pizza Padam Padam
sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives et origan
Pizza Queen
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives et origan
Pizza Rosana
sauce tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câpres, olives et origan
Pizza Jumping jack flash
Chiffonnadede jambon blanc, sauce tomate, mozzarella fior di latte,
basilic frais, câpres, copeaux de parmesan, olives et origan
Pizza Born to be wild
Crème fraîche, chèvre, mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmental, olives et origan

DESSERT

Café gourmand

PAPARAZZO



MENU

DE GROUPE

45€

VIN

(au choix)

Saint Victor - Gérard Bertrand - rouge, blanc
La Grande Bleue - Gérard Bertrand - blanc
Gris blanc - Gérard Bertrand - rosé
6 ème sens - Gérard Bertrand - rouge, blanc, rosé

Selon les arrivages et la disponibilité des produits,
certains ingrédients peuvent être remplacés

$\frac{1}{4}$ de vin et café compris

PAPARAZZO