



Menu



Petits Plaisirs



Nems Canard

& sauce (4 pièces) - 10

Nems Poulet

& sauce (4 pièces) - 9

Nems Veggie

& sauce (4 pièces) - 8

Brochettes Bœuf

Boucheries Les Hauts Près, Verrières

Marinées à la citronnelle sauce Tiew

x3 - 10

x5 - 17

Brochettes Poulet

Marinées au satay & légumes croquants
sauce cacahuètes

x3 - 9

x5 - 15

Gyoza Classic

Porc, poireaux & Gingembre
(Servi par 4) sauce au choix* - 9

Gyoza 32

Canard confit & curry rouge thaï
(Servi par 4) sauce au choix* - 12

Gyoza 40

Poulet, ail des ours frit & épinard
(Servi par 4) sauce au choix* - 9

*Sauce Gyoza au choix :

- Thaï-landaise
- Tartare aux herbes
- Ponzu Agrumes
- Mayonnaise Spicy

Entrée du Moment

Voir ardoise

Petits Plaisirs



Planches



Simple Papy

2 nems poulet + 2 nems veggie + salade papaye + légumes croquants
+ au choix : 3 brochettes boeuf ou 3 brochettes poulet - 18

Double Papy

3 brochettes boeuf + 3 brochettes poulet + boeuf séché + salade papaye +
légumes croquants + au choix : 4 nems poulet ou 4 nems veggie - 28

Gua Bao

Servis par 2



Le Landais

Poulet frit , carottes,
chou rouge, pickles de radis,
coriandre, graine de sésame,
piment Espelette,
sauce mayonnaise spicy - 12

Le Luc Lac

Boucheries Les Hauts Près, Verrières

Dés de bœuf mariné, tomates, concombre,
poivre rouge de kampot, oignons rouges,
coriandre, cébette, cacahuètes - 13

Gua Bao du Moment

Voir ardoise

Plat Signature

Larmes du Tigre & Chant du Coq

Duo de viande : Boeuf saignant et fondant sauce «Larmes du Tigre» & poulet grillé mariné citronnelle sauce «Verte Fusion» accompagné de riz thaï, herbes fraîches et pickles maison - 30



Accompagnements

Sucrine Grillée

Mayonnaise japonaise,
cacahuètes, poivre rouge de
sichuan, ciboulette - 6

Riz

Façon papytik, oeuf,
carotte, petit pois - 6

Salade Papytik

Papaye, carottes, tomates,
haricots verts, cacahuètes - 6

Pak Choy

Sautés à l'ail et gingembre - 6



Menu Enfant

Poulet croustillant, riz, boisson : sirop au choix
& 1 boule de glace au choix - 12

Desserts

Mango Papytik

Riz gluant au lait de coco, mangue fraîche,
graine de sésame - 12

Pandan Coco

Crème pandan, sorbet framboise yuzu et
cannelé revisité deux couleurs - 12

Trio de Mochis Glacés

Parfums au choix: Vanille / Framboise /
Mangue / Chocolat et noix de coco / Litchi /
Thé matcha / Citron yuzu - 10

Glaces Artisanales

Sorbets de Saint Mandé

Vanille / Thé vert matcha / Pandan /
Citron vert / Framboise yuzu /
Mangue / Caramel / Chocolat noir
(avec ou sans Chantilly)

1 boule - 5

2 boules - 8

3 boules - 10

Dessert du Moment

Voir ardoise



Formules Midi

du mercredi
au vendredi
inclus

Gyoza Bowl

Composés de riz, choux blanc, carottes, tomates,
concombre, sésame, cébette, coriandre
+ Gyozas (4pcs) une saveur au choix : canard (+1€) / porc / poulet - 16

Formule Gua Bao

(servis par 2) +2 accompagnements au choix - 18

Plats du Jour

Voir ardoise - 18

Formule Entrée + Plat du Jour

Entrée : Voir page "Petits Plaisirs" ou ardoise (+1€).

Plat du Jour : Voir ardoise - 25

Formule Plat du Jour + Dessert

Plat du Jour : Voir ardoise.

Dessert : liste des desserts ou dessert du moment (+1€) - 25

Formule Entrée + Plat du Jour + Dessert

Entrée : Voir page "Petits Plaisirs" ou ardoise (+1€).

Plat du Jour : Voir ardoise.

Dessert : liste des desserts ou dessert du moment (+1€) - 30

Vente à emporter

Click & Collect

Privatisation

(à partir de 10 personnes)

Service à domicile

Traiteur avec service

contactez-nous au

01 60 13 14 06

contact.papytik@gmail.com



[papytik.restaurant](https://www.instagram.com/papytik.restaurant)



[papytik restaurant](https://www.facebook.com/papytik.restaurant)

19 Rue de Migneaux,
91370 Verrières-le-Buisson

