Ouvert du lundi au samedi midi et soir
et dimanche midi

BISTRO NAPOLITAIN

BAR À MANGIARE

POSTO, C'EST UN LIEU VIVANT QUI CHANGE AU FIL DES HEURES,
ENTRE BISTRO NAPOLITAIN LE JOUR ET BAR INTIMO LA NUIT.

UN REPAIRE HYBRIDE, CONVIVIAL ET GÉNÉREUX…
TOUJOURS UN PEU FLAMBÉ.

CAFÉ DU COIN À L'ITALIENNE, QUARTIER GÉNÉRAL DES AFFAMÉS DU MIDI,
COMPTOIR À SPRITZ ET ANTIPASTI DÈS L'APÉRO.
ENTRE LASAGNES ET BRUSCHETTE,
NOS CHEFS ONT CHOISI LE MEILLEUR DE LA BOTTE POUR VOUS RÉGALER.

Benvenuto chez Posto,
Naples posée Place du Lion d'Or à Lille

Salumi & Formaggi

BURRATA 125G [7] — 8,5

STRACCIATA 100G/200G (V) [7] — 10/15

GRAN MORAVIA (COUSIN DU PARMESAN) [7] — 5,5

ASSIETTE DE JAMBON CRU [7] — 8

MORTADELLE PISTACCHIO [1.3.7] — 7,5

Antipasti & Sides

OLIVES VERTES DE SICILE (V) — 3,9

BURRATA PESTO ROSSO [1.3.7] — 12
PESTO DE TOMATES CONFITES MAISON, JAMBON CRU, PANGRATTATO, BASILIC

BURRATA MORTADELLA [1.3.7] — 12
PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, MORTADELLE, BASILIC

ARANCINI TARTUFO (V) [1.7] — 9,9
4 BELLES BOULES DE RIZ CROUSTILLANTES FARCIES DE TARTUFATA

BEIGNET DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA [1.7] — 9,9
3 BEIGNETS FRITS, MAYO A L'AIL FUMÉE

SEMPLICE (V) [1.7] — 8
ROQUETTE, TOMATES CONFITES, GRAN MORAVIA RAPÉ, HUILE D'OLIVE, JUS DE CITRON, FLEUR DE SEL ET PANGRATTATO
Le petit plus : ajoutes-y une belle burrata +5€

Piatti

LASAGNA DI POSTO [1.7] — 16,9
LASAGNE FAITES MAISON PAR NOS ÉQUIPES, SAUCE TOMATE MIJOTÉERAGÙ DE VIANDE (BOEUF/PORC),BÉCHAMEL, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ, BASILIC
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€

GNOCCHI CACIO PEPE (V) [1.7] — 15,9
GNOCCHI DE POMME DE TERRE, SAUCE CRÉMEUSE À BASE DE PECORINO ET POIVRE, GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP
Le petit plus standard : ajoutes-y du jambon cru+3€

TARTARE ITALIEN AU COUTEAU [1.3.7] — 20,9
TARTARE DE BOEUF FUMÉ AU COUTEAU (150G), PESTO DE TOMATES CONFITES, CITRON VERT, TOMATES CONFITES, AMANDES TOASTÉES, GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP, SERVIS AVEC DES SMASHED POTATOES SAUCE MAYO À L'AIL FUMÉ
Le petit plus : ajoutes-y une belle burrata +5€

MEATBALLS [1.3.7] — 18,9
BOULETTES DE VIANDES CROUSTILLANTES (BOEUF/PORC), SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP ACCOMPAGNÉ DE SMASHED POTATOES
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€

SALADE DI POSTO [1.3.7] — 15,9
ROQUETTE, BURRATA, JAMBON CRU,TOMATES CONFITES, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, HUILE D'OLIVE, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE, PANGRATATTO ON TOP

Focaccie le midi
Bruschette le soir

PARMA [1.3.7] — 10,9
PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, STRACCIATA, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€

TARTUFO (V) [1.3.7] — 9,9
RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, AMANDES TOASTÉES, STRACCIATA, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ
Le petit plus : ajoutes-y de la mortadelle +2€

PISTACCHIO [1.3.7] — 11,9
MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES MAISON, STRACCIATA NATURE ET ROQUETTE
Le petit tips : remplace la stracciata par une burrata +3€

BURRATA (V) [1.3.7] — 11,9
PESTO TOMATES CONFITES, BURRATA ENTIÈRE, TOMATES CONFITES, POIVRE ET ROQUETTE
Le petit tips : ajoute du jambon cru +3€

CLUB [1.3.7] — 9,9
JAMBON CRU, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, TOMATES CONFITES, MAYO À L'AIL FUMÉE ET ROQUETTE
Le petit tips : ajoute du jambon cru +3

MEATBALLS [1.3.7] — 10,9
MEATBALLS, SAUCE TOMATE, BASILIC, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, STRACCIATA, FLEUR DE SEL, POIVRE ET HUILE À L'AIL
Le petit tips : ajoute de la stracciata +3€

Planche Aperitivo (le soir uniquement)

ASSORTIMENTS DE NOS MEILLEURS PRODUITS :
MORTADELLE, JAMBON CRU,
TOMATES CONFITES, GRAN MORAVIA MORCEAUX ,
OLIVES VERTES DE SICILE ET BURRATA ENTIÈRE.

SMALL : 19€ **BIG : 32€**

Dolci

TIRAMISU [1.3.7] — 7,5
NOTRE GRAND CLASSIQUE, CRÉMEUX ET LÉGER, AU CAFÉ

AFFOGATO [7] — 5,5
GLACE FLEUR DE LAIT À NOYER DANS UN ESPRESSO

BUDINO [1.3.7] — 6
CRÈME GOURMANDE À LA NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉE, COMME UN CHOCOLAT CHAUD MAIS FROID ...

CANNOLO NOCCIO [1.3.7] — 5,5
BISCUIT CROUSTILLANT SICILIEN, FARCI D'UNE CRÈME DE RICOTTA SUCRÉE À LA NOCCIOLATA

GELATO [1.3.7] — 6,5
GLACE FIORDILATTE, NOCCIOLATA, AMANDES TOASTÉES

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,
MORTADELLE +3€, JAMBON CRU +3€
TOMATES CCONFITES +2€

ALLERGÈNES : 1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUITS À COQUES 4.OEUFS 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT 8.DIOXYDE DE SOUFFRE À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10MG/KG

LUNCH DEALS

Offerta 1

LASAGNE (+4€) OU GNOCCHI (+3€)

OU SANDWICH FOCACCIA AU CHOIX (SAUF BURRATA ET PISTACCHIO +1€)

+

UNE BOISSON AU CHOIX

(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,
VERRE EN 12CL DE NEGROAMARO (VIN ROUGE), PINOT GRIGIO (VIN BLANC) OU CHIARRETO (VIN ROSÉ))

13,5€

Offerta 2

LASAGNE (+4€) OU GNOCCHI (+3€)

OU SANDWICH FOCACCIA AU CHOIX (SAUF BURRATA ET PISTACCHIO +1€)

+

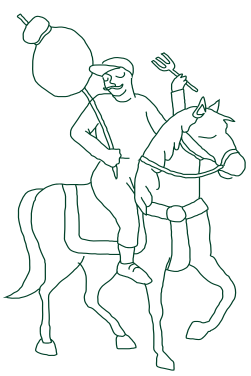
UNE BOISSON AU CHOIX

(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,
VERRE EN 12CL DE NEGROAMARO (VIN ROUGE), PINOT GRIGIO (VIN BLANC) OU CHIARRETO (VIN ROSÉ))

+

BUDINO OU TIRAMISU

16,5€



Uniquement le midi en semaine

DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

Cocktails 0%

SPRITZ 0% — 9
MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE

AMARETTO SOUR 0% — 11
LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA

GIN TO 0% — 11
GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE SÉCHÉ

NEGRONI 0% — 10
VERMOUTH 0%, BITTER 0%, GIN 0%, ORANGE SÉCHÉE

BASIL SMASH 0% — 10
GIN 0%, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA

CILIEGIA 0% — 10
GIN 0%, SIROP ET CERISES AMARENA, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA

L'ENVOUTANT — 11
INFUSION HIBISCUS & MENTHE, SIROP DE FRAMBOISE ET FÈVE TONKA, JUS DE CITRON JAUNE

Cocktails

AMARETTO SOUR 1.3.7 — 9
AMARETTO, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, EAU DE BURRATA, BITTER

PENICILLIN — 10
WHISKY BOURBON, MIEL, CITRON JAUNE, GINGEMBRE

ESPRESSO MARTINI — 10
VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SIROP DE SUCRE

RAMAGNOLE — 10
RHUM, CANNELLE, JUS DE CITRON, JUS DE POMME, SIROP DE SUCRE

GIN TO CANNELLE — 11
GIN INFUSÉ À LA CANNELLE, JUS DE CITRON, TONIC HYSOPE, SIROP DE SUCRE

CIELIEGIA — 11
GIN, SIROP ET CERISES AMARENA, JUS DE CITRON, LIQUEUR MARASCHINO, EAU DE BURRATA

PERA MULE — 10
VOKDA, PURÉE DE POIRE, CITRON JAUNE, GINGER BEER

BASIL SMASH — 10
GIN, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA

PORNSTAR MARTINI — 12
VODKA, FRUIT DE LA PASSION, MANGUE, VANILLE, CITRON JAUNE ET SON SHOT DE PROSECCO

Spiritueux

LIMONCELLO -25° – 4cl — 6

AMARETTO 3 **-28°** – 4cl — 6

SAMBUCA -38° – 4cl — 6

GRAPPA -38° – 4cl — 6

LIQUEUR ARMIN MENTHE -17,5° – 4cl — 6

LIQUEUR DE NOISETTE -22° – 4c — 6

Negroni

NEGRONI CLASSICO — 11
CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE

NEGRONI CHERRY — 11
CAMPARI, VERMOUTH RUBINO,CERISE AMARENA, ORANGE

Spritz

	VERRE / PICHET
SPRITZ CLASSICO — BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE	8 / 22
SPRITZ HUGO — BULLES DU LAC DE GARDE, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, EAU GAZEUSE, MENTHE ET CITRON VERT	9 / 25
SPRITZ LIMONCELLO — BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO, SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE	9 / 25
SPRITZ SARTI — BULLES DU LAC DE GARDE, SARTI, EAU GAZEUSE, CITRON VERT	9 / 25

Soft

CITRONNADE MAISON 25CL	4.5
THÉ GLACÉ MAISON 25CL	4.5
GINGER BEER MAISON 25CL	4.5
BALADIN COLA 33CL	5
MOLE COLA 33CL	5
MOLE COLA ZERO 33CL	5
EAU PLATE MICROFILTFRÉE 50CL	3
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	4.5 / 6

Caffè

ESPRESSO / DOPPIO	2.5 / 3.5
CHOCOLAT CHAUD DI PAPÀ 1.3.7 — NOCCIOLATA, AMANDES TOASTÉES ET CHANTILLY	5.5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCCINO	5
THÉ DE CHEZ UNAMI	3.5
ITALIAN CAFFÈ — ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY	10



WINES/BEERS - VINS/BIÈRES

Vins Rouges

	12CL	18CL	50CL	75CL
NEGROAMARO *Cantina Fiorentino, Salento IGP - 13,5°* BIO, ÉLÉGANT, FRUITS ROUGES ET ÉPICES	5,5	8	17	26
CORVINA *Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12,5°* CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES	6	8,5	-	28
NERO D'AVOLA *Canicatti, Sicilia DOCG - 13°* ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6,5	9	-	30
PINOT NOIR - LANGHE *Musso, Piemonte DOC - 13,5°* FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX	7	9,5	-	32
BARBERA D'ALBA *Musso, Piemonte DOCG - 13,5°* FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7,5	10	-	34
ETNA ROSSO «CIAURIA» *Pietro Caciorgna, Sicilia DOC - 13,5°* FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	7,5	10	-	34
SANGIOVESE «ALBERAIA» *Pietro Caciorgna, Toscana DOC - 14°* FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	-	-	-	37
CANNONAU *Antonella Corda, Sardegna DOC - 14,5°* SOLEIL, CERISES ÉPICÉES, FRUITS ROUGES	-	-	-	37
BAROLO *Raineri, Piemonte DOCG - 14°* CERISE, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	-	-	-	45

Vins Blancs

	12CL	18CL	50CL	75CL
PINOT GRIGIO *Colli Morenici, Veneto DOC - 13°* FRAIS ET LÉGER, POIRES ET AGRUMES	5,5	8	17	26
GARGANEGA *Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12°* CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	6	8,5	-	28
VERNACCIA *Teruzzi, Toscana DOCG - 12,5°* FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	9	-	30
TUFJANO *Colli della Murgia, IGP Puglia - 13,5°* FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	-	-	-	35
VERMENTINO *Antonella Corda, Sardegna DOC - 13,5°* COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	-	-	-	37
CHARDONNAY *Colli Morenici, Veneto DOC - 13°* CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR,VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	-	-	-	45

Vins Rosés

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHIARETTO *Colli Morenici, Veneto 12,5°* FRAIS, MINERAL, ÉCORCES D'AGRUMES	5,5	8	17	26
CÔTES DE PROVENCE *Saint Maur, Provence 13°* ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	5,5	8	17	26

Vins Pétillants

	12CL	18CL	75CL
PROSECCO *Gemin, Veneto DOC - 12°* PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6	8,5	28
LAMBRUSCO *Sorbara, Modena IGP - 8,5°* DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET HARMONIEUX	6	8,5	28
MOSCATO D'ASTI *La Serenata, DOCG - 5°* FLEUR DE SUREAU ET LETCHI	8	10,5	37
FRANCIACORTA «SATEN» *Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°* LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT		-	45

Birre

	25CL	33CL	50CL
FACILE *Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°* BIÈRE DE TOUS LES JOURS	4	5	7
BIRRA BALADIN *Italian Ale, Baladin - 4,5°* FLORALE, FRAÎCHE, FACILE	5	6,5	8,5
AMARA *La Bonne IPA , Le Fourgon - 6°* BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES	5	6,5	8,5
SUPER BITTER *Hoppy Belgian Ale, Baladin - 8°* CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAÎCHEUR FINALE	5,5	7	9
ROCK'N'ROLL *American Pale Ale, Baladin - 7,5°* BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉ	5,5	7	9



PRODUITS & PRODUCTEURS

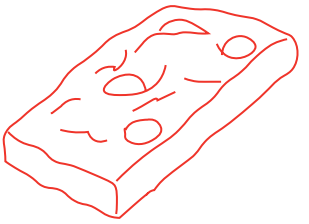
Chez Papà Famiglia, on travaille avec des producteurs qu'on connaît vraiment.

DES PASSIONNÉS, RIGOUREUX,
AVEC QUI ON PARTAGE LE GOÛT DU BON.
LEURS PRODUITS, ON LES SOURCE
EN DIRECT : ARTISANS DE LA BOTTE
OU VOISINS DE NOS RESTAUS.

Depuis 2017,

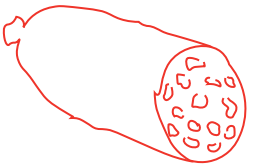
ON CULTIVE CETTE EXIGENCE AU FEU
DOUX, POUR VOUS SERVIR CHAQUE
JOUR DES ASSIETTES DE SAISON,
ACCESSIBLES ET TOUJOURS BIEN
FAITES.

PETITE SÉLECTION DE NOS PRODUITS
FAITS MAISON OU SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS :



Foccacia

MOELLEUSE
ET CROUSTILLANTE
RÉALISÉE TOUS LES
JOURS CHEZ BARBARA



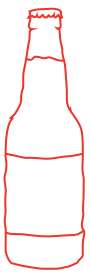
Salumi

CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE



Burrata

ARRIVAGE DIRECT
DES POUILLES



Birra

ARTISANALE
ITALIENNE OU LOCALE



Caffè

TORRÉFACTION ARTISANALE
À L'ITALIENNE



Carni

PLUS BELLES RACES
D'ORIGINE UE

«La cucina è cultura.
È la storia di una famiglia,
di un territorio,
di un'emozione.»

MASSIMO BOTTURA

Producteurs

ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE), DIANA ATTENESE (NAPLES), MULINO BUONGIOVANI (TORINO), VALLONE (POUILLES), GEMIN (PROSECCO), CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA), RAINERI (PIEMONT), TERUZZI (TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA), COLLI MORENICI (CARDA), CANICATTI (SICILE), SCHOLA SARMENTI (POUILLES), BELVENTO (TOSCANE), MASSOLINO (PIÉMONT), MUSSO (PIÉMONT), PIETRO CACIORGNA (SICILE ET TOSCANE)
PUIS D'AUTRES PÉPITES DI PRODUTTORI LOCALI.

CARTE DE NOS VINS ITALIENS

DU PIÉMONT À LA SICILE,EN PASSANT PAR LA TOSCANE, LES POUILLES OU LES ABRUZZES…

Des cépages solaires, des vignobles qui sentent le maquis, et des savoir-faire transmis nonna après nonna.

③ VÉNÉTIE
PLUS ANCIEN ET PLUS VASTE TERROIR VITICOLE

① PIÈMONT
MICRO CLIMAT, TERROIR EXTRAORDINNAIRE, CÉPAGES EXCEPTIONNELS



④ ABBRUZES
FRAICHEUR, FRUIT PLAISIR SANS PRÉTENTION

⑧ TOSCANE
ÉLÉGANCE, NOBLESSE ET RAFFINEMEENT

⑤ POUILLES
SOLEIL, GÉNÉROSITÉ ET BELLE COMPLEXITÉ

⑦ SARDAIGNE
VINS PARFAITEMENT MEDITERRANÉENS ENTRE TERRE, MER ET SOLEIL

⑥ SICILE
CHAUD, VOLCANIQUE INFINI DE POSSIBILITÉS

ON A ROULÉ DES KILOMÈTRES (ET VIDÉ QUELQUES VERRES) POUR CÉLÉBRER CE QU'ON FAIT DE MIEUX EN ITALIE :

l'arte del bere.

ON A FAIT LE TOUR DE LA BOTTE POUR VOUS RAMENER LES PLUS BEAUX JUS : NATURE, BIO OU TOUT DROIT SORTIS DES TRADITIONS LES MIEUX GARDÉES.

Cin cin !

Vins Rouges

① PIÈMONT
MUSSO - BARBARA D'ALBA
RAINERI - BAROLO

③ VÉNÉTIE
CANTINA NEGRAR - CORVINA

⑤ POUILLES
TEMPO AL VINO - PRIMITIVO

⑥ SICILE
CANICATTI - NERO D'AVOLA
PIETRO CACIORGNA - ETNA ROSSO

⑧ TOSCANE
PIETRO CACIORGNA - SANGIOVESE

Vins Blancs

③ VÉNÉTIE
COLLI MORENICI - CHARDONNAY
CANTINA NEGRAR - GARGANEGA

⑥ SICILE
EDUARDO TORRES - CATARRATTO

⑦ SARDAIGNE
ANTONELLA CORDA - VERMENTINO

⑧ TOSCANE
TERUZZI - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vins Rosés

③ VÉNÉTIE
COLLI MORENICI - CHIARETTO

Vins Pétillants

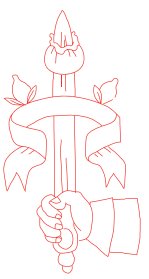
① PIÈMONT
MASSOLINO - MOSCATO D'ASTI

② LOMBARDIE
CONTADI CASTALDI - FRACIACORTA

③ VÉNÉTIE
GEMIN - PROSECCO

IL CONSUMO ECCESSIVO DI ALCOL NUOCE GRAVEMENTE ALLA SALUTE.

Ci Vediamo Domani !



PRIX TTC — SERVICE COMPRIS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF, PORC — ORIGINE UE ET ARGENTINE
POSTO — 16 BIS PLACE DU LION D'OR 59800 LILLE — SIRET : 813 898 228 00024

PAPAFAMIGLIA.COM @PAPAFAMGILIA