

# Papillons & Co

by Beast & Butterflies

DEJEUNER 12h - 14h30 | LUNCH 12 pm - 2.30 pm

Entrée & plat ou plat & dessert 30€

Entrée, plat & dessert 37€

## ENTRÉES

### VÉGÉTARIEN 9€

Soupe à l'oignon, confit d'oignons, tuiles de parmesan, gomasio au piment d'Espelette  
*French Onion Soup, onion confit, Parmesan crisps, Espelette pepper gomasio*

### MER 9€

Saint-Jacques, céleri confit, beurre blanc à l'encre de seiche, crème d'herbes  
*Scallops, confit celery, squid ink beurre blanc, herb cream*

### TERRE 9€

Tartare de bœuf, coques, condiment à l'ail noir, chips de pomme de terre  
*Beef Tartare, cockles, black garlic condiment, potato chips*

## PLATS

### VÉGÉTARIEN 21€

Feuilleté aux champignons, crème de champignons aux morilles, tête de Moine, endive rouge, noisettes torréfiées

*Mushroom Puff Pastry, morel mushroom cream, Tête de Moine cheese, red endive, toasted hazelnuts*

### MER 29€ Formule: Supp 5€

Flétan, fenouil fondant, tombée d'épinards, algue nori, sauce au vin blanc aux œufs de tobiko

*Halibut, braised fennel, sautéed spinach, nori seaweed, white wine sauce with tobiko roe*

### TERRE 24€

Joue de bœuf confite, carottes de couleurs, sauce carbonade, moutarde de champignons, pain d'épices

*Braised Beef Cheek, heritage carrots, carbonade sauce, mushroom mustard, gingerbread*

### BURGER PAPILLONS 24€

Steak haché, oignon confit, mayonnaise truffée, taleggio, pickles, salade et frites  
*Ground beef patty, caramelized onion, truffle mayo, taleggio, pickles, salad, fries*

Les prix sont ttc et en €. \*Hors Formule. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.

Prices include VAT and are in €. \*EXCLUDING MENUS. The list of allergens is available on request. In case of allergy, please inform our team.

Origine de nos viandes : France | Origin of our meat: France

# La carte

## DES DESSERTS

### FROMAGE 9€

*Tomme de brebis, amandes, huile rouge, shiso*  
*Sheep's milk tomme, almonds, red oil, shiso*

### RIZ AU LAIT 9€

*Riz au lait, caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées*  
*Rice pudding, salted butter caramel, caramelized pecans*

### POIRE POCHÉE 9€

*Poire pochée, bouillon lait de coco-vanille et châtaignes, tuile de pain*  
*et praliné noix de pécan*  
*Poached pear, coconut-vanilla broth with chestnuts, bread tuile, and pecan praline*

### DESSERTS MAISON HUGO & VICTOR 11€

Tarte choco tonka  
*Chocolate tonka bean tart*

Tarte pomme caramel  
*Caramel apple tart*

Entremet citron  
*Lemon entremet*

