

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€

Macédoine de légumes, haricots verts, mayonnaise verte à l'huile de poireaux, betterave chioggia
Vegetable macédoine, green beans, green mayonnaise with leek oil, chioggia beetroot

TERRE 9€

Kefta de bœuf, oignons confits, mini concombre, gremolata, amandes
Beef kefta, caramelized onions, baby cucumber, gremolata, almonds

MER 9€

Accras d'espadon de la côte bretonne, salsa criolla, avocat, citron rose
Swordfish accras from the Brittany coast, salsa criolla, avocado, pink lemon

PLATS

VÉGÉTARIEN 21€

Lasagnes à la courge, fondue de poireaux, mimolette vieille, béchamel safranée,
radicchio, pomelo, touche de basilic thaï
Squash lasagna, leek fondue, mimolette vieille, saffron béchamel, radicchio, pomelo, hint of Thai basil

TERRE 24€

Tonkatsu de veau, riz rond, gombo, champignons eryngii, légumes croquants, jus de curry japonais
Veal tonkatsu, round rice, okra, eryngii mushrooms, crunchy vegetables, Japanese curry jus

MER 24€

Merlu, choux-fleurs colorés en deux façons, fumet de poisson au beurre de café, oseille
Hake, colorful cauliflower prepared two ways, fish stock with coffee butter, sorrel

BURGER PAPILLONS 24€

Boeuf haché 150g, oignons confits, cheddar, sauce tartare, frites et salade
150 g minced beef, caramelized onions, cheddar, tartar sauce, fries and salad

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

CHOCO PASSION 9€

Mousse au chocolat, crémeux passion, tuile de pain et crumble cacao
Chocolate mousse, passion fruit crémeux, bread tuile and cocoa crumble

DESSERTS MAISON HUGO & VICTOR 11€

Tarte choco tonka
Chocolate tonka bean tart

Tarte pomme caramel
Caramel apple tart

Entremet citron
Lemon entremet



LES GLACES / SORBETS 3.50€ le parfum

3 parfums au choix inclus dans la formule

LES GLACES

Coco, Vanille Bourbon, Caramel Beurre Salé, Pistache, Stracciatella, Thé Vert Matcha
Coconut, Bourbon Vanilla, Salted Butter Caramel, Pistachio, Stracciatella, Matcha Green Tea

LES SORBETS

Framboise, Citron jaune, Passion et Cacao
Raspberry, Yellow Lemon, Passion and Cocoa

