

Papillons & Co

by Beast & Butterflies

Dîner 19h - 22h30 / Dinner 7pm - 10.30pm

Entrée & plat ou plat & dessert 39€

Entrée, plat & dessert 49€

Un verre de vin inclus*

ENTRÉES

*Off formula

VITELLO TONNATO

sauce tonnata, câpres,
huile d'olive
*Vitello tonnato, tuna sauce, capers,
olive oil*
11€

LA BURRATA

Burrata des Pouilles, tomates
cerises, pesto rosso, pignons de pin
*Apulian burrata, cherry tomatoes,
red pesto, pine nuts*
11€ 

FOIE GRAS

Foie gras, pain aux figues, chutney de poire
Foie gras, fig bread, pear chutney
15€
(Hors formule*)

ENTRÉE DU MOMENT

des chefs
Chefs seasonal starter
11€

PLATS

*Off formula

COQUILLETES TRUFFÉES

Coquillettes à la truffe, comté 24
mois, pickles de graines de moutarde
(Jambon truffé +4€)
*Mini elbow pasta with truffle, 24-month
aged Comté, pickled mustard seeds
(Truffled white ham +4€)*
22€ 

LE BURGER

Burger de bœuf, sauce cocktail,
cheddar, cornichons aigre-doux,
salade, frites maison
*Beef burger, cocktail sauce,
cheddar, sweet pickles,
lettuce, fries*
24€

FAUX FILET

Noix de faux-filet d'Aubrac,
millefeuille de pommes de terre,
oignons confits, jus de viande à la
moutarde d'Orléans
(Option foie gras mi-cuit +8€)
*Aubrac rib-eye steak, potato millefeuille,
caramelized onions, meat jus with
Orléans mustard
(Semi-cooked foie gras option +8€)*
32€ (Hors formule*)

LE POISSON

Poisson du jour et ses
légumes de saison
*Catch of the day with
seasonal vegetables*
25€

SALADE CÉSAR

Poulet frit, croûtons, sauce César au
parmesan, copeaux de parmesan
*Crispy chicken, croutons, Parmesan
Caesar dressing, Parmesan shavings*
21€

**Vous cherchez la
cerise sur le gâteau ?**

Elle est au dos. →

Desserts are over here

Les prix sont ttc et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.
Prices include VAT and are in €. 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 ^{10€} *des desserts*

DESSERTS DU CHEF PATISSIER HUGUES POUGET



Hugues Pouget, Chef pâtissier engagé, crée une gastronomie sucrée inspirée par la nature, 100 % de saison, sans colorants ni additifs. Fort d'un parcours d'excellence et d'une technique brevetée à base de poudres naturelles, il allie innovation, gourmandise et exigence.

Tarte choco tonka

Chocolate tonka bean tart

Tarte pomme caramel

Caramel apple tart

Entremet citron

Lemon entremet

Charlotte au chocolat

Chocolate charlotte

NOS DESSERTS SIGNATURES

RIZ AU LAIT

Riz au lait, caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées

Rice pudding, salted butter caramel, caramelized pecans

