

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€

Betteraves rôties, mûres en pickles et bouillon parfumé au raifort

Roasted beets, pickled blackberries, horseradish-infused broth

TERRE 9€

Bœuf aux carottes revisité, esprit bourguignon, condiment à l'ail noir

Beef and carrots, Burgundy-inspired, black garlic condiment

MER 9€

Crudo de daurade, pomelo grillé, stracciatella et vinaigrette au yuzu kosho

Sea bream crudo, grilled grapefruit, stracciatella, yuzu kosho vinaigrette

PLATS

VÉGÉTARIEN  21€

Pain de Jérusalem, broccolini grillé, burrata fumée maison, trévis flambée au zaatar et yuzu confit

Jerusalem artichoke loaf, grilled broccolini, house-smoked burrata, flame-charred Treviso radicchio with za'atar, preserved yuzu

MER 24€

Sérieole de Méditerranée, poireaux fondants, pommes de terre nouvelles, sauce bourride et œufs de truite

Mediterranean amberjack, melting leeks, new potatoes, bourride sauce, trout roe

TERRE 26€ (+2€ sur le menu)

Joue de bœuf confite, sauce rendang, riz noir sauté, haricots longs, avocat cocktail grillé et pousses de basilic thaï

Slow-braised beef cheek, rendang sauce, sautéed black rice, long beans, grilled cocktail avocado, Thai basil shoots

BURGER PAPILLONS 24€

Pain potato buns, volaille croustillante, coleslaw, mayonnaise sriracha, cheddar affiné, frites & salades

Potato buns, crispy chicken, coleslaw, sriracha mayonnaise, aged cheddar, french fries & Salad

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

des desserts

DESSERTS DU CHEF PATISSIER HUGUES POUGET 10€



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

Cheesecake au yuzu

Yuzu cheesecake

Charlotte au chocolat

Chocolate charlotte

LE DESSERT SIGNATURE

RIZ AU LAIT 10€

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

Rice pudding, salted butter caramel, caramelized pecans

CAFÉ GOURMAND 10€

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts

Gourmet coffee with assorted mini desserts

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

