

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€

Œuf parfait, crémeux de topinambours, crumble salé, jeunes pousses

Perfect egg, Jerusalem artichoke purée, savory crumble, baby greens

TERRE 9€

Ballotine de chou chinois et volaille, combava, jus soja-sésame

Chinese cabbage and chicken ballotine, kaffir lime, soy-sesame jus

MER 9€

Cabillaud nacré, chermoula, mini-légumes, pickles de myrtilles

Pan-seared cod, chermoula, baby vegetables, blueberry pickles

PLATS

VÉGÉTARIEN  21€

Risotto de kasha, champignons portobello, crème de parmesan fumé, pissenlit, noisettes torréfiées, basilic rouge japonais, gouda au cumin

Kasha risotto, portobello mushrooms, smoked Parmesan cream, dandelion greens, toasted hazelnuts, Japanese red basil, cumin Gouda

MER 24€

Carpaccio de Sériole flambée, salade de fenouil, agrumes, pousses d'aneth, olives taggiasche, huile d'olive à la bergamote

Flambéed amberjack carpaccio, fennel salad, citrus, dill sprouts, Taggiasca olives, bergamot olive oil.

TERRE 24€

Faux-filet façon tigre qui pleure, polenta crémeuse au lait de coco, pomelo, lamelles de noix de coco, pousses de coriandre, cacahuètes

"Crying Tiger" style sirloin steak, creamy coconut milk polenta, pomelo, shaved coconut, coriander shoots, peanuts

BURGER PAPILLONS 24€

Poulet frit, burrata, tomates confites, mayonnaise au basilic, sucrose, frites et salade

Fried chicken, burrata, confit tomatoes, basil mayonnaise, baby gem lettuce, fries and 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

LE DESSERT SIGNATURE

CAFÉ GOURMAND 10€

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts

Gourmet coffee with assorted mini desserts

RIZ AU LAIT 10€

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

Rice pudding, salted butter caramel, caramelized pecans

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

