

Papillons & Co

by *Beast & Butterflies*

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

MENUS

Entrée & plat ou plat & dessert 30€

Entrée, plat & dessert 37€

MENU ENFANT 15€

Tenders de volaille frites & salade
ou
Poisson du jour frites & salade

Glace vanille ou chocolat

Jus de fruit ou sirop à l'eau (menthe,
grenadine, citron)

ENTRÉES 9€

VÉGÉTARIEN

Choux-fleurs de couleur, satay, pousses de moutarde

Colored cauliflower, satay sauce, mustard shoots

TERRE 9€

Haricots géants, guanciale, girolles, tuile de pain aux céréales

Giant beans, guanciale, chanterelle mushrooms, multigrain bread crisp

MER 9€

Maki de crabe, crevettes en tempura, mayonnaise japonaise au shiso, radis daikon

Crab maki, tempura prawns, Japanese shiso mayonnaise, daikon radish

PLATS

VÉGÉTARIEN 21€

Cannellonis à la courge, pleurotes, béchamel fumée, pousses d'épinards

Squash cannelloni, oyster mushrooms, smoked béchamel, baby spinach

MER 24€

Maquereau en portefeuille, broccolini, houmous de patate douce, sauce chimichurri

Butterflied mackerel, broccolini, sweet potato hummus, chimichurri sauce

TERRE 24€

Magret de canard, chou rouge, sauce à l'orange, gel de yuzu, dukkah

Duck breast, red cabbage, orange sauce, yuzu gel, dukkah

BURGER 24€

Sauce cocktail, cornichons aigres-doux, steak haché, cheddar, frites et salade

Beef burger, cocktail sauce, sweet-and-sour pickles, beef patty, cheddar, French fries and salad

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.



LES DESSERTS SIGNATURE

CAFÉ GOURMAND 12 € (Hors formule)

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts

Gourmet coffee with assorted mini desserts

RIZ AU LAIT 10€

Accompagné de fraises et de noisettes

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*