

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€

Tatin d'échalotes, trévis flamme, crème montée au sarrasin

Shallot tatin, Treviso radicchio, buckwheat whipped cream

TERRE 9€

Carpaccio de rôti de bœuf, carottes multicolores au cumin, citron confit,
crèmeux d'amandes grillées

Roast beef carpaccio, multicolored carrots with cumin, preserved lemon, roasted almond cream

MER 11€ **(supplément de 2€ sur la formule)*

Sushi de langoustine, radis Red Meat, shiso vert, yuzu kosho

Langoustine sushi, Red Meat radish, green shiso, yuzu kosho

PLATS

VÉGÉTARIEN  21€

Congee au bouillon de champignons, shiitakés et pleurotes, cébette thaïe, huile
de gingembre, pousses de coriandre

*Congee (slow-cooked rice porridge) in mushroom broth, shiitake and oyster mushrooms, Thai scallion,
ginger oil, coriander shoots*

MER 24€

Morue grillée, purée de pommes de terre façon brandade, fumet de poisson écumé,
fenouil et ail confits, pousses d'aneth

Grilled cod, potato purée à la brandade, clarified fish stock, confit fennel and garlic, dill shoots

TERRE 24€

Porchetta aux agrumes, crèmeux de céleri, salade frisée, sauce chasseur aux
morilles, pousses de sauge

Citrus porchetta, celery cream, frisée salad, hunter's sauce with morels, sage shoots

BURGER PAPILLONS 24€

Potato bun, effiloché de bœuf, sauce chimichurri et provolone

Potato bun, slow-cooked shredded beef, chimichurri sauce and provolone cheese

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

Tarte au citron meringué

Lemon meringue tart

Charlotte au chocolat

Chocolate charlotte

LES DESSERT SIGNATURE

CHANDELEUR 9€

Crêpes aux thé matcha, chantilly à la vanille de Madagascar, framboises, et éclats de noix de pécan caramélisées.

Madagascar crêpes, whipped cream with Madagascar vanilla, raspberries, matcha tea, and hazelnut shards

RIZ AU LAIT 10€

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

Rice pudding, salted butter caramel, caramelized pecans

