

# 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, velouté de champignons, croquant panko

*Perfect egg, mushroom velouté, crispy panko*

TERRE 9€

Chou-fleur carbonara, crème de parmesan, émulsion de guanciale, pecorino

*Cauliflower carbonara, parmesan cream, guanciale emulsion, pecorino*

MER 9€

Bomba de Barcelone, gambas et aioli

*Barcelona-style bomba, prawns and aioli*

---

## PLATS

---

VÉGÉTARIEN  21€

Gauffre de patate douce, labneh fumé, avocat, houmous de carottes, huile de curry, chou kale

*Sweet potato waffle, smoked labneh, avocado, carrot hummus, curry oil, kale*

MER 24€

Maigre, écume de bouillabaisse, déclinaison de navets glacés, salsifis, tuile de pain, rouille

*Meagre fish, bouillabaisse foam, glazed turnip variations, salsify, bread tuile, rouille*

TERRE 26€ (+2€ sur le menu)

Filet mignon de veau cuit à basse température, croquette de pomme de terre, purée de panais, sauce aux morilles, scarole

*Low-temperature cooked veal tenderloin, potato croquette, parsnip purée, morel sauce, escarole*

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

#### **Tarte au citron meringué**

Lemon meringue tart

#### **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*

