

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 aïoli

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, escarole

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

