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€

Endive rouge braisée, pomelos, béchamel au poivre sauvage
Braised red endive, pomelo, wild pepper béchamel

TERRE 9€

Oignons doux farcis au bœuf et à l'agneau, poivronnade, pickles
Sweet onions stuffed with beef and lamb, roasted pepper purée, pickles

MER 9€

Maigre de ligne, kiwi jaune, mini concombres, ciboulette, bergamote, chili oil
Line-caught meagre, yellow kiwi, baby cucumbers, chives, bergamot, chili oil

PLATS

VÉGÉTARIEN 21€

Empanadas al horno, duxelles de champignons aux morilles, pleurotes, poireaux, scamorza fumée, citron vert brûlé, roquette, copeaux de parmesan, pignons de pin
Baked empanadas, morel mushroom duxelles, oyster mushrooms, leeks, smoked scamorza, charred lime, rocket, Parmesan shavings, pine nuts

TERRE 24€

Joue de bœuf confite au vin rouge, échalotes confites, siphon de pomme de terre, huile d'ariette, frisée, moutarde de champignons truffée
Red-wine-braised beef cheek, confit shallots, potato espuma, arietta oil, frisée salad, truffled mushroom mustard

MER 24€

Bar grillé, crémeux de patate douce au saté, curry thaï rouge, cive, pousses de coriandre et de menthe, noix de cajou
Grilled sea bass, satay sweet-potato cream, red Thai curry, shiitake mushrooms, spring onions, coriander and mint shoots, cashew nuts

BURGER PAPILLONS 24€

Bœuf haché 150g, oignons confits, cheddar, sauce tartare, frites et salade
150 g minced beef, caramelized onions, cheddar, tartar sauce, fries and salad

Les prix sont ttc et en €. *Hors Formule. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.
*Prices include VAT and are in €. *EXCLUDING MENUS. 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

FROMAGE
Tomme de brebis, amandes, huile rouge, shiso
Sheep's milk tomme, almonds, red oil, shiso

RIZ AU LAIT
Riz au lait, caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées
Rice pudding, salted butter caramel, caramelized pecans

CHOCO PASSION
Mousse au chocolat, crémeux passion, tuile de pain et crumble cacao
Chocolate mousse, passion fruit crémeux, bread tuile and cocoa crumble

DESSERTS MAISON HUGO & VICTOR

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Tarte choco tonka
Chocolate tonka bean tart

Tarte pomme caramel
Caramel apple tart

Entremet citron
Lemon entremet