

Papillons & Co

by Beast & Butterflies

19h - 22h30

ENTRÉES

Velouté du moment des chefs 11€ 

Seasonal velouté soup

Burrata, courge rôtie, noisettes & miel de romarin 11€ 

Burrata, roasted squash, hazelnuts & rosemary honey

Saumon nikkei, leche de tigre au lait de coco, pousses de coriandre 11€

Nikkei-style salmon, coconut milk leche de tigre, coriander shoots

Foie gras, pain aux figues, chutney de poire 15€ *

Foie gras, fig bread, pear chutney (Hors formule)

PLATS

Coquillettes à la truffe, comté 24 mois, pickles de graines de moutarde 24€ 

Mini elbow pasta with truffle, 24-month aged Comté, pickled mustard seeds

Burger de bœuf, cheddar, aioli, oignons confits & sucrose 24€

Beef burger, cocktail sauce, cheddar, sweet pickles, lettuce, fries

Faux-filet Angus, millefeuille de pomme de terre oignons confits, condiment ail noir, jus de viande

(Option foie gras mi-cuit +8€) 32€

Aubrac rib-eye steak, potato millefeuille, caramelized onions, meat jus with Orléans mustard

(Semi-cooked foie gras option +8€)

Salade César Poulet frit, croûtons, sauce César au parmesan, copeaux de parmesan 21€

Crispy chicken, croutons, Parmesan Caesar dressing, Parmesan shavings

Poisson du moment 25€

Fish of the moment

**Vous cherchez la
cerise sur le gâteau ?
Elle est au dos.**
Desserts are over here 

Notre viande est exclusivement d'origine française. All our meat is sourced exclusively from France

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 €. EXCLUDING MENUS The list of allergens is available on request. In case of allergy, please inform our team..

PLAISIRS DE L'APRÈS-MIDI

14h - 19h / 2PM - 7PM
Afternoon Delights

HOUMOUS
TRADITIONNEL 8€
Traditional hummus

SÉLECTION DE
FROMAGES 14€
Cheese selection

PIZZA
MARGHERITA 19€
Margherita pizza

SÉLECTION DE
CHARCUTERIES 14€
Charcuterie selection

La carte DES DESSERTS

RIZ AU LAIT 10€

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

DESSERTS MAISON HUGUES POUGET 10€

Les coups de cœur de nos chefs
Our chefs' favorites



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.