

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€

Velouté de panais au lait de coco, jus de champignons corsé, sésame et sarrasin torréfié

Parsnip velouté with coconut milk, rich mushroom jus, sesame seeds and toasted buckwheat

TERRE 9€

Wontons de cochon fermier, bouillon thaï au curry rouge, pak-choï et pousses de coriandre

Free-range pork wontons, Thai red curry broth, pak choi and coriander sprouts

MER 9€

Fish and chips, sauce tartare, sucrose croquante

Fish and chips, tartar sauce, crunchy baby romaine

PLATS

VÉGÉTARIEN  21€

Feuilleté à la crème de gorgonzola, duo de patates douces, broccolini, miel infusé à l'orange, tombée d'épinards et pignons de pin

Puff pastry with gorgonzola cream, duo of sweet potatoes, broccolini, orange-infused honey, sautéed spinach and pine nuts

MER 24€

Merlu rôti, riz méloso, chou-fleur coloré, bisque de homard, aioli et pousses d'estragon

Roasted hake, creamy meloso rice, colorful cauliflower, lobster bisque, aioli and tarragon shoots

TERRE 24€

Ballotine de volaille cuite à basse température, crémeux de carottes jaunes, pâtisson, citron confit, olives vertes de Sicile, jus corsé aux épices tajine et pousses de coriandre

Low-temperature cooked chicken ballotine, yellow carrot purée, pattypan squash, preserved lemon, Sicilian green olives, rich tajine-spiced jus and coriander 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 €. *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 10€ *des desserts*

DESSERTS DU CHEF PATISSIER HUGUES POUGET



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

Entremet citron

Lemon entremet

Charlotte au chocolat

Chocolate charlotte

LE DESSERT SIGNATURE

RIZ AU LAIT

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

Rice pudding, salted butter caramel, caramelized pecans

