

Papillons & Co

Entrée & plat ou plat & dessert 30€

Entrée, plat & dessert 37€

ENTRÉES

VÉGÉTARIEN 9€

Nouilles sautées froides, cacahuètes torréfiées, coriandre fraîche, piment végétarien

Cold stir-fried noodles, roasted peanuts, fresh coriander, vegetarian chili

TERRE 9€

Raviolis de cochon fermier, bouillon parfumé au poivre de Sichuan, pak choï, cresson Goa.an, émulsion de guanciale, pecorino

Free-range pork dumplings, Sichuan pepper-infused broth, pak choi, Goa cress

MER 9€

Tartare de thon, condiment sésame, mangue fraîche, shiso rouge, shiitake
Tuna tartare, sesame seasoning, fresh mango, red shiso, shiitake mushrooms

PLATS

VÉGÉTARIEN 21€

Congee de riz au bouillon de champignons, pleurotes, œuf croustillant, huile de cébette, pousses de coriandre

Rice congee with mushroom broth, oyster mushrooms, crispy egg, spring onion oil, coriander sprouts

MER 26€ (+2€ sur le menu)

Limande-sole meunière aux notes hongkongaises, pak choï sauté, salade de pomelo

Pan-fried sole with Hong Kong-style flavors, sautéed pak choi, pomelo salad

TERRE 24€

Magret de canard du sud ouest au caramel, patate douce au saté, sauce aigre-douce au poivre de Sichuan, céleri chinois

Caramelized duck breast, satay sweet potato, sweet-and-sour Sichuan pepper sauce, Chinese celery

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

新年快樂

EN 2026, LE NOUVEL AN CHINOIS CÉLÈBRE L'ANNÉE
DU CHEVAL DE FEU

Symbolé d'énergie, de passion et de renouveau.

Pour l'occasion, nos chefs signent une carte spéciale aux saveurs porte-bonheur, inspirée des traditions du Nouvel An lunaire et placée sous le signe du partage et de la gourmandise.

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.

CRÉATION UNIQUE NOUVEL AN CHINOIS

Cheesecake au yuzu

Yuzu cheesecake

LE DESSERT SIGNATURE

RIZ AU LAIT FAÇON HONG KONG 10€

Riz au lait façon Hong Kong, mangue fraîche, fruit du dragon

Hong Kong-style rice pudding, fresh mango, dragon fruit

CAFÉ GOURMAND 10€

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts

Gourmet coffee with assorted mini desserts

