

# 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 guanciaie, 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

新  
年  
快  
樂

新  
年  
快  
樂

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

Symbole 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*

