

## ***Van harte welkom bij Bistro Restaurant “Le Papillon”!***

Midden in de prachtige vestingstad Elburg vindt u Restaurant “Le Papillon”. De wortels van “Le Papillon” voeren terug tot aan de 17e eeuw. Destijds dienstdoende als zeilmakerij, tegenwoordig als Bistro Restaurant. Waar u ook plaatsneemt, de authentieke eigenschappen van dit eeuwenoude pand zijn bewaard gebleven en overal zichtbaar.

Sinds 1973 bevindt “Le Papillon” zich in het straatbeeld van Elburg. Vanaf 2011 is dit met de huidige uitbaters. Zowel in de keuken als achter de bar wordt aandacht besteed aan kwaliteit en de gast. Ambacht en gastvrijheid staan bij ons centraal. In een intieme sfeer kunt u bij ons genieten van diverse vis, vlees en vegetarische gerechten, bereidt met verse seizoensproducten.

Met groot gastvrij genoeg ontvangen wij u hier bij  
Bistro Restaurant “Le Papillon”!

Namens het team van Le Papillon wensen wij u een smakelijk diner!

*Frank Toey*

*&*







*Lizbeth Hakvoort*

# Wijnkaart

## Huiswijnen

			glas	karaf	fles
Marcel Martin IGP	Rood	Merlot <i>Frankrijk, Pays d'oc</i>	3,75	12,-	19,-
Heritage	Rood	Cabernet Sauvignon <i>Chili, Valle Central</i>	3,75	12,-	19,-
Marcel Martin IGP	Wit	Sauvignon Blanc <i>Frankrijk, Pays d'oc &amp; Valle de Loire</i>	3,75	12,-	19,-
Claude Serra IGP	Wit	"Terres Cortal" Chardonnay <i>Frankrijk, Languedoc (Pays d'oc)</i>	3,75	12,-	19,-
Küfertrunk	Wit zoet	Müller-Thurgau, Elbing <i>Duitsland, Mosel</i>	3,50	11,-	18,-
Heritage	Rose	Cabernet Sauvignon <i>Chili, Valle Central</i>	3,75	12,-	19,-
Mousserend		Wisselende mousserende wijn	6,75		36,-

## Rood










			info	fles
Domaine Crès Ricards IGP Mont Baudile		"Alexaume" Merlot, cabernet, syrah, carignan <i>Frankrijk, Mont Baudile (Languedoc-Roussillon)</i>		25,-
Bodegas Covila DOC Rioja Reserva		"Covila II" Tempranillo <i>Spanje, Rioja</i>		28,-
Saladini Pilastrini DOC		"Rosso Piceno Piediprato" Sangiovese & Montepulciano <i>Italië, Marche</i>		33,-
Adams Wein Qualitätswein		"Kaliber 12" Spätburgunder <i>Duitsland, Rheinhessen</i>		36,-
San Cassiano DOC		"Valpolicella Ripasso Superiore" Corvina, Molinara, Rondinella <i>Italië, Veneto</i>		37,-
Château Vieux Chevrol AOC Lalande Pomerol		"Lalande Pomerol" Merlot, Cabernet, Cabernet Franc <i>Frankrijk, Lalande-Pomerol (Gironde, Bordeaux)</i>		45,-

## Rose

			info	fles
Philippe Nusswitz IGP		"OPale" Grenache <i>Frankrijk, Cévenne</i>		22,-

# Wijnkaart

## Wit

Saladini Pilastri DOC	“Falerio” Trebiano, Passerina, Pecorino <i>Italië, Marche</i>	<b>info</b> <b>bio.</b>		<b>fles</b> 24,-
Telmo Rodriguez DO Rueda	“Basa Blanco” Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc <i>Spanje, Rueda</i>			28,-
Andreas Harm DAC	“Harmwein Kremser Alaun” Grüner Veltliner <i>Oostenrijk, Kremstal</i>	<b>bio.</b>		33,-
Jordan Wine Estate Stellenbosch	“Barrel Fermented” Chardonnay <i>Zuid-Afrika, Stellenbosch</i>			34,-
Werther Windisch Qualitätswein	“8° 14 minuten” Weißburgunder <i>Duitsland, Rheinhessen</i>			35,-
Domaine Bailly AOC Pouilly Fumé	Pouilly Fumé “Les Vallons” Sauvignon Blanc <i>Frankrijk, Pouilly-sur-Loire (Loire)</i>			38,-
Louis Chenu AOC Bourgogne	“Bourgogne” Chardonnay <i>Frankrijk, Savigny-les-Baune (Bourgogne)</i>	<b>bio.</b>	 	42,-

## Mousserend

Vincent Couche AOC Champagne	“Eclipsia” Champagne Brut Pinot Noir & Chardonnay <i>Frankrijk, Côte des Bar (Aube, Champagne)</i>	<b>info</b> <b>bio.</b>		<b>fles</b> 65,-
Open fles	Wisselende mousserende wijn	<b>glas</b>		<b>fles</b> 6,75 36,-

## Dessertwijnen

Arza Wineries Baddaz Yerushalayim	“David’s Harp” Carignan, Grenache <i>Jerusalem, Israël</i>	<b>glas</b>		<b>fles</b> 5,50 35,-
Vallein Tercinier AOC Charentes	“Pineau des Charentes Blanc” Colombard, Folle Blanche, Ugni Blanc <i>Frankrijk, Charentes (Gascogne)</i>		 	5,50 35,-
Producteurs Plaimont AOC Pacherenc du Vic-Bilh	“Collection Plaimont” Petit & Gros Manseng, Arrufiac, Petit Courbu <i>Frankrijk, Pacherenc du Vic-Bilh (Gascogne)</i>			5,50 35,-

## Vaste Prijzen

Gerechten hebben een vaste prijs. Bij een enkel gerecht rekenen we een meerprijs, dit staat in de kaart aangegeven bij het gerecht.

Voorgerechten.....	€ 11,-
Soepen.....	€ 6,-
Hoofdgerechten.....	€ 22,-
Nagerechten.....	€ 7,-

### 3 of meer gangen keuze voor een plezierige prijs

Kiest u drie of meer gerechten, dan kan dit voor een plezierige prijs. Bij een enkel gerecht rekenen we een meerprijs, dit staat bij het gerecht aangegeven.

**5-gangen keuze uit de kaart..... € 46,50**  
*voorgerecht, twee tussengerechten, hoofd- & nagerecht*

**4-gangen keuze uit de kaart..... € 43,50**  
*met een soep als tussengerecht ..... € 40,50*

**3-gangen keuze uit de kaart..... € 35,50**  
*met een soep als voorgerecht..... € 33,50*  
*voor-, tussen- & hoofdgerecht..... € 37,50*

## Menu “ du Chef ”

Naast de gerechten in de kaart bieden wij u het menu “du Chef”. Chef-kok Gijs Koopman wisselt deze gerechten geregeld. Middels een krijtbord brengen we u op de hoogte van deze gerechten. Deze gerechten kunnen ook los gekozen worden en met andere gerechten uit de kaart gecombineerd worden.

## Wijnarrangement

Graag serveren we u bijpassende wijnen. Los, of als compleet arrangement:

los bijpassend glas.....	€ 5,75
3-gangen wijnarrangement.....	€ 15,-
4-gangen wijnarrangement .....	€ 19,-
5-gangen wijnarrangement .....	€ 22,-

***Wanneer wij rekening dienen te houden met een speciaal dieet of allergie, meldt dit ons. We werken met dagverse producten. In onze keuken zijn allergenen aanwezig en kunnen we, ondanks extra aandacht, risico's niet uitsluiten.***

## Voorgerechten & Tussengerechten

### Huisgerookte Zalm

huisgerookte zalm geserveerd met zoetzure koolrabi, krokantjes van gepofte aardappel, dragoncrème, salade van groene asperges en dressing van karnemelk en dragon

huisgerookte zalm: onze zalm komt vers van de visafslag en wordt (na een nacht pekemarinade) **koud** gerookt. Grofweg betekent "koud roken" dat de temperatuur in de rookkast gedurende het rookproces onder de 30°C blijft. De zalm blijft hierdoor nagenoeg rauw. De zalmvetten en rooksmak komen harmonieus samen!

### Gemarineerde Gamba's

gemarineerde gamba's, pittige mangosalade met limoen, crème van tamarinde, gepofte zwarte rijst, verse koriander en olie van koriander

tamarinde: een grote bruine peul en bevat een fris zure pulp dat bruin van kleur is.

### Kalfslende & Tomaat

rauwe kalfslende, eerst gepekeld en vervolgens dungseden, met hierbij basilicum olie, diverse tomaatsoorten, crème van zwarte olijven, "kaviaar" van aceto balsamico, buffelmozzarella en een krokantje van basilicum

### Oosters Gemarineerde Eend

van eendenbout geplukt vlees, oosters gemarineerd en geserveerd met krokante eendenhuid, een crème van miso, ponzudressing en een venkelsalade met citrus

miso: een pasta van gefermenteerde sojabonen

### Tomaat & Mozzarella

(vegetarisch)

buffelmozzarella en gemarineerde tomaatsoorten met hierbij een krokantje van basilicum, crème van zwarte olijven, "kaviaar" van aceto balsamico en een olie van basilicum

### Groene Asperge & Ei

(vegetarisch)

salade van groene asperges, hierbij een gepocheerd eitje, zoetzure koolrabi, crème van dragon, krokantjes van aardappel en een dressing van karnemelk en dragon

### Voorgerecht "du Chef"

een geregeld wisselend voorgerecht uit het menu "du Chef"  
zoals weergegeven op het krijtbordje op tafel

## Soepen

### Venkel Crèmesoep

romige soep van venkel geserveerd met (of zonder) gamba en olie van basilicum

### Soep "du Chef"

een geregeld wisselende soep uit het menu "du Chef"  
zoals weergegeven op het krijtbordje

**voorgerechten en soepen kunnen ook als tussengerecht gekozen worden**

## Hoofdgerechten

### Schol

schol, op de graat en in bruine roomboter gebakken,  
hierbij braadjus van de vis met hierin kappertjes, citroen en peterselie  
**schol met gamba's combineren? dan plus € 5,-**

### Vis van het seizoen

geregeld wisselend visgerecht, kan volgende week zo maar iets anders zijn!  
welke vis het ook is, we serveren het met salsa verde  
salsa verde: soort pesto met wat azijn, olijfolie, knoflook, fijngesneden ui en verse groene kruiden als basis.  
**dit gerecht met gamba's combineren? dan plus € 5,-**

### Biefstuk Diamanthaas

uit de schouderbladstreek van het rund, een "vergeten vlees",  
hierbij een vers getrokken jus met majoraan  
diamanthaas: ook wel Jodenhaas genoemd. Joodse spijswetten leren dat deze biefstuk de ideale biefstuk is, daar deze uit de voorzijde -en niet uit de achterzijde- van een rund komt, waardoor deze biefstuk koosjer is.  
majoraan: ook wel "marjoleinkruid" genoemd.

### Duo van Eend

gekonfijte eendenbout vergezeld met rosé gebraden eendenborst,  
geserveerd met een vadouvan-jus  
vadouvan: melange van gefermenteerde kruiden, van origine uit India.

### Biefstuk van Lamsrump

biefstuk van lamsrump, gemarineerd met baharat kruiden en vervolgens rosé gebraden,  
hierbij vers getrokken vleesjus en olie van baharat  
baharat: specerijenmelange uit de Arabische keuken.

### Truffelfregola

(vegetarisch)

romige truffelfregola pasta, geserveerd met een gepocheerd eitje,  
coullis van peterselie, Parmezaanse kaas en seizoengroenten  
fregola: soort kleine pastaballetjes van origine uit Sardinië (Italië) met griesmeel als hoofdingrediënt.

### Vegetarische Verrassing

laat u smakelijk verrassen door de Chef!

### Hoofdgerecht "du Chef"

een geregeld wisselend hoofdgerecht uit het menu "du Chef"  
zoals weergegeven op het krijtbordje

**hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frieten van Agria aardappelen**  
**indien u wenst serveren wij ook een frisse salade**

## Nagerechten

### Yoghurt & Rood Fruit

schuim van yoghurt en aardbeien sorbetijs, gecombineerd met rood seizoensfruit,  
bevroren rood fruit en meringue van vlierbloesem  
*meringue: luchtige ovengedroogde schuimpjes*

### Crème Brûlée

vanille crème brûlée, ijs van gezouten karamel, notenpoeder,  
vanille-merengue en witte chocolade-curd  
*curd: een puddingachtige saus op basis van eidooiers*

### Ananas & Specerijen

in specerijen-karamel gegaarde ananas, ijs van palmsuiker, gel van limoen,  
schuim van kokos en vers geschaafde kokos

### Dessert "Du Chef"

geregeld wisselend dessert uit het menu "du Chef"  
zoals weergegeven op het krijtbordje

### Kaasassortiment

assortiment van 5 verschillende kaassoorten geserveerd  
met walnoten en pruimencompôte  
*plus € 2,50*

*met genoeg serveren wij u een dessertwijn, vraag gerust naar de mogelijkheden!*

## Koffie & Thee

Thee ( <i>diverse smaken</i> )	€ 2,75	Café Papillon	€ 6,95
Koffie	€ 2,75	<i>met Baileys &amp; Dom Benedictine</i>	
Cappuccino	€ 2,75	Italian Coffee	€ 6,95
Koffie Verkeerd	€ 2,75	Irish Coffee	€ 6,95
Espresso	€ 2,75	Scotch Coffee	€ 6,95
Espresso Machiato	€ 2,75	French Coffee	€ 6,95
Ristretto	€ 2,75	Spanish Coffee	€ 6,95
		Baileys Coffee	€ 6,95
		Coffee Benedictine	€ 6,95

uw kop koffie en/of thee na diner wordt geserveerd met lekkernij van het huis

U kunt de bezigheden van “Le Papillon” ook op internet volgen.  
Naast onze website zijn we ook te vinden op gebied van social media.  
Check-in op Facebook of volg ons op Twitter!

Website : [restaurantlepapillon.nl](http://restaurantlepapillon.nl)

Facebook: [facebook.com/lepapillonrestaurant](https://facebook.com/lepapillonrestaurant)

Ook kunt u ons online bij verschillende restaurantgidsen vinden. Hier kunt u uw ervaringen met ons delen. Als gast bent u tenslotte onze graadmeter. Indien u de gelegenheid heeft, nodigen we u uit gebruik te maken van deze restaurantgidsen:

[www.eet.nu](http://www.eet.nu)

[www.iens.nl](http://www.iens.nl)

[www.tripadvisor.nl](http://www.tripadvisor.nl)

Bij voorbaat dank voor uw online betrokkenheid!



Scan deze QR-code  
met een smartphone  
en bekijk direct onze  
mobiele website!