

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, bereid met verse seizoensproducten.

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

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

Frank & Liekebeth Toes

Vaste Prijzen

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

Voor- & Tussengerechten.....	€ 11,-
Soepen.....	€ 7,-
Hoofdgerechten.....	€ 22,-
Nagerechten.....	€ 8,-

Uw keuzemenu voor een plezierige prijs

Kiest u drie of meer gerechten, dan kan dit voor een plezierige prijs.

3-gangen keuze uit de kaart.....	€ 36,-
4-gangen keuze uit de kaart.....	€ 44,-
5-gangen keuze uit de kaart.....	€ 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 gerust met andere gerechten uit de kaart gecombineerd worden.

Wijnarrangement

Graag serveren we u bijpassende wijnen. Per glas of als compleet arrangement:

bijpassend per glas.....	€ 5,50
3-gangen wijnarrangement.....	€ 15,-
4-gangen wijnarrangement	€ 20,-
5-gangen wijnarrangement	€ 25,-

Dienen wij rekening te houden met een speciaal dieet of allergie, meld dit ons.

Voorgerechten & Tussengerechten

€ 11,-

Huisgerookte Zalm

koud gerookte zalm gecombineerd met een rillette van gerookte forel
hierbij augurk, granny smith en dressing van augurk met dille

Rivierkreeftstaartjes

gemarineerde rivierkreeftstaartjes hierbij gel van grapefruit, ponzu-dressing,
zoetzure knolselderij en een crème van knolselderij en miso

ponzu: Japanse saus getrokken van vis, zeewier, rijstazijn en citrus

miso: gefermenteerde soja

Steak Tartaar

rundertartaar geserveerd met oude kaas, een gepocheerd ei, little gem en crème van anjovis

little gem: kleine Romeinse sla

Pulled Duck

vlees geplukt van eendenbout met hoisin gemarineerd, gecombineerd met
gemarineerde wortel, crème van gefermenteerde knoflook en 5-spice kroepoek

hoisin: lichtzoete Aziatische pasta-achtige saus op basis van soja, knoflook en specerijen

*5-spice: Chinese kruidenmelange op basis van de 5-smaakgroepen: bitter, zoet, zout, zuur en umami
denk aan kaneel, steranijs, venkel, kruidnagel en roze peper*

Mozzarella (vegetarisch)

mozzarella met gebrande avocado en Coeur du Boeuf tomaat,
tuille van zwarte olijf en basilicumcrème

Voorgerecht "du Chef"

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

Soep

€ 7,-

Soep "du Chef"

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

voorgerechten en soep kunnen ook als tussengerecht gekozen worden

Hoofdgerechten

€ 22,-

Sliptongen

op de graat gebakken sliptongen,
hierbij braadjus van de vis met citroen en peterselie

Corvina

op de huid gebakken corvinafilet,
geserveerd met een schuimige saus van bladselderij
corvina: familie van de zeebaars en veelal te vinden aan de Spaanse kust

Procureur van Lam

langzaam gegaarde en vervolgens gebraden lamsnek
hierbij een vleesjus met gefermenteerde knoflook en basilicumolie

Confit de Canard

Franse klassieker: eendenbout langzaam gegaard in ganzenvet.
geserveerd met druivenmosterdjus

Biefstuk van Runderlende

biefstuk uit de dunne lende, geserveerd met een kruidenboterjus

Hoofdgerecht "du Chef"

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

Knolselderij (vegetarisch)

gepofte en vervolgens gebakken knolselderij met hierbij krokante selderij,
saus van bladselderij en een crème van knolselderij en miso
miso: gefermenteerde soja

Vegetarische Verrassing

laat u verrassen door de chef!

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

Nagerechten

€ 8,-

Tropisch Wentelteefje

wentelteefje in 5-spicesuiker met hierbij mangosalade, kokosroomijs en een espuma van lychee

lychee: Chinese rode vrucht met friszoete smaak

Rabarber & Yoghurt

rabarbercompôte en yoghurtijs met yoghurtschuim, rood fruit en krokant van yoghurt

Dessert "Du Chef"

geregeld wisselend dessert uit het menu "du Chef"

zoals weergegeven op het krijtbordje

Kaasassortiment (plus € 2,-)

assortiment van 5 verschillende kaassoorten

geserveerd met kletsenbrood, walnoten en vijgencompôte

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
Verse Muntthee	€ 2,75	<i>met Baileys & Dom Benedictine</i>	
Verse Gemberthee	€ 2,75	Italian Coffee	€ 6,95
Koffie	€ 2,75	Irish Coffee	€ 6,95
Espresso	€ 2,75	Scotch Coffee	€ 6,95
Cappuccino	€ 2,75	French Coffee	€ 6,95
Espresso Machiato	€ 2,75	Spanish Coffee	€ 6,95
Koffie Verkeerd	€ 2,75	Baileys Coffee	€ 6,95
Ristretto	€ 2,75	Coffee Benedictine	€ 6,95

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

Digestieven

Amaretto	€ 4,25	Remy Martin XO	€ 15,-
Grand Marnier	€ 4,25	Remy Martin VSOP	€ 5,50
Baileys	€ 4,25	Courvoisier VSOP	€ 5,50
Liquor 43	€ 4,25	Martell VSOP	€ 5,50
Tia Maria	€ 4,25	Joseph Guy VS	€ 4,95
Sambucca	€ 4,25	Clés des Ducs VSOP	€ 4,95
Cointreau	€ 4,25	Busnel Calvados	€ 4,95
DOM Benedictine	€ 4,25		

Bistro Restaurant “Le Papillon” online

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

Facebook: 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

www.tripadvisor.nl

Bij voorbaat dank voor uw online betrokkenheid!



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