

## ***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.

|   |                |
|---|----------------|
| <b>3-gangen keuze uit de kaart.....</b> | <b>€ 36,50</b> |
| <b>4-gangen keuze uit de kaart.....</b> | <b>€ 45,-</b>  |
| <b>5-gangen keuze uit de kaart.....</b> | <b>€ 51,-</b>  |

## Menu “ du Chef ”

Naast de gerechten in de kaart bieden wij u het menu “du Chef”. Chefkok Chris Sloots 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.....              | € 5,60 |
| 3-gangen wijnarrangement.....         | € 15,- |
| 4-gangen wijnarrangement .....        | € 20,- |
| 5-gangen wijnarrangement .....        | € 25,- |
| fles prik of plat water (0,75l) ..... | € 5,50 |

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

## Voorgerechten & Tussengerechten

€ 11,-

### **Huisgerookte Zalm**

koud gerookt | krokant van zalmhuid | crème van kervel  
kroepoek van inktvis | zilte groentes | gekonfijte rode ui

### **Coquilles** *plus € 2,50*

gebakken | crème van aardpeer | gekarameliseerde hazelnoten  
bouillon van waterkers | dashi-gel  
*dashi: Japanse visbouillon*

### **Ossenworst van Hert**

gekonfijte zuurkool | schuim van hazelnoot | krokant van schorseneren | specerijen crème

### **Oosterse Varkensbuikspek**

gelakt in hoisin | crème van wasabi | sojaparels | chips van lotuswortel  
*hoisin: in Azië veel gebruikte zoete pasta-achtige saus op basis van gefermenteerde sojabonen, rijstazijn en knoflook*

### **Warme Geitenbrie** *(vegetarisch)*

uit de oven | korst van amandel | geroosterde biet | zoetzure biet  
venkelcrème | vinaigrette van dragon | amandelolie  
*dragon: frisse kruid met anijs tint*

### **Voorgerecht "du Chef"**

geregeld wisselend gerecht uit het menu "du Chef", weergegeven op krijtbordje

### **Tussengerecht "du Chef"**

geregeld wisselend gerecht uit het menu "du Chef", weergegeven op krijtbordje

## Soep

€ 7,-

### **Soep "du Chef"**

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

*voorgerechten en soep kunnen ook als tussengerecht gekozen worden*

# Hoofdgerechten

€ 22,-

## Sliptongen

op de graat gebakken | braadjus afgeblust met citroen | peterselie  
*met coquilles? dan plus € 5,-*

## Snoekbaarsfilet

op de huid gebakken | klets kop van inktvis  
tapenade van bulgur & doperwten | bouillon van vongole  
*vongole: venusschelp*  
*met coquilles? dan plus € 5,-*

## Biefstuk Ossenhaas *plus € 5,-*

tournedos; koning onder de biefstukken | jus van eekhoorntjesbrood  
*Ossenhaas met gebakken eendenlever? dan plus € 5,-*

## Rouleau van Kalkoen

zachtgegaard & ingerold met salsa verde  
spatzle van zoete aardappel | pijnboompitten | V.O.C.-jus  
*spatzle: van origine deegslertjes | salsa verde: pesto-achtige verse (groene)kruidensaus*

## Zwijnshaas

Granny Smith-jus | balsamicosalotten | geroosterde biet

## Hoofdgerecht "du Chef"

geregeld wisselend gerecht uit het menu "du Chef", weergegeven op het krijtbordje

## Open Lasagne *(vegetarisch)*

bospaddestoelen | beurre noisette | olie van paprika  
crème van pastinaak | puree van kervel | blauwe kaas

## Vegetarische Verrassing

laat u verrassen door de chef!

## Nagerechten

€ 8,-

### Pure Chocolade & Koffie

IJs van pure chocola | bavarois van koffie | crumble van pure chocolade  
gel van sinaasappel & Grand Marnier | poeder van mokka

### Bramen & Appel

bramen sorbetijs | gel van bramen | gekarameliseerde appel  
vanilleganache | crumble van yoghurt

*ganache: crème vaak gebruikt als vulling voor taarten en bonbons; chocolade & room als hoofdingrediënten*

### Dessert "Du Chef"

wisselend dessert uit het menu "du Chef", weergegeven op het krijtbordje

### Kaasassortiment ( plus € 2,-)

5 kazen | getoast brood | noten | compôte | appel-perenstroop

*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 &amp; 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](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.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!