

## ***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,-</b>
<b>4-gangen keuze uit de kaart.....</b>	<b>€ 44,-</b>
<b>5-gangen keuze uit de kaart.....</b>	<b>€ 50,-</b>

## 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 geserveerd met zoetzure bloemkool, bloemkoolsalade, crème van vadouvan en een dressing van karnemelk en vadouvan  
*vadouvan: melange van gefermenteerde kruiden, van origine uit India.*

### Gamba's

geroosterde gamba's, feta kaas, crème van chorizo, gemarineerde paprika en zoetzure courgette  
*chorizo: gekruide en gedroogde Spaanse worst.*

### Steak Tartaar

rundertartaar geserveerd met zoetzuur en chips van aardpeer, een gepocheerd ei, crème en poeder van dragon  
*dragon: een kruid met frisse smaak met zachte ondertoon van anijs*

### Oosterse Varkensbuispek

in hoisin gelakte varkensbuispek gecombineerd met furikake, wasabicrème, espuma van wakame en salade van komkommer en rettich  
*wakame: Japans zeewier.*  
*furikake: veel gebruikt bij sushi; een mengsel van gedroogde zeewier, wasabi en sesamzaadjes*

### Warme Geitenkaas (vegetarisch)

geitenkaas uit de oven met hierbij dukkah, crème van geitenkaas, gel van sinaasappel, gemarineerde wortel en meringue van pompoen  
*dukkah: een mengsel van noten, kruiden en specerijen, Arabisch van oorsprong.*

### Voorgerecht "du Chef"

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

## Soepen

€ 7,-

### Soep "du Chef"

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

### Kokos-Kerriesoep

licht pittige soep van kokos en kerrie, geserveerd met (of zonder) gamba's

*voorgerechten en soepen kunnen ook als tussengerecht gekozen worden*

## Hoofdgerechten

€ 22,-

### Sliptongen

op de graat gebakken sliptongen,  
hierbij braadjus van de vis met citroen en peterselie  
***sliptongen met gamba's combineren? dan plus € 5,-***

### Kabeljauw

op de huid gebakken kabeljauwfilet,  
geserveerd met een schuimige saus van zuurkool  
***kabeljauw met gamba's combineren? dan plus € 5,-***

### Kalfssukade

op lage temperatuur, langzaam gegaarde sukade  
geserveerd met een vleesjus en salsa verde  
*salsa verde: soort pesto met wat azijn, olijfolie, knoflook, fijngesneden ui en verse groene kruiden als basis.*

### Biefstuk van Ossenhaas +€ 4,-

Koning onder de biefstukken; geserveerd met een vers getrokken rodewijnjus

### Hoofdgerecht "du Chef"

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

### Koolraap & Zuurkool (vegetarisch)

sous-vide gegaard en vervolgens gebakken koolraap, crème van koolraap,  
crunch van ui met hierbij een schuimige saus van zuurkool

### Vegetarische Verrassing

laat u verrassen door de chef!

## Nagerechten

€ 8,-

### “Snickers”

smaakelementen van de welbekende chocoladereep; op onze manier:  
roomijs van pinda, schuim van chocolade, gezouten karamel,  
meringue van pinda en cacao nibs

*cacao nibs: grof gemalen cacaobonen*

### Bessen & Yoghurt

ganache van zwarte bessen, yoghurt ijs, poeder van witte chocolade,  
crème van yoghurt en witte chocolade

*ganache: crème of bonbonvulling met boter en room als basis; vaak op smaak gebracht met vruchten of koffie.*

### 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 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 &amp; Dom Benedictine</i>	
Koffie	€ 2,75	Italian Coffee	€ 6,95
Cappuccino	€ 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
Koffie Verkeerd	€ 2,75	Baileys Coffee	€ 6,95
		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
Liqor 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!