

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

Uw keuzemenu voor een plezierige prijs

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

Voor enkele gerechten geldt een meerprijs.

3-gangen keuze uit de kaart € 36,-

3-gangen "all in": € 55,-

4-gangen keuze uit de kaart € 45,-

4-gangen "all in": € 65,-

5-gangen keuze uit de kaart € 52,-

5-gangen "all in": € 75,-

all-in: bijpassende wijnen, 1 fles tafelwater, vers afgebakken brood op tafel, koffie/thee met lekkernij toe

Menu " du Chef "

Kunt u niet kiezen? Laat u zich verrassen door ons keukenteam!

Houdt u niet van verrassingen?

Geef ons een seintje, dan vertellen we u het menu aan tafel.

3-gangen verrassingsmenu € 35,-

3-gangen "all in": € 52,50

4-gangen verrassingsmenu € 41,-

4-gangen "all in": € 62,50

5-gangen verrassingsmenu € 48,-

5-gangen "all in": € 72,50

all-in: bijpassende wijnen, 1 fles tafelwater, vers afgebakken brood op tafel, koffie/thee met lekkernij toe

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

| | |
|--|-------|
| <u>Huisgerookte Zalm</u> | 12,50 |
| koud gerookt gember merengue gebakken mosterdzaadjes kalamansi schuim <i>kalamansi: Aziatische citrusvrucht</i> | |
| <u>Steak Tartaar</u> | 12,- |
| rundertartaar piccalillystructuren bieslookcrème gepocheerde ei | |
| <u>Pastrami van Wolvarken</u> | 13,- |
| gerookt en gekruid gel van bloody mary sesamkrokant gekonfijte Amsterdamse uitjes | |
| <u>Quinoasalade (vegetarisch)</u> | 10,- |
| wortelsoorten krokante kappertjes courgette vadouvancrème Pierre Robert kaas <i>vadouvan: melange van gefermenteerde kruiden, van origine uit India</i> | |
| <u>Voorgerecht "du Chef"</u> | 11,50 |
| laat u verrassen door het voorgerecht uit het menu "du Chef" | |
| <u>Tussengerecht "du Chef"</u> | 10,- |
| laat u verrassen door het tussengerecht uit het menu "du Chef" | |

Warme Voorgerechten / Tussengerechten

| | |
|--|------|
| <u>Rode Mul</u> | 14,- |
| gebakken yuzu Pernod zwarte sesam crème van wortel & rode peper <i>yuzu: japanse citrus</i> | |
| <u>Kalfszwezerik</u> (€ 5,- supplement bij een keuzemenu) | 16,- |
| krokant gebakken crème van geroosterde ui kalfsjus met Grand Marnier | |

Soep

| | |
|---|-----|
| <u>Soep "du Chef"</u> | 7,- |
| aan tafel vertellen we u wat de soep is | |

voorgerechten en soep kunnen ook als tussengerecht en vice versa gekozen worden

Hoofdgerechten

| | |
|--|------|
| <u>Sliptongen</u> | 21,- |
| op de graat gebakken koolrabi braadjus afgeblust met citroen peterselie | |
| <u>Kabeljauwfilet</u> | 22,- |
| op de huid gebakken koolrabi shoron <i>shoron: luchtige saus op Hollandaise basis, op smaak gebracht met tomaat</i> | |
| <u>Biefstuk Ossenhaas</u> (€ 5,- supplement bij een keuzemenu) | 27,- |
| tournedos; koning onder de biefstukken jus van gefermenteerde knoflook puree van aardappel en pastinaak Ossenhaas met gebakken eendenlever <u>of</u> kalfszwezerik? dan plus € 5,- | |
| <u>Galantine van Piepkuiken</u> | 21,- |
| gevuld en zacht gegaard flan broccoli gevogeltejus wortelcrème <i>galantine: klassiek Franse bereiding van gevogelte; uitgebeend en gevuld, vervolgens langzaam gegaard</i> | |
| <u>Duo van Varkensoester & Varkenswang</u> | 23,- |
| langzaamgegaard vadouvanjus puree van gebakken aardappelen <i>vadouvan: melange van gefermenteerde kruiden, van origine uit India</i> | |
| <u>Hoofdgerecht “du Chef”</u> | 20,- |
| laat u verrassen door het hoofdgerecht uit het menu “du Chef” | |
| <u>Bloemkool & Chermoula</u> (vegetarisch) | 19,- |
| geroosterde bloemkool komkommer chermoula eidooiercrème polenta seizoensgroentes <i>chermoula: Noord-Afrikaanse kruidenmelange; pestoachtig. groene kruiden, komijn en knoflook zijn basisingrediënten</i> | |
| <u>Vegetarische Verrassing</u> | 19,- |
| laat u verrassen door de chef! | |

Nagerechten

Chocolade “Bros” 8,-
“bros” van witte chocolade en zwarte sesam | ijs van pure chocolade & tonkabonen
hazelnotenbavarois | kletskep van karamel

Rood & Tropisch 8,-
crèmeux van bloedsinaasappel & granaatappel | kokosschuim
ingelegde rabarber | yoghurtijs met gember & mango
crèmeux: een chocoladeroom die net stevig genoeg is om zijn vorm te behouden

Dessert “du Chef” 8,-
laat u verrassen door het tussengerecht uit het menu “du Chef”

Kaasassortiment (€ 2,50 supplement bij een keuzemenu) 10,-
5 kazen | brood | walnoten | chutney

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

Koffie & Thee

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| Thee (<i>diverse smaken</i>) | € 3,25 | Café Papillon | € 6,95 |
| Verse Muntthee | € 3,25 | <i>met Baileys & Dom Benedictine</i> | |
| Verse Gemberthee | € 3,25 | Coffee Benedictine | € 6,95 |
| Koffie | € 3,25 | Italian Coffee | € 6,95 |
| Cappuccino | € 3,25 | Irish Coffee | € 6,95 |
| Espresso | € 3,25 | Scotch Coffee | € 6,95 |
| Ristretto | € 3,25 | French Coffee | € 6,95 |
| Espresso Macchiato | € 3,25 | Spanish Coffee | € 6,95 |
| Koffie Verkeerd | € 3,25 | Baileys Coffee | € 6,95 |
| <i>Espresso Martini</i> | € 6,95 | | |
| <i>espressococktail: espresso, wodka & tia maria</i> | | | |

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

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 |
| Sambuca | € 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

Instagram: [Papillon_Elburg](https://www.instagram.com/Papillon_Elburg)

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!