

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 & geflambeerd broccolicrème gel van dragon appel-gemberdressing	
<u>Gemarineerde Gamba's</u>	12,50
lauwwarm serehcrème kokoskrokant komkommer <i>sereh: citroengras</i>	
<u>Steak Tartaar</u>	12,-
rundertartaar eidooier tafelzuren krokant van Parmezaan peterseliecrème	
<u>Rilette van Eend</u>	11,-
zachtgegaard bietenstructuren gel van sinaasappel <i>rilette: grove paté-achtige structuur van zachtgegaard vlees</i>	
<u>Little Gem Tataki (vegetarisch)</u>	10,-
sesam oosterse dressing komkommer wortel broccolicrème <i>little gem: kleine romaanse slakrop met een zoete ondertoon, ook wel suikersla genoemd</i> <i>tataki: Japanse bereiding waarbij van origine vis of vlees kort rondom wordt geroosterd of geflambeerd</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

een warm gerecht kan een langere bereidingstijd met zich meebrengen

<u>Kalfszwezerik & Ossenstaart</u> <i>(plus € 5,- bij een keuzemenu)</i>	17,50
krokant gebakken kalfszwezerik stoof van ossenstaart schuimige peterseliesaus	
<u>Eendenlever & Ossenstaart</u> <i>(plus € 5,- bij een keuzemenu)</i>	17,50
krokant gebakken eendenlever stoof van ossenstaart schuimige peterseliesaus	

Soep

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

Hoofdgerechten

<u>Sliptongen</u>	22,-
op de graat gebakken citroen peterselie aardappel-posteleinpuree <i>sliptongen met gamba's? dan plus € 5,-</i>	
<u>Zeebaarsfilet</u>	22,-
op de huid gebakken dillecrème romige schaaldierensaus <i>zeebaarsfilet combineren met gamba's? dan plus € 5,-</i>	
<u>Biefstuk Ossenhaas</u> <i>(plus € 5,- bij een keuzemenu)</i>	27,-
tournedos; koning onder de biefstukken rode wijnjus puree van aardappel en postelein <i>ossenhaas combineren met gebakken eendenlever <u>of</u> kalfszwezerik? dan plus € 5,-</i>	
<u>Magret & Confit de Canard</u>	22,-
duo van eendenborst & gekonfijte eendenbout crème van bloemkool & miso lavasjus <i>lavas: zoutige plant oorspronkelijk uit Middellandse Zeegebied, met de bijnaam "maggi-plant"</i> <i>miso: gefermenteerde soja</i>	
<u>Procureur van Varken</u>	21,-
langzaam gegaard calvadosjus wortelcrème <i>procureur: varkensnek; ook wel halskarbonade genoemd</i>	
<u>Hoofdgerecht "du Chef"</u>	20,-
laat u verrassen door het hoofdgerecht uit het menu "du Chef"	
<u>Hartige Flan</u> <i>(vegetarisch)</i>	19,-
flan van spinazie, tomaat & olijf papadum gefermenteerde knoflookcrème <i>flan: (in dit geval) een hartig taartje waar de ingrediënten met ei worden gebonden</i>	
<u>Vegetarische Verrassing</u>	19,-
laat u verrassen door de chef!	

Nagerechten

Tropisch Fruit

8,-

sorbetijs van sinaasappel & curry madras | mango ganache
passievruchtschuim | krokant van karamel

*ganache: een bavarois-achtige crème, waarin room en chocolade de voornaamste ingrediënten zijn,
in dit gerecht aanvullend op smaak gebracht met mango*

Gin-Tonic

8,-

sorbetijs van Gin-Tonic | Gin-Tonic schuim | limoengel | panna cotta van witte chocolade
ingelegde komkommer | krokant van zoethout | poeder van witte chocola

Dessert "du Chef"

8,-

laat u verrassen door het nagerecht 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 (diverse smaken)	€ 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>			

**koffie's worden gezet van door onszelf samengestelde koffie bonenmelange
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
Liqor 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!