

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 Toey

Keuzemenu

Combineer drie of meer gerechten tot een compleet menu
voor enkele gerechten geldt een meerprijs, dit staat bij het gerecht vermeld.

3-gangen keuze uit de kaart € 37,-

3-gangen "all in" € 57,-

4-gangen keuze uit de kaart € 47,-

4-gangen "all in" € 70,-

5-gangen keuze uit de kaart € 55,-

5-gangen "all in" € 80,-

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 verrassen door ons keukenteam!

Houdt u niet van verrassingen? Toelichting kan altijd.

3-gangen verrassingsmenu € 35,-

3-gangen "all in" € 55,-

4-gangen verrassingsmenu € 44,-

4-gangen "all in" € 67,-

5-gangen verrassingsmenu € 50,-

5-gangen "all in" € 75,-

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

tip: neemt u een wijnarrangement en een fles water? Kies dan een all-in arrangement!

dieet of allergie? meld dit ons!

Voor- & Tussengerechten

kies als voor- of tussengerecht

<u>Huisgerookte Zalm</u>	12,50
koud gerookt bouillon van gebrande prei dille-olie komkommer gel van appel zoetzure rode ui japanse radijs	
<u>Steak Tartaar van Vechtdalrund</u>	12,50
rundertartaar mayonaise van lente ui gel van biet krokant van biet crumble van knoflook	
<u>Fazant & Pistache</u>	11,50
terrinen van fazant & pistache hazelnotencrème gel van kweeper krokant van kruidkoek crumble van paddenstoel gemarineerde beukenzwammetjes <i>terrinen: klassiek Franse bereiding waar een paté-achtig gerecht ontstaat</i>	
<u>Biet & Zo (vegetarisch)</u>	10,50
diverse bereidingen van drie kleuren biet mierikswortel paddenstoelenkruimels zoetzure beukenzwam mousse van camembert	
<u>Voorgerecht "du Chef"</u>	12,-
laat u verrassen door het voorgerecht uit het menu "du Chef"	
<u>Tussengerecht "du Chef"</u>	11,-
laat u verrassen door het tussengerecht uit het menu "du Chef"	

Warme Voor- & Tussengerechten

een warm gerecht kan een langere bereidingstijd met zich meebrengen

<u>Kalfszwezerik</u> <i>(plus € 5,- bij een keuzemenu)</i>	17,50
gebakken zwezerik mousseline van truffelaardappel jus van dadels <i>zelfde gerecht als eendenlever, nu met gebakken kalfszwezerik</i>	
<u>Eendenlever</u> <i>(plus € 5,- bij een keuzemenu)</i>	17,50
gebakken eendenlever mousseline van truffelaardappel jus van dadels <i>zelfde gerecht als kalfszwezerik, nu met gebakken eendenlever</i>	
<u>Roodbaars</u>	12,50
huidgebakken filet frisse bouillon van snijboon & gember bloemkoolpuree haringkaviaar	
<u>Soep "du Chef"</u>	7,-
aan tafel vertellen we u wat de soep is	

Hoofdgerechten

geserveerd met huisgemaakte frieten & mayonaise

Sliptongen à la Meunière

23,-

op de graat | braadjus met citroen & peterselie | aardappelmousseline met tomaat

à la meunière: gebloemd gebakken, geserveerd met boterjus afgeblust met citroen en voorzien van peterselie

Corvinafilet

23,-

op de huid gebakken | strandkrabbensaus | aardappelmousseline met tomaat

corvina: vis uit de (zee)baars familie, ook wel Ombervis genaamd

Biefstuk Ossenhaas *(plus € 5,- bij een keuzemenu)*

27,50

tournedos; koning onder de biefstukken

versgetrokken kalfsjus met cèpes & rozemarijn | puree van broccoli & knolselderij

cèpes: paddenstoelensort, op z'n Hollands beter bekend als "eekhoortjesbrood"

Zweedse Varkensnek

22,50

sousvide gegaarde Gårdsgris varkensnek | sesam-jus | broccoli- & knolselderijpuree

Gårdsgris: Zweeds boerderijvarken met de eigenschap meer gemarmerd, hierdoor malser en sappiger vlees te bieden

Lamsrump

22,50

steak van lamslende | jus met verse munt | puree van broccoli & knolselderij

Hoofdgerecht "du Chef"

21,-

laat u verrassen door het hoofdgerecht uit het menu "du Chef"

Open Lasagne *(vegetarisch)*

20,-

gebrande paprikasaus | paddenstoelen | krokante salie

schuim van Parmezaan | dagverse groenten

Vegetarische Verrassing

20,-

laat u verrassen door de chef!

uw hoofdgerecht aanvullen

gebakken kalfszwezerik 5,-

gebakken eendenlever 5,-

Nagerechten

Cheesecake 8,-
cheesecake van melkchocola & banaan | roomijs van chocolade & banaan
hazelnoten | gezouten karamel | griekse yoghurtcrème met witte chocola

Tiramisu "uit elkaar" 8,-
koffie-limoen sorbetijs | amaretto-siroop | mascarpone | cacao | lange vinger

Dessert "du Chef" 8,-
laat u verrassen door het nagerecht uit het menu "du Chef"

Kaasassortiment (plus € 2,50 bij een menu) 11,-
5 kazen | brood | noten | compôte

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>esspresso cocktail: 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 Instagram!

Website: restaurantlepapillon.nl

Facebook: facebook.com/lepapillonrestaurant

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

WhatsApp: 0525-681190

Bij voorbaat dank voor uw online betrokkenheid!



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