

---

**WELKOM TERUG IN DE HORECA**  
EINDELIJK MOGEN WE U NA 11 WEKEN WEER ONTVANGEN !



---

**CORONA-RICHTLIJNEN**  
ALLEEN SAMEN KRIJGEN WE CORONA ONDER CONTROLE

**MOGEN WE U VRAGEN**

- ➔ **hou de anderhalve meter afstandsmaatregel tussen elk individu zo veel mogelijk in acht**
  - met uitzondering van huishoudens en tweetallen
  - onze bezoekers en personeel zijn Coronaklachten-vrij: wij serveren uw bestelling kort en bondig
  
- ➔ **indien Corona-klachten opspelen, rondt u uw bezoek af en gaat u huiswaarts**
  - Le Papillon mag bij Corona-klachten u verzoeken huiswaarts te gaan
  - breng een ander niet in gevaar
  
- ➔ **volg instructies van personeel op**
  - denk aan looprichtingen, weergegeven richtlijnen, hygiëne
  
- ➔ **geniet van uw gezelschap en verblijf zoveel mogelijk aan tafel**
  
- ➔ **afrekenen aan tafel is mogelijk met onze mobiele -tevens contactloze- pinapparatuur**

---

# RESTAURANT LE PAPILLON

## BIENVENUE // VAN HARTE WELKOM

Midden in de prachtige Hanzestad Elburg vindt u Restaurant Le Papillon. De wortels van het pand voeren terug tot aan de 17e eeuw. Destijds dienstdoende als zeilmakerij, sinds november 2011 als Restaurant. Waar u ook plaatsneemt, de authentieke eigenschappen van dit eeuwenoude pand zijn bewaard gebleven en overal zichtbaar.

Zowel in de keuken als bij u aan tafel 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 of vegetarische gerechten bereid met verse seizoensproducten. **Chefkok Daniel Kuiper** brengt eigentijdse frisse gerechten, waar de Franse keuken de basis vormt.

We kijken er naar uit om u te mogen ontvangen!

**Frank & Liesbeth Toes**



---

## MENU'S

Het jaar 2020 gaat de geschiedenisboeken in. Snel wisselende regelgeving en tendensen die maken dat efficiëntie belangrijk is. Een mix van efficiënt, aandacht, passie, kwaliteit, gastvrijheid & ambacht.

### KOM & GENIET

Onze insteek is dan ook: u optimaal laten genieten van meerdere gangen in een ongedwongen sfeer.

#### — CHOIX DU CHEF // CHEF'S CHOICE —

Kunt u niet kiezen?  
Laat de keukenbrigade uw menu invullen!\*

- 3 - Gangen € 36,-
- 4 - Gangen € 44,-
- 5 - Gangen € 51,-
- 6 - Gangen € 57,-

*\*chef's choice, oftewel keuze van de chef:  
keukenbrigade selecteert gerechten van de kaart*

#### — VOTRE CHOIX // OWN CHOICE —

Houdt u het graag in eigen hand?  
Pas de problème! Stel zelf samen:

- 3 - Gangen € 38,-
- 4 - Gangen € 48,-
- 5 - Gangen € 57,-
- 6 - Gangen € 65,-

*tip:  
vul uw hoofdgerecht aan met een bijgerecht*

**dienen wij rekening te houden met een speciaal dieet of allergie, meld dit ons!**

Tot leeftijd 25 jaar: houd legitimatie klaar // Minderjarig? Geen alcohol!



## — VOOR- & TUSSENGERECHTEN // ENTRÉES & INTERMÉDIAIRES —

### RILLETTE VAN EEND

geplukt vlees van -gekonfijte- eendenbout | sesam oosterse marinade | salade van koriander & citrus

### STEAK TARTARE

rauwe rundertartaar | gepocheerde eidooier aardappelkaantjes | zoet zure sjalot | kruidenemulsie crème van gebakken mosterd | olie van citroenmelisse

### HUISGEROOKTE ZALM

koud gerookte zalm | gerookte zeewier | zilte emulsie venkelzaadkrokant van brickdeeg | furikake | dille

### ZEEBAARS

ceviche van zeebaars met ponzu & roze peper kaffir-limoengel | limoenkrokant | kokos-limoen ijs | ponzu

### BISQUE D'HOMMARD

Franse klassieker | soep getrokken van kreeft witvis-garnituur | olie van dille

(vegetarisch) **KOMKOMMER & AVOCAD**

komkommerrolletjes | zoet-zure venkel | avocado koriander emulsie | komkommerbouillon

(vegetarisch) **WITHLOVE**

gekarameliseerde witlof | zwarte knoflookcrème postelein | krokant van pompoenpit | dille-emulsie

(vegetarisch) **UI & PARMAZAAN**

bouillon van ui | gekonfijte ui | sereh | verse truffel Parmezaan crouton | schuim van Parmezaan

€ 5,- **PETITE-BAGUETTE**

roomboter & Papillon's gemarineerde olijven

### MULTIFUNCTIONEEL

te kiezen als voor-, tussen en hoofdgerecht

**KABELJAUW**

**STEAK TARTARE**

(vegetarisch) **TEMPEH**

## — HOOFDGERECHTEN // PRINCIPAUX —

- friet of groentengarnituur dient u aanvullend te bestellen -

### BBQ-LENDE

runderlende van de mini BBQ knolselderijcrème | paddenstoelen-duxelles sjallotcrème | kalfsjus met citroengras

### LAMSFILET

gebakken lamsfilet | geroosterde amandel crème van doperwt | jus van lam

### SCHOLFILET

scholfilet | lardo di colonata | hazelnoten hazelnoten beurre blanc | groene asperge | chorizo

### KABELJAUW

- *lauwwarm, ook mogelijk als voor / tussengerecht* -  
lage temperatuur gegaarde kabeljauw | pancetta frisse miso beurre blanc | mizuna & rucola salade

(vegetarisch) **GROENE KRUIDENRISOTTO**

frisse groene kruidenrisotto | pijnboompitten | rucola oude kaas | parmezaan | krokante kappertjes | tomaat

(vegetarisch) **TEMPEH**

- *ook mogelijk als voor of tussengerecht* -  
bereidingen van tempeh | roodlof | pindacrème selderij-emulsie | zoetzure wortel

## — BIJGERECHTEN // GARNITURES —

friet en/of groenten dient u aanvullend te bestellen!

**Huisgemaakte Frietten**

€ 2,50 | met mayonaise

**Vers Geschaafde Zomertruffel**

€ 10,00

**Groentegarnituur**

€ 2,50

## — WIJN // VIN —

vanaf 3-gangen wijnnarrangement inclusief een fles tafelwater (75cl)

**Bijpassende Wijn**

€ 5,50 per glas

**3-Gangen**

€ 15,50

**4-Gangen**

€ 20,50

**5-Gangen**

€ 25,50

**6-Gangen**

€ 30,50

## — NAGERECHTEN // DESSERTS —

### ROUGE ET NOIR

pure chocolademousse | aardbeiengel | kumquat aardbei-kardemom ijs | aardbei-limoen vinaigrette

### CITRUS<sup>2</sup>

lemoncurd | passievrucht-sinaasappel ijs yoghurt crisp | pomelo-mandarijngel pomelo | bloedsinaasappel merengue

### ANANAS & DROP

ananas crémeux | vinaigrette citroenmelisse ananas-steranijs | drop-gel | steranijs-gel ananascompote met steranijs

+€ 3,- **FROMAGE !**

5 kazen | broodkrokant | noten | chutney



---

# RESTAURANT LE PAPILLON

---

**MERCI D'ÊTRE VENU // BEDANKT VOOR UW KOMST!**  
AU REVOIR // TOT ZIENS  
RESTE EN BONNE SANTÉ // BLIJF GEZOND

**KOM & GENIET**



**GASTVRIJHEID | AANDACHT  
AMBACHT | KWALITEIT | PASSIE**

**restaurantlepapillon.nl**

vischpoortstraat 15  
8081EP te Elburg  
tel. 0525 - 681190

