



## WELKOM TERUG IN DE HORECA!

i.v.m. corona-richtlijnen vragen we u gedurende uw verblijf bij Le Papillon:

- ➔ **de anderhalve meter afstandsmaatregel tussen elk individu in acht te nemen**
  - met uitzondering van huishoudens en tweetallen
  - onze bezoekers en personeel zijn Coronaklachten-vrij: wij serveren uw bestelling kort en bondig
  
- ➔ **bij Corona-klachten uw bezoek af te ronden en huiswaarts te gaan**
  - 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**



## PETIT DÉJEUNER // LUNCHGERECHTEN

### BROODJES

<b>CROQUE MONSIEUR</b>	7
Franse rustieke tosti met boeren achterham emmentalerkaas & bechamel-gratin <i>[ook vegetarisch mogelijk]</i>	
<b>BOURGONDISCHE KROKETTEN</b>	7
twee rustieke plakken Oldebroeker tarwebrood, twee goedgevulde bourgondische kroketten, boter, uitgebakken mosterd & mosterdmayo	
<b>PETITE-BAGUETTE GEZOND</b>	8
met boerenachterham, Old Amsterdam, little gem, ei & kruiden-emulsie <i>[ook vegetarisch mogelijk]</i>	
<b>PETITE-BAQUETTE STEAK TARTARE</b>	8
met steak tartare, gepocheerd eidooier, krokante kappertjes & mosterdmayonaise	
<b>PETITE-BAGUETTE SAUMON FUMÉ</b>	8
met - <i>in eigen rookton</i> - huisgerookte zalm, kruidenemulsie, koriander & citrus	

### SOEP

*hierbij een Petit-Baguette & roomboter*

<b>BISQUE D'HOMMARD</b>	7,5
Franse klassieke soep, getrokken van kreeft met witvis-garnituur & olie van dille	

### POUR LES PETITES

*- voor de kids -*

<b>Tomatensoepje</b> met room	5
<b>Tosti Ham &amp; Kaas</b>	5
<b>Huisgemaakte Friet &amp; Mayo</b>	4
<b>Huisgemaakte Friet &amp; Snack</b>	7
huisgemaakte friet met mayo, appelmoes en... FRIKANDEL, KROKET OF VEGETARISCHE LOEMPIA	
<b>Bolletje IJs</b> met slagroom	1,75
<i>vraag naar de smaken!</i>	

### MAALTIJDSALADES

*- hierbij een Petit-Baguette & roomboter -*

<b>SALADE RILLETTE DE CANARD</b>	12,5
met Oosters gemarineerde geplukte eendenvlees, sesam, koriander & citrus	
<b>SALADE SAUMON FUMÉ</b>	12,5
met - <i>in eigen rookton</i> - koudgerookte zalm, kruidenemulsie & venkelzaadkrokant	
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b>	9
vegetarische salade met zoetzuur-bereidingen, avocado, komkommer & venkelzaadkrokant	

### BORRELHAP

<b>CHARCUTERIE</b>	10
selectie van diverse gedroogde vleeswaren, crostini's & Papillon's huisgemarineerde olijven	
<b>FROMAGE!</b>	10
5 kazen, noten & zoete dip	
<b>BOURGONDISCHE BITTERBALLEN</b>	7,5
8 stuks Bourgondische bitterballen met mosterdmayonaise	
<b>PETIT-BAQUETTE</b>	3,5
vers afgebakken Petite-Baguette met roomboter	
<b>GEROOKTE AMANDELEN</b>	2,5
<b>OLIVES DU PAPILLON</b>	<i>klein</i> 2,50
Papillon's huisgemarineerde olijven <i>groot</i> 5	

### BIJ DE KOFFIE

<b>Appeltaart</b> met slagroom	3
<b>Ouderwetse Arretjescake</b> met slagroom	2,5
<b>Chocolade-Koffiebrownie</b> met slagroom	2,5

**tot 15:00 uur kunt u lunchgerechten bestellen.  
Heeft u een allergie? Meld dit ons!**

## DÉJEUNER PROLONGÉ // UITGEBREIDE LUNCH

geniet in een ongedwongen sfeer van een 3- of 4-gangenlunch  
- tot 14:00 uur kunt u 3-of 4-gangen bestellen -

### — 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,-

### — 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,-

### — VOORGERECHTEN —

#### STEAK TARTARE

rauwe rundertartaar | crème van gebakken mosterd  
aardappelkaantjes | zoet zure sjalot | kruiden-emulsie  
gepocheerde dooier | olie van citroenmelisse

#### HUISGEROOKTE ZALM

koud gerookte zalm | gerookte zeewier | zilte emulsie  
brickdeeg krokant met venkelzaad | furikake

**KOMKOMMER & AVOCADO** (vegetarisch)  
komkommerrolletjes | zoet-zure venkel | avocado  
koriander emulsie | komkommerbouillon

### — HOOFDGERECHTEN —

#### BBQ-RUNDERLENDE

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

**GROENE KRUIDENRISOTTO** (vegetarisch)  
frisse groene kruidenrisotto | pijnboompitten | rucola  
oude kaas | Parmezaan | krokante kappertjes | tomaat

#### SCHOLFILET

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

### — BIJGERECHTEN —

Petite-Baguette met roomboter & olijven	5,-
Huisgemaakte Frieten met mayonaise	2,50
Geschaafde verse Zomertruffel	10,-
Extra Groentegarnituur	2,50

### — TUSSENGERECHTEN —

#### BISQUE D'HOMMARD

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

#### 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

### — NAGERECHTEN —

#### ROUGE ET NOIR

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

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

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

#### +3 FROMAGE !

5 kazen | brood | noten | chutney

### — WIJN & MEER —

Bijpassende wijn per glas / bij gang naar keus	5,50
3-Glazen Wijnarrangement incl. fles tafelwater	15,50
4-Glazen Wijnarrangement incl. fles tafelwater	20,50

## LES BOISSONS // DRANKEN

### SODAS // FRIS

Sourcy Blauw / Rood (20cl)	€ 2,50
Sourcy Blauw / Rood (75 cl)	€ 5,50
Royal Club Bitter Lemon	€ 2,50
Royal Club Tonic	€ 2,50
Royal Club Cassis	€ 2,50
Royal Club Gingerale	€ 2,50
Pepsi Cola	€ 2,50
Pepsi Max	€ 2,50
Sisi Sinas	€ 2,50
7-UP	€ 2,50
Rivella Light	€ 2,50
Lipton Ice Tea	€ 2,50
Lipton Ice Tea Green	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 3,25
Tomatensap	€ 2,50
Troebele Appelsap	€ 2,50
Fristi / Chocomel	€ 2,50

### CHAUD // WARM

Koffie	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Dubbele Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,00
Ristretto	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,50
Koffie Verkeerd	€ 2,50
Thee (losse thee)	€ 2,30
Verse Muntthee	€ 2,75
Verse Gemberthee	€ 2,75

### APÉRITIFS // APERITIEVEN

Sherry dry/medium	€ 3,-
Martini wit of rood	€ 3,-
Port wit of rood	€ 3,75
Campari	€ 3,-
Pernod	€ 3,-

### COUREURS // TOPPERS

GINGERALE COCKTAIL	€ 7,50
<i>Licor 43</i> , verse munt, gember & kaneel	
CASSIS COCKTAIL	€ 7,50
<i>Amaretto</i> , rozemarijn, limoen, gember & kaneel	
CASSIS MOCKTAIL -alcoholvrij-	€ 3,50
GINGERALE mocktail -alcoholvrij-	€ 3,50
GINTONIC DAMRAK	€ 7,-
Jeneverbes & Sinaasappel	
GINTONIC HENDRICKS	€ 8,-
Jeneverbes & Komkommer	
LIMONSECCO bubbel & limoncello	€ 7,-

### BIÈRES // BIEREN

Brand Pils (tap)	€ 2,75
Brand Weizen (tap)	€ 3,25
LaTrappe Wit	€ 4,-
Afligem Tripel	€ 4,-
Orango Sweet Potato licht blond	€ 3,75
Judas zwaar blond	€ 4,-
Brugse Zot Dubbel	€ 4,-
Mort Subite kriekbier	€ 3,-

Amstel Radler 0.0	€ 3,-
Heineken 0.0	€ 3,-

### LIQUEURS // LIKEUREN

Amaretto	€ 4,25
Baileys	€ 4,25
Tia Maria	€ 4,25
Grand Marnier	€ 4,25
Drambuie	€ 4,25
Cointreau	€ 4,25
Likeur 43	€ 4,25
Sambuca	€ 4,25

### VINS DU MAISON // HUISWIJNEN

bij een fles wijn krijgt u een fles plat of prik water (0,75cl)

	Huiswijn	glas	karaf	fles
<b>Rood</b>	Merlot (Frankrijk)	€ 3,80	€ 12,-	€ 20,-
<b>Rood</b>	Shiraz (Australië)	€ 5,25	€ 14,-	€ 25,-
<b>Wit</b>	Sauvignon Blanc (Frankrijk)	€ 3,80	€ 12,-	€ 20,-
<b>Wit</b>	Chardonnay (Frankrijk)	€ 5,25	€ 14,-	€ 25,-
<b>Zoet</b>	Wit Rivaner (Duitsland)	€ 3,75	€ 11,-	€ 20,-
<b>Rosé</b>	Blush Pinot Gris (Roemenië)	€ 3,80	€ 12,-	€ 20,-

