

# 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 staan ambacht en gastvrijheid centraal. Aan productkwaliteit en omgang met gasten zijn hierdoor belangrijke pijlers. In een knusse sfeer kunt u bij ons genieten van diverse vis, vlees of vegetarische gerechten bereid met verse seizoensproducten. **Chefkok Daniel Kuiper** brengt eigentijdse gerechten, waar klassiek Franse keukenbereidingen de basis vormen.

We kijken er naar uit u te mogen ontvangen!

**Frank & Liesbeth Toes**



## CORONA-RICHTLIJNEN

ALLEEN SAMEN KRIJGEN WE CORONA ONDER CONTROLE

### **Blijf thuis bij Corona-gerelateerde klachten**

Onze medewerkers werken enkel en alleen indien zij klachtenvrij zijn. Ons beleid: een kort bezoek bij u aan tafel is hiermee geoorloofd.

*Klachten die kunnen duiden op corona:*

*Hoesten, loopneus, zere keel, niezen & maag-darmklachten, benauwdheid & koorts.*

### **Houd gepaste afstand tot elkaar: anderhalve meter is de richtlijn**

- Met uitzondering van huishoudens en tweetallen
- Wij wijzen u naar uw tafel, waar u plaatsneemt en enkel indien nodig uw plaats verlaat

**Indien Corona-klachten opspelen, rondt u uw bezoek af en gaat u huiswaarts**

**Geniet en verblijf zoveel mogelijk aan tafel**

**Afrekenen aan tafel is mogelijk met onze mobiele *-tevens contactloze-* pinapparatuur**



## MENU'S

Leg uw culinaire lot in de handen van **Daniel Kuiper** en zijn keukenteam:  
Geniet van eigentijdse gerechten met uitdagende smaken waarbij  
klassieke Franse bereidingen de basis vormen.

Het **Menu du Chef** is een verrassingsmenu dat tot 6-gangen uit te breiden is.  
Zelfs uit te breiden tot 7-gangen middels een kaas assortiment!

Houdt u de invulling van het diner graag in eigen hand?  
Kies zelf uw gerechten uit de kaart om hiermee een menu samen te stellen.

### — MENU DU CHEF —

MENU SURPRISE

#### - VERRASSINGSMENU -

3 - gangen menu du Chef	€ 36,-
4 - gangen menu du Chef	€ 44,-
5 - gangen menu du Chef	€ 51,-
6 - gangen menu du Chef	€ 57,-

### — CHOIX DU CARTE —

COMPOSER À LA CARTE

#### - KEUZE UIT DE KAART -

3 - gangen eigen keuze	€ 38,-
4 - gangen eigen keuze	€ 48,-
5 - gangen eigen keuze	€ 57,-
6 - gangen eigen keuze	€ 65,-

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

## WIJNEN // DES VINS

Geniet met volle teugen en maak uw smaakbeleving compleet met wijn!  
Vraag naar onze **wijnkaart** of geniet van bijpassende wijnen bij uw gerechten.

			<i>glas</i>	<i>karaf</i>	<i>fles</i>
APERITIEF	BUBBEL	geregeld wisselend wijnhuis	€ 6,75	xxxx	35,-
ROOD	MERLOT	Labrune et Fils, Pays d'Oc (FR)	€ 3,80	12,-	20,-
	SHIRAZ	"Barramundi", Victoria (AUS)	€ 5,25	14,-	25,-
WIT	SAUVIGNON	Labrune et Fils, Pays d'Oc (FR)	€ 3,80	12,-	20,-
	CHARDONNAY	Vignerons Narbonnais, Pays d'Oc (FR)	€ 5,25	14,-	25,-
ROSÉ	PINOT GRIS	Călușari "blush rosé", Banat (RO)	€ 3,80	12,-	20,-

### — BIJPASSENDE WIJNEN // APPARIEMENT DES VINS —

Wijn & Spijs zijn ware danspartners van elkaar. Los van elkaar "leuk", samen **onweerstaanbaar**.  
Danst u mee? Geniet van een glas bij uw gerecht of als compleet wijnarrangement\* bij uw menu.  
Hele glazen net even teveel? In dit geval zijn halve maatregelen geen probleem!

	<i>heel</i>	<i>half</i>
3 - Gangen Wijnarrangement	€ 17,-	9,-
4 - Gangen Wijnarrangement	€ 22,-	12,-
5 - Gangen Wijnarrangement	€ 27,-	15,-
6 - Gangen Wijnarrangement	€ 32,-	17,-
enkel glas bijpassende wijn	€ 5,75	3,10

\* inclusief een fles prik of plat water (75cl) vanaf een 3-gangen wijnarrangement

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

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

deze gerechten kunnen zowel als voor- dan wel als tussengerecht gekozen worden

## — MINI-BAGUETTE // PETITE-BAGUETTE —

vers afgebakken | roomboter | huisgemarineerde olijven  
€ 5,-

## — Koud // FROID —

CRÉMEUX & ROUGE

### - ROMIG & ROOD -

*vegetarisch*

romige burrata | bereidingen van radijs  
gel van frambozenazijn | mierikswortel rasp & ijs  
sjalot zoetzure biet | frambozenvinaigrette met biet

*burrata: met buffelroom gevulde buffelmozzarella*

TARTARE DE CERF

### - STEAK TARTARE VAN HERT -

rauwe hertentartaar | sambai-vinaigrette | limoenzest  
poeder van algen | citroenmelisse-olie | aardappelkaantjes  
sambai-Hollandaise | sjalot | gerookte paprika | koolrabi

SAUMON FUMÉ MAISON

### - HUISGEROOKTE ZALM -

koudgerookte zalm | zoetzure biet | mierikswortel  
zoetzure radijs | frambozengel | gel van sjalot  
vinaigrette van biet & framboos

MAQUEREAU BRÛLÉE

### - GEBRANDE MAKREEL -

grove structuren van gebrande & gemarineerde makreel  
sap van bleekselderij, limoen, knoflook & rode peper  
mango compôte | zoetzure wortelsoorten & koolrabi

## — WARM // CHAUD —

LAITUE ROMAINE GRILLÉE

### - GEGRILDE LITTLE GEM -

*vegetarisch*

gegrilde sla romain | gerookte kimchi-emulsie  
vinaigrette van ponzu, sesam & citroenmelisse  
geroosterde hazelnoot | zeewier

FILET DE PIGEON D'ANJOU

### - FILET VAN ANJOU DUIF -

op karkas gebraden & à la minute hier van afgesneden  
selderij emulsie | bramen | eigen jus met bramen  
3 bereidingen van schorseneren:  
crème, gekonfijt & krokant

*à la minute garen en laten "rusten" van vlees  
vergt langere bereidingstijd*

RIS DE VEAU

### - KALFSZWEZERIK -

krokantgebakken kalfszwezerik | eekhoorntjesbrood  
sinaasappel-kardemom-jus | paddenstoelenduxelles  
gel van citrus | gekarameliseerde sinaasappel  
vinaigrette met Grand Marnier

*plus € 7,50*

## — VERRASSING // SURPRISE —

CHOIX DU CHEF

### - CHEF'S KEUZE -

verrassingsgerecht uit het "Menu du Chef"

## — SOEPEN // SOUPES —

OIGNON & PARMESAN

### - UI & PARMAZAAN -

*vegetarisch*

krachtige uienbouillon | gekonfijte ui  
Parmezaan crouton | schuim van Parmezaan  
sereh | geschaafde verse truffel

BISQUE D'HOMMARD

### - BISQUE D'HOMMARD -

*Franse klassieker*

gebonden soep getrokken van kreeft  
witvis-garnituur | groene kruidenolie | selderij emulsie

## — ALLESKUNNERS // POLYVALENTS —

Enkele gerechten zijn alleskunnners. In portionering zijn ze gemakkelijk op en af te schalen.  
Hierdoor zijn deze gerechten bij elke gang in het menu mogelijk en passen we simpelweg de portionering aan.  
mogelijk als voorgerecht, tussengerecht of hoofdgerecht:

- ANJOU-DUIF // PIGEON D'ANJOU (als hoofd +€ 7,50)

- STEAK TARTARE VAN HERT // TARTARE DE CERF

- FORELFILET // FILET DE TRUITE

- GEGRILDE LITTLE GEM // LAITUE ROMAINE GRILLÉE

- OOSTERS GENOT // DÉLICE ORIENTAL



## HOOFDSCHOTELS // PRINCIPAUX

- friet en/of groentengarnituur dient u aanvullend te bestellen -

### VEGETARISCH // VÉGÉTARIEN

RISOTTO DE BLÉ VERT FUMÉ

#### - FREGOLA RISOTTO -

risotto van geroosterde groene tarwe "freekeh"  
gegaard in paddenstoelenbouillon citroengras |  
Parmezaan | schuim van kaas | krokante kastanje  
geroosterde koning-oesterzwam

DÉLICE ORIENTAL

#### - OOSTERS GENOT -

oosters gemarineerde tempé | krokante tempé  
roodlof | selderij-emulsie | gemarineerde wortel & sjalot  
pindacrème | frisée | kaffir-limoengel

### VIS // POISSON

FILET DE RAIE

#### - ROGVLEUGELFILET -

filet van rogvleugel | emulsie van anjovis | bearnaise  
crumble van olijven, noten & gepofte rijst  
antiboise van tomaat, sjalot, knoflook

FILET DE TRUITE

#### - FORELFILET -

op 48°C glazig gegaarde forelfilet | in miso gelakt  
zoetzure pompoen | gemarineerde rettich | miso emulsie  
fermentatie van tonijn | beurre blanc met miso

### VLEES // VIANDE

FILET DE CANETTE

#### - EENDENBORST -

gebraden filet van de Barbarie vrouwtjes eend | gelakt in balsamico | gepofte quinoa  
crème van pastinaak | krokant van pastinaak | gel van kersen | jus van eend met kersen

DOS DE CERF

#### - HERTENRUGFILET -

malse biefstuk van hertenrug | gemarineerde rodekool | crème van kastanje  
beukenzwammen | bieslook | gel van hibiscus | versgetrokken rozemarijn-jus

FILET DU BOEUF

#### - RUNDERLENDE -

entrecôte van Frieslander rund | bloemkoolcrème | gel van citrus  
krokante boerenkool | gestoofde groene kool | versgetrokken runderjus met tijm

### VERRASSING // SURPRISE

CHOIX DU CHEF

#### - CHEF'S KEUZE -

verrassingsgerecht uit het "Menu du Chef"

### GARNITUREN // GARNITURES

- friet en/of groentengarnituur dient u aanvullend te bestellen -

#### - HUISGEMAAKTE FRIETEN -

POMMES FRITES

met huisgemaakte mayonaise

€ 2,50

#### - VERSE TRUFFEL -

TRUFFE RASÉE

aan tafel geschaafd

€ 10,00

#### - GROENTEGARNITUUR -

LÉGUMES

dagvers

€ 2,50

#### - KALFSZWEZERIK -

RIS DE VEAU

bij uw hoofdgerecht

€ 7,50



## NAGERECHTEN // DESSERTS

### ZOET // DOUX

#### FRAIS & FRUITÉ - FRIS & FRUITIG -

lemoncurd van kalamansi | mandarijn-gel met salie  
sinaasappel-salie sorbetijs | merengue met salie  
lichtpittige lak van limoen & rode peper

#### POIR FORMIDABLE - TOFFE PEER -

in witte wijn gestoofde peer | pecannoten roomijs  
korst van pecan & citrus | stoofpeer-gel  
merengue van "Poir Williams"

### HARTIG // SALÉ

#### FROMAGE ! KAAS !

selectie van 5 kazen  
geleverd door de kaasspecialisten,  
zogeheten affineurs van Bourgondisch Lifestyle.  
Fromage met passie, kwaliteit & ambacht!

plus € 5,-

### VERRASSING // SURPRISE

CHOIX DU CHEF  
- CHEF'S KEUZE -  
verrassingsdessert  
uit het "Menu du Chef"

## KOFFIE & THEE // CAFÉ & THÉ

Koffie's worden gezet met onze eigen premium espressomelange en  
geserveerd met huisgemaakte lekkernij

#### KOFFIE & THEE // CAFÉ & THÉ

Cappuccino	€ 3,25
Koffie	€ 3,25
Espresso	€ 3,25
Koffie Verkeerd	€ 3,25
Ristretto	€ 3,25
Espresso Macchiato	€ 3,25
Verse Muntthee	€ 3,25
Verse Gemberthee	€ 3,25
Losse Thee → 8 losse melanges	€ 3,25

#### VREUGDEKOFFIE'S // CAFÉ DE VIE

Café Papillon	→ Baileys & Dom Benedictine	€ 6,95
Irish Coffee	→ Jameson Whiskey	€ 6,95
Italian Coffee	→ Amaretto	€ 6,95
Kloosterkoffie	→ Dom Benedictine	€ 6,95
French Coffe	→ Grand Marnier	€ 6,95
Scotch Coffee	→ Glen Moray	€ 6,95
Spanish Coffee	→ Tia Maria	€ 6,95
Cream Coffee	→ Baileys	€ 6,95
Espresso Martini	→ cocktail: wodka & tia maria	€ 6,95

#### BEDANKT VOOR HET DRINKEN VAN ONZE KOFFIE!

Onze espressobonen zijn van uitstekende kwaliteit en afkomstig van **Rainforest Alliance** gecertificeerde koffieplantages.  
De visie en werkwijze helpen de natuur te beschermen en dragen positief bij aan de leef- en werkomstandigheden van de lokale boeren.  
Lees meer op [www.ra.org](http://www.ra.org).

## DIGESTIEVEN // DIGESTIFS

#### GEDESTILLEERD // DISTILLÉ

Remy Martin	Cognac	XO	€ 15,-
Remy Martin	Cognac	VSOP	€ 5,50
Courvoisier	Cognac	VSOP	€ 5,50
Martell	Cognac	VSOP	€ 5,50
Joseph Guy	Cognac	VS	€ 4,95
Clés des Ducs	Armagnac	VSOP	€ 4,95
Busnel	Calvados		€ 4,95
The Ultimate	unfiltered	10yrs	
Jameson	single malt		
Talisker	single malt	10 yrs	
Oban	single malt	14 yrs	
Glenfiddich	single malt	12 yrs	

#### LIKEUREN // LIQUEURES

Amaretto	€ 4,25
Grand Marnier	€ 4,25
Baileys	€ 4,25
Liqor 43	€ 4,25
Tia Maria	€ 4,25
Sambuca	€ 4,25
Cointreau	€ 4,25
DOM Benedictine	€ 4,25
Drambuie	€ 4,25



**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

