

## RESTAURANT LE PAPILLON

### VAN HARTE WELKOM // BIENVENUE

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 om 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**



## — DÉJEUNER SIMPLE // LUNCHGERECHTEN —

### — BROODJES —

#### **CROQUE MADAME** 7,50

Franse rustieke tosti met kaas & boeren ham, gebakken ei'tje & Parmezaan-bechamelgratin  
*(ook vegetarisch mogelijk)*

#### **CROQUE MONSIEUR** 7

Franse rustieke tosti met kaas & boeren ham, gratin van Parmezaan-bechamel uit de oven  
*(ook vegetarisch mogelijk)*

#### **TOSTI** 5

rustieke tosti met kaas & boeren ham

#### **BOURGONDISCHE KROKETTEN** 7

twee rustieke plakken Oldebroeker tarwebrood, twee goedgevulde bourgondische kroketten, roomboter & mosterd

#### **PETITE-BAGUETTE GEZOND** 8

met boerenachterham, oud Goudse kaas, tomaat, little gem, ei & kruiden-emulsie  
*(ook vegetarisch mogelijk)*

#### **PETITE-BAQUETTE HERTENTARTARE** 8

met rauwe tartaar van hert, sambai-emulsie sjalot, gerookte paprika, limoen & algen-kaantjes

#### **PETITE-BAGUETTE SAUMON FUMÉ** 8

met huisgerookte zalm, furikake, little-gem, mierikswortel, gel van biet & framboos & zeewier

#### **UITSMIJTER** 8

twee rustieke plakken Oldebroeker tarwebrood met drie gebakken eieren, ham en/of kaas

### — SOEPEN —

*hierbij een Petite-Baguette & roomboter*

#### **BISQUE D'HOMMARD** 7,5

Franse klassieke soep, getrokken van kreeft met witvis-garnituur & olie van groene kruiden

#### **UI & PARMAZAAN** *(vegetarisch)* 7,5

uienbouillon met gekonfijte ui, Parmezaan crouton, sereh, verse truffel & schuim van Parmezaan

### — VOOR DE KIDS —

#### **Tomatensoepje** met room 5

#### **Huisgemaakte Friet & Mayo** 4

#### **Huisgemaakte Friet & Snack** 7

huisgemaakte friet met mayo, appelmoes en...  
FRIKANDEL, KROKET OF VEGETARISCHE LOEMPIA

#### **Bolletje IJs** met slagroom 1,75

*vraag naar de smaken!*

### — MAALTIJDSALADES —

*- hierbij huisgemaakte Frieten of een Petite-Baguette & roomboter -*

#### **SALADE JAMBON DE PARME** 12,5

salade met parmaham, pijnboompitjes, croutons  
gerookte kimchi-emulsie en gemarineerde pompoen

#### **SALADE SAUMON FUMÉ** 12,5

salade koudgerookte zalm met zoetzure biet,  
radijssoorten & frambozenvinaigrette met biet

#### **SALADE VÉGÉTARIENNE** 9

vegetarische salade met burrata, tomaat, pijnboompitjes,  
zoetzure radijssoorten, mierikswortel & framboos

### — BORRELHAP —

#### **CHARCUTERIE** 10

selectie van diverse gedroogde vleeswaren,  
crostini's & Papillon's huisgemarkineerde olijven

#### **FROMAGE!** 12,50

5 kazen, noten & zoete dip

#### **BOURGONDISCHE BITTERBALLEN** 7,5

8 stuks Bourgondische bitterballen  
met mosterdmayonaise

#### **PETIT-BAQUETTE** 3,5

vers afgebakken Petite-Baguette met roomboter

#### **GEROOKTE AMANDELEN** 2,5

**OLIVES DU PAPILLON** *klein* 2,50  
Papillon's huisgemarkineerde olijven *groot* 5

### — BIJ DE KOFFIE —

#### **Appeltaart** met slagroom 3

#### **Ouderwetse Arretjescake** met slagroom 2,5

#### **Chocolade-Koffiebrownie** 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 -

### — MENU DU CHEF —

#### VERRASSINGSMENU // MENU SURPRISE

Laat u verrassen door de keukenbrigade!

3 - Gangen € 36,-

4 - Gangen € 44,-

5 - Gangen € 51,-

### — CHOIX DU CARTE —

#### EIGEN KEUZE // VOTRE CHOIX

Stel uw eigen menu samen met uw eigen keuzes

3 - Gangen € 38,-

4 - Gangen € 48,-

5 - Gangen € 57,-

### — VOORGERECHTEN // ENTRÉES —

**STEAK TARTARE VAN HERT // TARTARE DE CERF**  
rauwe hertentartaar | sambai-vinaigrette | limoenzest  
gerookte paprika-Hollandaise | poeder van algen  
citroenmelisse-olie | aardappelkaantjes | sjalot

**GEBRANDE MAKREEL // MAQUEREAU BRÛLÉE**  
structuren van gebrande & gemarineerde makreel  
sap van bleekselderij, limoen, knoflook & rode peper  
mango compôte | zoetzure wortelsoorten & koolrabi

**ROMIG & ROOD // CRÉMEUX & ROUGE**  
vegetarisch | romige Burrata | sjalot | zoetzure biet  
bereidingen radijs | frambozenvinaigrette met biet  
mierikwortel ijs & rasp | frambozenazijn-gel

### — HOOFDSCHOTELS // PRINCIPAUX —

**RUNDERLENDE // FILET DU BOEUF**  
entrecote van Frieslander rund | krokante boerenkool  
bloemkoolcrème | gel van citrus | groene kool | tijmjus

**OOSTERS GENOT // DÉLICE ORIENTAL**  
pindacrème | roodlof | selderij-emulsie | kaffir-limoen  
bereidingen van tempé | gemarineerde wortel & sjalot

**ROGVLEUGELFILET // FILET DE RAIE**  
rogvleugelfilet | beanrniaisesaus | gepofte rijst  
ansjoviscrème | antiboise | olijvencrumble met noten

### — BIJGERECHTEN —

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

### — TUSSENGERECHTEN // INTERMÉDIAIRES —

**RIS DE VEAU // KALFSZWEZERIK**  
krokantgebakken kalfszwezerik | paddestoelenduxelles  
Grand Marnier vinaigrette | eekhoorntjesbrood  
citrusgel | sinaasappel | sinaasappel-kardemom-jus

**LAITUE ROMAINE GRILLÉE // GEGRILDE LITTLE GEM**  
gegrilde sla romain | zeewier | vegetarisch  
hazelnoot | gerookte emulsie | ponzu-sesamvinaigrette

**OIGNON & PARMESAN // UI & PARMAZAAN**  
uienbouillon | gekonfijte ui | verse truffel | vegetarisch  
sereh | Parmezaan crouton | schuim van Parmezaan

### — NAGERECHTEN // DESSERTS —

**POIR FORMIDABLE // TOFFE PEER**  
in witte wijn gestoofde peer | pecannoten roomijs  
korst van pecan & citrus | stoofpeer-gel

**FRAIS & FRUITÉ // FRIS & FRUITIG**  
lemoncurd van kalamansi | sinaasappel-salie sorbet  
saliemerengue | spicy limoencompôte | mandarijngel

+€5,- **FROMAGE! // KAAS!**  
5 kazen | brood | noten | chutney

### — WIJN & MEER —

Bijpassende wijn per glas / bij gang naar keus	5,75
3-Glazen Wijnarrangement incl. fles tafelwater	17,-
4-Glazen Wijnarrangement incl. fles tafelwater	22,-



## 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 Seizoensbier	(tap)	€ 4,-
LaTrappe Wit	(fles)	€ 4,-
Afligem Tripel	(fles)	€ 4,-
Texels Bok	(fles)	€ 3,75
Judas zwaar blond	(fles)	€ 4,-
Brugse Zot Dubbel	(fles)	€ 4,-
Mort Subite kriekbier	(fles)	€ 3,-
Affligem Blond 0%	(fles)	€ 3,-
Amstel Radler 0%	(fles)	€ 3,-
Heineken 0%	(fles)	€ 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,-

