

# 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**



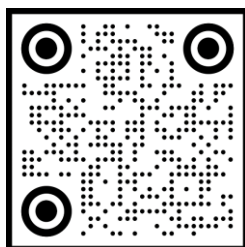
## CORONA-RICHTLIJNEN

ALLEEN SAMEN KRIJGEN WE CORONA ONDER CONTROLE

### GEZONDHEIDSCHECK ONLINE

één persoon vult dit in namens uw gezelschap

#### 1. SCAN QR-CODE



of bezoek website

[inchecken.restaurantlepapillon.nl](https://inchecken.restaurantlepapillon.nl)

#### 2. BEANTWOORD 4 GEZONDHEIDSVRAGEN

#### 3. LAAT ONS UW CHECK-IN SCHERM ZIEN



- Blijf thuis bij Corona-gerelateerde klachten.
- Indien Corona-klachten opspelen, rondt u uw bezoek af
- U krijgt een tafel toegewezen door een horecamedewerker. verlaat deze enkel indien nodig
- Houd gepaste afstand tot elkaar
- Draag een mondkapje wanneer gepaste afstand niet gewaarborgd kan worden,
- Contactloze kaartbetaling aan tafel is mogelijk
- Sluitingstijd Horeca  
Is er vanwege maatregelen een sluitingstijd voor horeca opgelegd, dan dient u afgerekend te hebben en de horecagelegenheid te hebben verlaten vóór deze sluitingstijd.  
t/m 13 augustus 2021 geldt: horeca sluit om 00.00 uur



## — KEUZEMENU // COMPOSER À LA CARTE —

Stel uw eigen keuzemenu samen.  
Wilt u niet kiezen, dan kunt de invulling van het menu aan ons overlaten!

**3 - gangenmenu € 39,-**  
*voor - hoofd - na*

**4 - gangenmenu € 49,-**  
*voor - tussen - hoofd - na*

**5 - gangenmenu € 59,-**  
*voor - tussen 1 - tussen 2 - hoofd - na*

een portie huisgemaakte friet per twee personen is inbegrepen bij uw hoofdgerecht

## — 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.

\*Indien u een fles wijn besteld, krijgt u van ons een fles water [75cl] er bij.

			<i>glas</i>	<i>karaf</i>	<i>fles*</i>
<b>ROOD</b>	<b>MERLOT</b>	Labrune et Fils, Pays d'Oc (FR)	€ 3,90	12,-	22,50
	<b>SHIRAZ</b>	"Barramundi", Victoria (AUS)	€ 5,50	14,-	27,50
<b>WIT DROOG</b>	<b>SAUVIGNON</b>	Labrune et Fils, Pays d'Oc (FR)	€ 3,90	12,-	22,50
	<b>CHARDONNAY</b>	Vignerons Narbonnais, Pays d'Oc (FR)	€ 5,50	14,-	27,50
<b>WIT ZOET</b>	<b>MÜLLER THURGAU</b>	Küffertrunk, Moselland (DUI)	€ 3,90	11,-	22,50
<b>ROSÉ</b>	<b>PINOT GRIS</b>	Călușari "blush rosé", Banat (RO)	€ 3,90	12,-	22,50
<b>BUBBEL</b>	<b>MOUSSEREND</b>	geregeld wisselend wijnhuis	€ 6,75		35,-
			<i>½ fles*</i> <i>375ml</i>		<i>fles*</i> <i>75cl</i>
<b>BUBBEL</b>	<b>CHAMPAGNE</b>	Janisson Baradon "Sélection Brut"	€ 35,-		66,-

## — 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.

Een wijnarrangement serveren we inclusief een fles water [75cl].

Hele glazen net even teveel? Halve glazen geen probleem!

	<i>heel</i>	<i>half</i>
3 - Gangen Wijn & Water*	€ 20,-	11,-
4 - Gangen Wijn & Water*	€ 25,-	14,-
5 - Gangen Wijn & Water*	€ 30,-	17,-
enkel glas bijpassende wijn	€ 5,75	3,-

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

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

**Heeft u een allergie? Meld dit ons!**



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

vers afgebakken broodje vooraf  
boter | hummus-aioli | huisgemaarineerde olijven  
€ 5,75

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

onderstaande gerechten kunt u kiezen als voor- en tussengerecht.  
Ter illustratie: een 5-gangenmenu bestaat uit drie voor- en tussengerechten, een hoofdgerecht en dessert

### — VEGETARISCH // VÉGÉTARIEN —

#### - GEFLAMBEERDE LITTLE GEM // LAITUE ROMAINE -

geflambeerde sla romain | sesamvinaigrette  
selderij-emulsie | pompoenpit | hibiscus-gel

€ 11,-

#### - AARDPEER // TOPINAMBOUR -

aardpeer bereidingen: gekonfijt, crème, ingelegd & chips  
citrus-gel | amandel beurre blanc

€ 11,-

### — VIS // POISSON —

#### - HUISGEROOKTE ZALM // SAUMON FUMÉ MAISON -

koudgerookte zalm | gemarineerde zeewier  
emulsie van kimchi | zalmkaviaar | sesam  
lavendel-poeder | lavendel-olie | hibiscus-gel

€ 12,50

#### - GEBRANDE MAKREEL // MAQUEREAU BRÛLÉE -

op de huid gebrand | boemboe-marinade van de chef  
zoetzure rettich | boemboe-emulsie | citrus-gel  
gebrande paksoi | crème & crumble van pinda

€ 12,50

### — VLEES // VIANDE —

#### - STEAK TARTARE // TARTARE DU BOEUF -

rauwe rundertartaar | sambai-schuim | sambai-emulsie  
sambai vinaigrette | mosterdzaadjes | gerookte olie  
gebakken gember-mosterd | gepocheerde eidooier  
limoen-kaffir gel | piment d'espelette

€ 12,50

#### - KALFSZWEZERIK // RIS DE VEAU -

roomboter gebakken | knolselderijcrème  
citroenzestes | sjalottenmarmelade | citrus-gel  
geglaceerde mini-biet | kalfsjus met sjalot

€ 20,-

*(plus € 7,50 in keuzemenu)*

### — SOEPEN // SOUPES —

#### - DASHI-BOUILLON // BOUILLON DE DASHI - vegetarisch

bouillon van vegetarische dashi | bieslook emulsie  
gerookte koningszwam | ingelegde shiitake

€ 7,50

#### - BISQUE VAN KRAB // BISQUE DE CRABE -

gebonden soep getrokken van strandkrabben  
rivierkreeftstaartjes | dille kruidenolie | kruidenemulsie

€ 8,-

### — VERSE TRUFFEL // TRUFFE FRAÎCHE —

geschaafde verse truffel op een gerecht naar keuze  
€ 7,50

## HOOFDSCHOTELS // PRINCIPAUX

één garnituur huisgemaakte friet per twee personen inbegrepen,  
overige friet en/of groentegarnituur dient u aanvullend te bestellen

## VEGETARISCH // VÉGÉTARIEN

### - CHEESY RISOTTO // RISOTTO & FROMAGE -

burrata | ponzu | basilicum | zonnebloempitten  
crème fraîche | Parmezaan | blauwschimmel

€ 21,-

### - BLOEMKOOL & POLENTA // CHOU-FLEUR & POLENTA -

diverse kleuren bloemkool | bloemkool-bereidingen  
vadouvan-polenta | vadouvan-emulsie | quinoa | oregano-gel

€ 21,-

## VIS // POISSON

### - ZEEWOLFFILET // FILET DE LOUP DE MER -

lardo di colonnata *(Italiaanse spekdelicatesse)* | vichyssoise  
limoen-gel | bieslook-emulsie | gepofte wilde rijst

€ 23,-

### - ZEEBAARSFILET // FILET DE BAR -

op de huid gebakken | doperwtencrème | vichyssoise  
groene kruiden-emulsie | bosui olie | citrus-gel

€ 23,-

#### *vichyssoise:*

van origine een lobbige soep van aardappel en prei getrokken in bouillon. bij onze visgerechten nu als smaakmakende saus

## VLEES // VIANDE

### - EENDENBORST // FILET DE CANETTE -

gebraden filet van Barbarie eend | kersen-gel  
pastinaak-citroencrème | miso-aubergine | miso emulsie  
vers getrokken kersen-jus | gepofte quinoa

€ 23,-

### - LENDEBIEFSTUK // FILET DU BOEUF -

Friesländer runderlende | pastinaakcrème  
vers getrokken oregano-jus | raapsteel | aalbes-gel  
ingelegde rettich | enoki-zwammetjes | bieslook-emulsie

€ 23,-

## GARNITUREN // GARNITURES

- aanvullende garnituren -

### - HUISGEMAAKTE FRIETEN -

POMMES FRITES  
met huisgemaakte mayonaise  
€ 2,50

### - VERSE TRUFFEL -

TRUFFE RASÉE  
aan tafel geschaafd  
€ 7,50

### - GROENTEGARNITUUR -

LÉGUMES  
dagvers  
€ 2,50

### - KALFSZWEZERIK -

RIS DE VEAU  
bij uw hoofdgerecht  
€ 7,50

## NAGERECHTEN // DESSERTS

### - ZOMERCHOCOLADE // CHOCOLAT D'ÉTÉ -

chocolademousse | baileyscrème | aardbei | kardemon-gel  
kardemon merengue | champagne sorbetijs

€ 8,-

### - TROPICAL MANGO // MANGUE TROPICAL -

mangocurd | chutney van mango & olijf | yoghurtkrumels  
merengue & gel van kardemon | mango-limoen sorbetijs

€ 8,-

### - KAAS // FROMAGE -

selectie van 5 kazen  
croustons | vruchtenmarmelade | noten

€ 12,50

*(plus € 4,- in keuzemenu)*

### - DOLCE & BANANA // BANANE DOUCE -

cremeux van banaan | banaancrème | gel van kaffir-limoen  
karamel roomijs | yoghurtcrumble | sereh-gel

€ 8,-



## KOFFIE & THEE // CAFÉ & THÉ

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

KOFFIE & THEE // CAFÉ & THÉ		VREUGDEKOFFIE'S // CAFÉ DE VIE	
Cappuccino	€ 3,25	Café Papillon	→ <i>Baileys &amp; Dom Benedictine</i> € 6,95
Koffie	€ 3,25	Irish Coffee	→ <i>Jameson Whiskey</i> € 6,95
Espresso	€ 3,25	Italian Coffee	→ <i>Amaretto</i> € 6,95
Dubbele Espresso	€ 3,25	Kloosterkoffie	→ <i>Dom Benedictine</i> € 6,95
Koffie Verkeerd	€ 3,25	French Coffe	→ <i>Grand Marnier</i> € 6,95
Ristretto	€ 3,25	Scotch Coffee	→ <i>Glen Moray</i> € 6,95
Espresso Macchiato	€ 3,25	Spanish Coffee	→ <i>Tia Maria</i> € 6,95
Latte Macchiato	€ 3,25	Cream Coffee	→ <i>Baileys</i> € 6,95
Losse Thee → <i>8 losse thee-melanges</i>	€ 3,25	Espresso Martini	→ <i>Espresso, wodka &amp; Tia Maria</i> € 6,95
Kruidenthee → <i>mint / gember / rozemarijn</i>	€ 3,25		

### 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

BRANDY // EAU-DE-VIE				WHISKY // WHISKY		
Remy Martin	Cognac	XO	€ 17,50	The Ultimate	unfiltered	10 yrs € 5.85
Remy Martin	Cognac	VSOP	€ 6,50	Jameson	single malt	€ 4.95
Courvoisier	Cognac	VSOP	€ 6,50	Talisker	single malt	10 yrs € 6.25
Martell	Cognac	VSOP	€ 6,50	Oban	single malt	14 yrs € 6.50
Joseph Guy	Cognac	VSOP	€ 6,25	Glenfiddich	single malt	12 yrs € 5.85
Clés des Ducs	Armagnac	VSOP	€ 5,50	Glen Moray	single malt	12 yrs € 6.00
Busnel	Calvados		€ 4,95			

LIKEUREN // LIQUEURES		DIVERSEN // DIVERS	
Amaretto	€ 4,25	Port	wit / tawny rood € 4,25
Grand Marnier	€ 4,25	Martini	wit / rood € 3,50
Baileys	€ 4,25	Sherry	medium / dry € 4,00
Liqor 43	€ 4,25	Campari	€ 4,25
Tia Maria	€ 4,25	Bacardi	€ 3,50
Sambuca	€ 4,25	Grappa	€ 4,25
Cointreau	€ 4,25		
DOM Benedictine	€ 4,25		
Drambuie	€ 4,25		
Limoncello	€ 4,25		
St.Germain vierbloesemlikeur	€ 4,25		