

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 keuken als 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.

Geniet van uw verblijf!

Frank & Liesbeth Toes



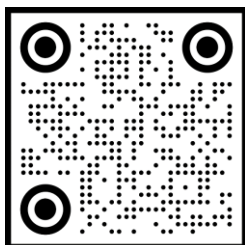
CORONA-RICHTLIJNEN

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

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

— DÉJEUNER SIMPLE // LUNCHGERECHTEN —

— BROODJES —

CROQUE MADAME	7,75
Franse rustieke tosti <i>(ook vegetarisch mogelijk)</i> kaas, boeren ham, bechamel-gratin & gebakken ei	
CROQUE MONSIEUR	7
Franse rustieke tosti <i>(ook vegetarisch mogelijk)</i> met kaas boeren ham en bechamel-gratin	
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
boeren achterham, kaas, komkommer, tomaat, little gem, ei & kruiden-emulsie <i>(ook vegetarisch mogelijk)</i>	
PETITE-BAGUETTE STEAK TARTARE	8
rauwe rundertartaar, limoen-kaffir gel, sambai, mosterdzaadjes & gember-mosterd	
PETITE-BAGUETTE SAUMON FUMÉ	8
met huisgerookte zalm, lavendel, hibiscus-gel, kimchi-emulsie, little gem & gemarineerde zeewier	
UITSMIJTER HAM - SPEK - KAAS	8
twee rustieke plakken Oldebroeker tarwebrood met drie gebakken eieren, HAM, SPEK EN/OF KAAS	

— SOEPEN —

met Petite-Baguette & roomboter

BISQUE VAN KRAB	8
Franse soep, getrokken van krab met rivierkreeftstaartjes, kruiden olie & kruiden-emulsie	
DASHI-BOUILLON <i>(vegetarisch)</i>	7,50
bouillon van vegetarische dashi gerookte koningszwam ingelegde shiitake	

— 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
<i>vraag naar de smaken!</i>	

— MAALTIJDSALADES —

met Baguette & roomboter of frieten

SALADE COPPA DI PARMA	12,50
salade met Italiaanse gedroogde ham, limoen-kaffir gel, mosterdzaadjes, gember-mosterd & sambai-emulsie	
SALADE KOUDGEROOKTE ZALM	12,50
salade koudgerookte zalm met gemarineerde zeewier, hibiscus-gel, lavendel & kimchi-emulsie	
SALADE LITTLE GEM <i>(vegetarisch)</i>	10
salade met geflambeerde little gem, sesam, pompoenpit, selderij-emulsie en hibiscus-gel	

— BORRELHAP —

CHARCUTERIE	12,50
selectie van diverse vleeswaren, Papillon's gemarineerde olijven, crostini's, gember-mosterd dip & vijgenmarmelade	
FROMAGE!	12,50
5 kazen, crostini's, noten & vijgencompôte	
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN	7,5
8 stuks Bourgondische bitterballen met mosterdmayonaise	
PETIT-BAQUETTE	4
afgebakken Petite-Baguette met humus-aioli & roomboter	
OLIVES DU PAPILLON	<i>klein</i> 2,50
Papillon's huisgemarineerde olijven	<i>groot</i> 5

— BIJ DE KOFFIE —

Appeltaart met slagroom	3
Ouderwetse Arretjescake met slagroom	2,5

Heeft u een allergie? Meld dit ons!

— DÉJEUNER PROLONGÉ // UITGEBREIDE LUNCH —

Stel een 3- of 4-gangenmenu samen met onderstaande gerechten

3 - Gangen € 39,-

4 - Gangen € 49,-

— VOOR- & TUSSENGERECHTEN // ENTRÉÉS & INTERMÉDIAIRES —

- LITTLE GEM // LAITUE ROMAINE -

vegetarisch | geflambeerde sla romain | sesamvinaigrette
selderij-emulsie | pompoenpit | hibiscus-gel
€ 11,-

- STEAK TARTARE // TARTARE DU BOEUF -

rundertartaar | sambai | mosterdzaadjes | gerookte olie
gebakken gember-mosterd | eidooier | limoen-kaffir gel
€ 12,50

- HUISGEROOKTE ZALM // SAUMON FUMÉ MAISON -

koudgerookte zalm | lavendel-crumble | hibiscus-gel
gemarineerde zeewier | emulsie van kimchi | zalmkaviaar
€ 12,50

- AARDPEER // TOPINAMBOUR -

vegetarisch | citrus-gel | amandel beurre blanc
aardpeer bereidingen: gekonfijt, crème, ingelegd & chips
€ 11,-

- KALFSZWEZERIK // RIS DE VEAU -

knolselderijcrème | citroenzestes | citrus-gel
sjalottenmarmelade | mini-biet | kalfsjus met sjalot
€ 20,-
(plus € 7,50 in keuzemenu)

- LAUWWARME MAKREEL // MAQUEREAU TIÈDE -

gebrand & licht gegaard | zoetzure rettich | citrus-gel
boemboe-marinade | boemboe-emulsie | paksoi | pinda
€ 12,50

— SOEPEN // SOUPES —

- DASHI-BOUILLON // BOUILLON DE DASHI -

vegetarisch | bouillon van vegetarische dashi
gerookte koningszwam | ingelegde shiitake
€ 7,50

- BISQUE VAN KRAB // BISQUE DE CRABE -

gebonden soep getrokken van strandkrabben
rivierkreeftstaartjes | groene kruidenolie | kruidenemulsie
€ 8,-

— HOOFDSCHOTELS // PRINCIPAUX —

- LENDEBIEFSTUK // FILET DU BOEUF -

Friese runderlende | pastinaakcrème | oregano-jus
raapsteel | aalbes-gel | rettich | enoki | bieslook-emulsie
€ 23,-

- ZEEWOLFFILET // FILET DE LOUP DE MER -

limoenblad-gel | aalbes-gel | selderij-emulsie | antiboise
gepofte wilde rijst | sinaasappel-wortelcrème
€ 23,-

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

vegetarisch | bloemkool-bereidingen: ingelegd, gekonfijt & beurre noisette
met vadouvan bereide polenta | vadouvan-emulsie | gepofte quinoa | oregano-gel
€ 21,-

— NAGERECHTEN // DESSERTS —

- ZOMERCHOCO // CHOCOLAT D'ÉTÉ -

chocolademousse | champagne sorbetijs | aardbei
kardemon-gel | kardemon merengue | baileyscrème
€ 8,-

- KAAS // FROMAGE -

5 kazen | croutons | noten
vruchtenmarmelade
€ 12,50
(plus € 4,- in keuzemenu)

- MANGO // MANGUE -

mango chutney & curd | yoghurtkruid | kardemon-gel
kardemon merengue | mango-limoen sorbetijs
€ 8,-

— AANVULLINGEN —

PETITE-BAGUETTE	5,75
met boter, hummus-aioli & gemarineerde olijven	
GESCHAAFDE VERSE TRUFFEL	7,50
HUISGEMAAKTE FRIETEN	2,50
met huisgemaakte mayonaise	
GROENTEGARNITUUR	2,50

— BIJPASSENDE WIJN —

3-GANGEN WIJNARRANGEMENT	20,-
inclusief 75cl fles prik of plat water	
4-GANGEN WIJNARRANGEMENT	25,-
inclusief 75cl fles prik of plat water	
BIJPASSEND GLAS	heel 5,75 half 3,-

LES BOISSONS // DRANKEN

SODAS // FRIS

Sourcy (20cl)	still / sparkling	€ 2,50
Sourcy (75cl)	still / sparkling	€ 5,50
Pepsi Cola	Regular / Max	€ 2,60
Royal Club	Tonic / Bitter Lemon	€ 2,60
Royal Club	Cassis / Gingerale	€ 2,60
Lipton Ice Tea	Sparkling / Green	€ 2,65
Gingerbeer		€ 3,50
7-UP / Sisi Sinas		€ 2,60
Rivella Light		€ 2,65
Verse jus d'orange		€ 3,25
Tomatensap		€ 2,60
Troebele Appelsap		€ 2,75
Fristi/Chocomel		€ 2,60

CHAUD // WARM

Thee → 8 losse thee smaken	€ 2,30	
Kruidenthee → munt/gember/sinaasappel of mix	€ 2,75	
Koffie	€ 2,45	
Espresso	€ 2,45	
Dubbele Espresso	€ 2,55	
Ristretto	€ 2,45	
	volle melk	sojamelk
Cappuccino	€ 2,60	€ 2,80
Flat White (2 shots espresso + melkschuim)	€ 2,70	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 2,50	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 3,00	€ 3,20
Koffie Verkeerd	€ 2,60	€ 2,80

BRANDY & PLUS

Remy Martin VSOP	€ 5,50	Oban 14 yrs	€ 6,50
Remy Martin XO	€ 15,-	Talisker 10 yrs	€ 6,25
Martell VSOP	€ 5,50	Glenfiddich 12 yrs	€ 5,85
Courvoisier VSOP	€ 5,50		
Joseph Guy VSOP	€ 5,50	The Ultimate:	
Clés des Ducs VSOP	€ 5,-	- Mortlach 10 yrs	€ 5,85
Busnel Calvados	€ 4,25	- CAOL ILA 8 yrs	€ 5,85

COUREURS // TOPPERS

COCKTAILS	€ 7,50
→ GINGER 43 gingerale, licor 43, mint, limoen, gember & kaneel	
→ AMARASSIS cassis, amaretto, rozemarijn, limoen, gember & kaneel	
→ LIMONSECCO limoncello & mousserende wijn	
→ CAMPARI-SPRITZ campari, tonic-water, rozemarijn & sinaasappel	

GIN&TONIC	€ 8,-
→ DAMRAK GIN ijs, tonic-water, sinaasappel & jeneverbes	
→ HENDRICKS GIN ijs, tonic-water, komkommer & jeneverbes	

ALCOHOLVRIJ	€ 3,75
→ GINGERBEER ijsblokjes, limoen & verse munt	
→ CASSIS MOCKTAIL ijs, kaneel, limoen, gember & verse munt	
→ GINGERALE MOCKTAIL ijs, gember, limoen & verse rozemarijn	
→ CRODINO-SPRITZ ijs, tonic water, sinaasappel & verse rozemarijn	

BIÈRES // BIEREN

Brand Pils	(tap)	€ 2,80
Brand Seizoensbier	(tap)	€ 4,-
Brouwerij 't IJ IJwit	(fles)	€ 4,-
Afligem Tripel	(fles)	€ 4,-
Judas zwaar blond	(fles)	€ 4,-
Texels Skuumkoppe	(fles)	€ 4,-
Mort Subite kriekbier	(fles)	€ 3,-
Affligem Blond 0%	(fles)	€ 3,-
Amstel Radler 0%	(fles)	€ 3,-
Heineken 0%	(fles)	€ 3,-

APÉRITIFS & LIQUEURS

Crodino -alcoholvrij	€ 2,75	Amaretto	€ 4,25
Sherry dry/medium	€ 3,50	Baileys	€ 4,25
Martini wit of rood	€ 3,50	Tia Maria	€ 4,25
Kopke White Port	€ 4,25	Grand Marnier	€ 4,25
Kopke Tawny Port	€ 4,25	Drambuie	€ 4,25
Campari	€ 4,25	Cointreau	€ 4,25
Limoncello	€ 4,25	Licor 43	€ 4,25
Pineau Charentes Blanc	€ 5,50	DOM Benedictine	€ 4,25
Pineau Charentes Rouge	€ 5,50	Sambuca	€ 4,25

VINS DU MAISON // HUISWIJNEN

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

		glas	karaf	fles*
Rood	Merlot (Frankrijk)	€ 3,90	€ 12,-	€ 22,50
Rood	Shiraz (Australië)	€ 5,50	€ 14,-	€ 27,50
Wit	Sauvignon Blanc (Frankrijk)	€ 3,90	€ 12,-	€ 22,50
Wit	Chardonnay (Frankrijk)	€ 5,50	€ 14,-	€ 27,50
Zoet	Wit Rivaner (Duitsland)	€ 3,90	€ 11,-	€ 22,50
Rosé	Blush Pinot Gris (Roemenië)	€ 3,90	€ 12,-	€ 22,50