

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. Onze keukenbrigade brengt eigentijdse gerechten, waar klassiek Franse keukenbereidingen de basis vormen.

We kijken er naar uit u te mogen ontvangen!

Frank & Liesbeth Toes



Heeft u een allergie? Meld dit ons!



— KEUZEMENU —

- MENU AU CHOIX -

Stel uw eigen keuzemenu samen,
of laat de invulling van het menu aan ons over!

3 - gangenmenu € 39,-

voor - hoofd - na

4 - gangenmenu € 49,-

voor - tussen - hoofd - na

5 - gangenmenu € 59,-

voor - tussen 1 - tussen 2 - hoofd - na

— WIJNARRANGEMENT —

- ARRANGEMENT DES VINS -

Geniet van bijpassende wijnen bij uw gerechten

	heel	half
3 - Gangen Wijn&Water*	€ 20,-	11,-
4 - Gangen Wijn&Water*	€ 25,-	14,-
5 - Gangen Wijn&Water*	€ 30,-	17,-
enkel glas bijpassend	€ 5,75	3,-

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

— MINI-BAGUETTE // PETITE-BAGUETTE —

vers afgebakken -warm- broodje vooraf

boter | brood-dip | huisgemarineerde 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 —

- BIET&BURRATA // BETTERAVE&BURRATA -

geglaceerde biet | kaffir-limoen gel | roodlof | basilicum-gel
crème van burrata | zoetzure radijs | vinaigrette van biet

€ 11,-

- WITHLOVE // ENDIVE PASSIONELLE -

gekarameliseerde witlof | pompoenpitten
olie & emulsie van dille | zwarte knoflook | bronze venkel

€ 11,-

— VIS // POISSON —

- HUISGEROOKTE ZALM // SAUMON FUMÉ -

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

€ 12,50

- FOREL&LANGOUSTINE // TRUITE&LANGOUSTINE -

langoustine & forelfilet | miso emulsie | limoen-gel
bonito | zoetzure blue-skin radijs | yuzu-ponzu beurre blanc

€ 17,50

(plus € 5,- in keuzemenu)

— VLEES // VIANDE —

- STEAK TARTARE // TARTARE DU BOEUF -

rauwe rundertartaar | gepocheerde eidooier | gember-gel
selderij-emulsie | spekkaantjes | gerookte paprika | bosui

€ 12,50

- ZWIJN 69 // SANGLIER 69 -

op 69° gegaarde buikspek van zwijn | krokant gebakken
oosterse marinade | dashi | algen-emulsie | bosui

€ 12,50

— SOEPEN // SOUPES —

- KNOLBOUILLON // BOUILLON DE CÉLERI-RAVE -

vegetarische bouillon van gekarameliseerde knolselderij
geroosterde knolselderij | bosui | groene kruiden-emulsie

€ 7,50

- WILDBOUILLON // BOUILLON DE GIBIER -

bouillon van wild | bosui
pulled pork van zwijn

€ 7,50

- BISQUE VAN KRAB // BISQUE DE CRABE -

gebonden soep getrokken van strandkrabben
rivierkreeftstaartjes | dille-olie | groene kruiden emulsie

€ 8,-

 **Le Papillon**
Bistro Restaurant restaurantlepapillon.nl

HOOFDSCHOTELS // PRINCIPAUX

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

VEGETARISCH // VÉGÉTARIEN

- PADDO&CO // CHAMPGINON&CO -

portobello | beukenzwammetjes | palmkool-krokant
kastanje-crème | bieslook emulsie | roze peper
beurre blanc van gepofte knoflook

€ 21,-

- KOKOS&POLENTA // COCO&POLENTA -

kerrie-polenta | romige kokosschuim
bimi | saffraan-emulsie | limoen-gel | krokante quinoa

€ 21,-

VIS // POISSON

- KABELJAUWFILET // FILET CABILLAUD -

zacht gegaarde kabeljauwfilet | lavas-emulsie
zoetzure rode ui | krokant van brickdeeg
paddenstoelen-beurre blanc

€ 23,-

- SCHOL&RIVIERKREEFT // PLIE&ÉCREVISSSES -

gebakken scholfilet | rivierkreeftstaartjes | kastanje-crème
hazelnooten beurre blanc | geroosterde hazelnoot
lardo di collonata | gebakken mosterd | limoen-kaffir gel

€ 23,-

VLEES // VIANDE

- HERT&WILDSTOOF // CERF&RAGOÛT DE GIBIER -

lendebiefstuk van hert | in spek gerolde wildstoof
rode wijnjus | beukenzwammetjes | bieslook
citrus-gel | aardappelkaantjes

€ 23,-

- LENDEBIEFSTUK // FILET DU BOEUF -

Friesländer runderlende | kastanje-crème | lotuswortel
morille-jus | citrus-gel | kastanjechampignon
palmkool | pommes sauté

€ 23,-

SUPPLEMENTEN // SUPPLEMENTS

- verrijk uw gerecht met onderstaande supplementen -

- VERSE TRUFFEL // TRUFFE RASÉE -

aan tafel geschaafd

€ 7,50

- LANGOUSTINE // LANGOUSTINE -

±100gr per (gehele) langoustine

€ 5,- per stuk

- KALFSZWEZERIK // RIS DE VEAU -

licht gebloemd en in olie gebakken

€ 7,50

GARNITUREN // GARNITURES

- hoofdgerecht garnituren -

- FRIETEN // POMMES FRITES -

rustieke frieten & huisgemaakte mayonaise

€ 2,50

- GROENTEGARNITUUR // LÉGUMES -

dagverse groenten

€ 2,50

NAGERECHTEN // DESSERTS

- WINTERWIT // BLANC D'HIVER -

witte chocolademousse | witte chocolade ganache
amandel | yoghurt ijs | hangop | yoghurt parfait
mandarijn-gel | citrus-merengue

€ 8,-

- TOFFE PEER // POIRE RUGUEUSE -

gestoofde nashi-peer | gekarameliseerde pecannoten
citroen-gel | thai-chai hangop | pacannoten roomijs
citroenmerengue | thai-chai vinaigrette

€ 8,-

- KAAS // FROMAGE -

selectie van 5 kazen | croutons | vruchtenmarmelade | noten

€ 12,50

[plus € 4,- in keuzemenu]

KOFFIE & THEE // CAFÉ & THÉ

Na diner geserveerd met huisgemaakte lekkernij.
Koffie's worden gezet van onze eigen premium espressomelange.

- KOFFIE & THEE // CAFÉ & THÉ -

Cappuccino	€ 3,25
Koffie	€ 3,25
Espresso	€ 3,25
Dubbele Espresso	€ 3,25
Koffie Verkeerd	€ 3,25
Ristretto	€ 3,25
Espresso Macchiato	€ 3,25
Latte Macchiato	€ 3,25
Losse Thee → 8 losse thee-melanges	€ 3,25
Kruidenthee → mint / gember / rozemarijn	€ 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	→ Espresso, 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

DIGESTIEVEN // DIGESTIFS

- BRANDY // EAU-DE-VIE -

Remy Martin	Cognac	XO	€ 17,50
Remy Martin	Cognac	VSOP	€ 6,50
Courvoisier	Cognac	VSOP	€ 6,50
Martell	Cognac	VSOP	€ 6,50
Joseph Guy	Cognac	VSOP	€ 6,25
Clés des Ducs	Armagnac	VSOP	€ 5,50
Busnel	Calvados		€ 4,95

- WHISKY // WHISKY -

The Ultimate	unfiltered	10 yrs	€ 5.85
Jameson	single malt		€ 4.95
Talisker	single malt	10 yrs	€ 6.25
Oban	single malt	14 yrs	€ 6.50
Glenfiddich	single malt	12 yrs	€ 5.85
Glen Moray	single malt	12 yrs	€ 6.00

- 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
Limoncello	€ 4,25
St.Germain vierbloesemlikeur	€ 4,25

- DIVERSEN // DIVERS -

Kopke Port	wit	€ 4,25
Kopke Port	tawny rood	€ 4,25
Martini	wit / rood	€ 3,50
Sherry	medium / dry	€ 4,00
Campari		€ 4,25
Bacardi		€ 3,50
Grappa		€ 4,25

HUISWIJNEN // VINS DE LA MAISON

			glas	karaf	fles*
ROOD	MERLOT	Labrune et Fils, Pays d'Oc (FR)	€ 3,90	12,-	22,50
	SHIRAZ	"Barramundi", Victoria (AUS)	€ 5,50	14,-	27,50
WIT DROOG	SAUVIGNON	Labrune et Fils, Pays d'Oc (FR)	€ 3,90	12,-	22,50
	CHARDONNAY	Vignerons Narbonnais, Pays d'Oc (FR)	€ 5,50	14,-	27,50
WIT ZOET	MÜLLER THURGAU	Küffertrunk, Moselland (DUI)	€ 3,90	12,-	22,50
ROSÉ	PINOT GRIS	Călușari "blush rosé", Banat (RO)	€ 3,90	12,-	22,50
BUBBEL	MOUSSEREND	geregeld wisselend wijnhuis	€ 6,75		35,-
				fles 37,5cl*	fles 75cl*
BUBBEL	CHAMPAGNE	Janisson Baradon "Sélection Brut"	€ 35,-		66,-

* prijs van een fles wijn is inclusief een fles prik of bruisend bronwater (75cl)

