

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

Geniet van uw verblijf!

Frank & Liesbeth Toes



CORONATOEGANGSBEWIJS

HOUD BIJ DE HAND

	1. QR-CODE in Coronacheck-app OF op officieel geprint document
--	--

	2. LEGITIMATIE
--	-----------------------

QR-SCAN BIJ INGANG OF AAN TAFEL

	GROEN SCHERM geniet van uw verblijf in ons restaurant
--	--

	ROOD SCHERM binnen plaatsnemen is helaas <u>niet</u> mogelijk
--	--

— DÉJEUNER SIMPLE // LUNCHGERECHTEN —

— BROODJES —

CROQUE MADAME 7,75

Franse rustieke tosti *(ook vegetarisch mogelijk)*
kaas, boeren ham, bechamel-gratin & gebakken ei

CROQUE MONSIEUR 7

Franse rustieke tosti *(ook vegetarisch mogelijk)*
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
(ook vegetarisch mogelijk)

PETITE-BAGUETTE STEAK TARTARE 8

rauwe rundertartaar, gember-gel,
selderij-emulsie, gerookte paprika & bosui

PETITE-BAGUETTE SAUMON FUMÉ 8

met huisgerookte zalm, gel van biet, little gem,
zoetzure wintergroente, frambozengel & furikake

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

WILDBOUILLON 7,50

heldere wildbouillon met een garnituur van
geplukt zwijnsvlees & een olie van bosui

KNOLBOUILLON *(vegetarisch)* 7,50

bouillon van gekarameliseerde knolselderij
met 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

vraag naar de smaken!

— MAALTIJDSALADES —

met Baguette & roomboter of frieten

SALADE ZWIJNSBUIKSPEK 12,50

salade met krokante buikspek van zwijn,
algen-emulsie, zoetzure roodlof & zoetzure radijs

SALADE KOUDGEROOKTE ZALM 12,50

salade koudgerookte zalm met gel van framboos,
biet, romeinse sla, zoetzure biet & radijs

SALADE BIET & BURRATA *(vegetarisch)* 10

salade met biet, crème van burrata, roodlof,
kaffir-limoen gel, & zoetzure radijs

— BORRELHAP —

CHARCUTERIE 12,50

selectie van diverse vleeswaren, Papillon's gemarineerde olijven,
crostini's, gember-mosterddip & vijgenmarmelade

FROMAGE! 12,50

5 kazen, crostini's, noten & vruchtenmarmelade

BOURGONDISCHE BITTERBALLEN 7,5

8 stuks Bourgondische bitterballen met mosterdmayonaise

PETIT-BAQUETTE 4

afgebakken Petite-Baguette met brood-dip & roomboter

OLIVES DU PAPILLON *klein* 2,50

Papillon's huisgemarineerde olijven *groot* 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 —

- **BIET&BURRATA // BETTERAVE&BURRATA -**
vegetarisch | geglaceerde biet | kaffir-limoen gel | roodlof
crème van burrata | zoetzure radijs | basilicum-gel
€ 11,-

- **STEAK TARTARE // TARTARE DU BOEUF -**
rauwe rundertartaar | gepocheerde eidooier | gember-gel
selderij-emulsie | spekkaantjes | gerookte paprika | bosui
€ 12,50

- **HUISGEROOKTE ZALM // SAUMON FUMÉ MAISON -**
koudgerookte zalm | gel van sjalot | mierikswortel | frambozengel
zoetzure wintergroente | vinaigrette van biet & framboos
€ 12,50

- **WITHLOVE // ENDIVE PASSIONELLE -**
vegetarisch | gekarameliseerde witlof | pompoenpitten
olie & emulsie van dille | zwarte knoflook | bronze venkel
€ 11,-

- **ZWIJN 69 // SANGLIER 69 -**
op 69° gegaarde buikspek van zwijn | oosterse marinade
dashi | algen-emulsie | bosui
€ 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)

— SOEPEN // SOUPES —

- **KNOLBOUILLON -**
- **BOUILLON DE CÉLERI-RAVE -**
vegetarisch | gekarameliseerde knolselderij-bouillon
geroosterde knolselderij | bosui | kruiden-emulsie
€ 7,50

- **WILDBOUILLON -**
- **BOUILLON DE GIBIER -**
bouillon van wild | bosui
pulled pork van zwijn
€ 7,50

- **BISQUE VAN KRAB -**
- **BISQUE DE CRABE -**
soep getrokken van strandkrabben | kruidenolie
groene kruiden-emulsie | rivierkreeftstaartjes
€ 8,-

— HOOFDSCHOTELS // PRINCIPAUX —

- **LENDEBIEFSTUK // FILET DU BOEUF -**
Friesländer runderlende | kastanje-crème | lotuswortel | morille-jus
palmkool | pommes sautée | citrus-gel | kastanjechampignon
€ 23,-

- **KOKOS&POLENTA // COCO&POLENTA -**
vegetarisch | kerrie-polenta | romige kokosschuim
bimi | saffraan-emulsie | limoen-gel | krokante quinoa
€ 21,-

- **SCHOL&RIVIERKREEFT // PLIE&ÉCREVISSÉS -**
scholfilet | rivierkreeftstaartjes | kastanje-crème | mosterd | kaffir-gel
hazelnooten beurre blanc | geroosterde hazelnoot | lardo di collonata
€ 23,-

— NAGERECHTEN // DESSERTS —

- **WINTERWIT // BLANC D'HIVER -**
witte chocolademousse | witte chocolade ganache
amandel | yoghurt ijs | hangop | yoghurt parfait
mandarijn-gel | citrus-merengue
€ 8,-

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

- **TOFFE PEER // POIRE RUGUEUSE -**
gestoofde nashi-peer | gekarameliseerde pecannoten
citroen-gel | thai-chai hangop | pacannoten roomijs
citroenmerengue | thai-chai vinaigrette
€ 8,-

— SUPPLEMENTEN // SUPPLEMENTS —

verrijk uw gerecht met

LANGOUSTINE 5,- /stuk

ca. 100 gr per gehele langoustine

VERSE TRUFFEL 7,50

bij u aan tafel geschaafd

KALFSZWEZERIK 7,50

licht gebloemd en in olie gebakken

— GARNITUREN // GARNITURES —

schaaltje voor twee personen

HUISGEMAAKTE FRIETEN 2,50

met huisgemaakte mayonaise

GROENTEGARNITUUR 2,50

dagvers & geregeld wisselend

— BIJPASSENDE WIJN —

combineer wijn & spijs

3-GANGEN WIJN & WATER 20,-

3 wijnen incl. fles prik of plat water

4-GANGEN WIJN & WATER 25,-

4 wijnen incl. fles prik of plat water

LOS 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
Sisi Sinas		€ 2,60
7-UP FREE		€ 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

VINS DU MAISON // HUISWIJNEN

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

		<u>glas</u>	<u>karaf</u>	<u>fles*</u>
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

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		
→ GINGERBEER	ijs, kaneel, limoen & verse munt	€ 3,75
→ VIRGIN CASSIS	ijs, kaneel, limoen, gember & rozemarijn	€ 4,50
→ VIRGIN GINGERALE	kaneel, gember, limoen & verse munt	€ 4,50
→ CRODINO-SPRITZ	crodino & tonic-water, ijsblokjes, kaneel, sinaasappel & rozemarijn	€ 4,50

BIÈRES // BIEREN

Brand Pils	(tap)	€ 2,80
Brand Seizoensbier	(tap)	€ 4,25
Brouwerij 't IJ IJwit	(fles)	€ 4,25
Afligem Tripel	(fles)	€ 4,25
Jokkebrok Klokkenluider Mango IPA	(fles)	€ 4,25
Brugse Zot Dubbel	(fles)	€ 4,25
Texels Skuumkoppe	(fles)	€ 4,25
Mort Subite Kriekbier	(fles)	€ 3,50
Affligem Blond 0%	(fles)	€ 3,75
Amstel Radler 0%	(fles)	€ 3,25
Heineken 0.0%	(fles)	€ 3,25

APÉRITIFS & LIQUEURS

Crodino -alcoholvrij	€ 2,50	Amaretto	€ 4,25
Sherry dry/medium	€ 3,50	Baileys	€ 4,25
Martini wit of rood	€ 3,50	Tia Maria	€ 4,25
Kopke Port White	€ 4,25	Grand Marnier	€ 4,25
Kopke Port Tawny Red	€ 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