

# PAPILLON

PARIS

---

**MENU PAPILLON** 85

3 PLATS, FROMAGE, DESSERT

ACCORDS METS & VINS, 5 verres de 10 cl 36

---

## LA CARTE

Chou-fleur, quinoa, sésame 18

Tarte aux radis d'hiver, kimchi, ail noir 18

Maquereau mariné, poireaux à l'orange 22

Ravioles de canard, bouillon épicé, chou-rave 26

Coquilles Saint-jacques et navets à cru, riquette 28

Lièvre à la royale, pomme purée, aïelles 38

Cochon fermier en promenade à Utah Beach 26

Lieu jaune nacré, mousseline de céleri, chimichurri 30

Agneau confit aux épices, haricots fondants, sauge 28

Filet de volaille, crème au vin jaune, riz et trompettes 26

Salade et fromages au lait cru 12

## DESSERTS

Agrumes cuits et crus, basilic 12

Gâteau au chocolat, cardamome, menthe 12

Poire confite, sarrasin, glace au gingembre 12

Riz au lait, noisettes caramélisées, glace rose-litchi 12

Figues rôties aux épices, granola, glace à l'amande 12

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 12 2000, le restaurant PAPILLON ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes.

## COCKTAILS / LONG DRINKS / APÉRITIFS

VERMOUTH BLANC SEC	MAIDENNII	8
SPRITZ	BITTER / PROSECCO / TONIC ARCHIBALD	12
GIN & TONIC	DJINN OU CITADELLE / TONIC ARCHIBLAD	12

## VINS AU VERRE

### BULLES 12CL / 75 CL

BIÈRE BLANCHE / IPA 33 CL	CocoMiette Bio	8
BIÈRE PILS 33 CL	Les Zythologues « Josef »	8
CHAMPAGNE PICONNET	Brut Nature Blanc de noirs	16
DOM. DES BOHEMES	Pétillant demi-sec Rosé	11
GUILLEMOT-MICHEL	2017 Crémant de Bourgogne « Des Bulles »	11

### BLANCS 12CL

DOMAINE DES BÉRIOLES	2020 IGP Val de Loire « Trésaillé »	7
PAUL MEUNIER	2019 Côtes du Roussillon « Chorème »	8
L'ARPENTY	2019 Chinon blanc	10
DOMAINE PLAGEOLES	2016 VDF Tarn « Verdanel »	11
YVES LECCIA	2019 IGP Ile de Beauté « Altru Biancu »	13

### ROUGES 12CL

DOMAINE BERRY-ALTHOFF	2020 VDF Roussillon « Syrault »	7
CHAPUIS FRÈRES	2020 Coteaux Bourguignons	9
BASTIDE ST-DOMINIQUE	2019 Cairanne « Les 2 Arbres »	10
JOBARD-MOREY	2019 Hautes-Côtes-de-Beaune	14
DOMAINE GRAND TINNEL	2016 Châteauneuf-du-Pape	17

### ROSÉ 12CL / 75 CL

DOMAINE PINCHINAT	2020 Côtes de Provence	8
-------------------	------------------------	---

## SELECTION DE VINS BLANCS

PIERRE-ADRIEN VADÉ	2020 Saumur « Fer aigu »	31
DOMAINE SULAUZE	2019 Aix-en-Provence « Galinette »	34
FORJAS SALINES	2019 Rias Baixas « Leirana »	46

## SELECTION DE VINS ROUGES

PHILIPPE CARTOUX	2020 Côtes du Rhône « ESPIERS »	34
DOMAINE L'ARPENTY	2020 Chinon	35
PIERRE-ADRIEN VADÉ	2019 Saumur Champigny «Châtaigniers»	77

# PAPILLON

PARIS

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 31

## MENU DÉJEUNER

Betteraves marinées, stracciatella,  
pleurotes

Poitrine de veau confite,  
légumes d'hivers, sauge & cacahuètes

Pomme au four, chataîgnes, fromage  
frais

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 39

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS