

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
Navets à cru, haddock, riquette	18
Maquereau mariné, poireaux, orange	22
Ravioles de canard, bouillon épicé, chou-rave	26
Canard Colvert, chou braisé, sauce salmis	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	
Lemon curd à l'huile d'olive	12
Sablé aux quetsches, sureau, miel	12
Crumble pomme/poire à la fleur d'oranger	12
Gâteau au chocolat, cardamome, menthe	12
Figues rôties aux épices, granola, glace à l'amande	12
Glaces et sorbets	10

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 DE BLANCHE / IPA 25 CL	CocoMiette Bio	7
BIÈRE PILS 33 CL	Les Zythologues « Josef »	8
CHAMP. CHARTOGNE-TAILLET	Brut	16 / 65
CHAMP. CHARTOGNE-TAILLET	Brut Rosé	19 / 96
DOMAINE PLAGEOLES	Méthode Gaillacoise « Mauzac Nature »	9 / 42

BLANCS 12CL

DOMAINE PINCHINAT	2020 Côtes de Provence	7
MATTHIEU DELAPORTE	2020 Sancerre « Chavignol »	9
DOMAINE LA BOHEME	2019 Vdf Allier « G&M » Macération	11
LUCIEN AVIET	2016 Vdf JURA « Cuvée du docteur »	12
RAYMOND USSEGLIO	2019 Châteauneuf-Du-Pape	15

ROUGES 12CL

DOMAINE L'ARPEYTY	2020 Chinon	7
DOMAINE CHAMBEYRON	2019 IGP Collines Rhodaniennes « Syrah »	8
PAUL MEUNIER	2018 Côtes du Roussillon « Quartier Libre »	9
MATTHIEU DELAPORTE	2020 Sancerre « Silex »	12
ADRIEN BERLIOZ	2017 Savoie « Marie Clothilde »	15

ROSÉ 12CL / 75 CL

DOMAINE PINCHINAT	2020 Côtes de Provence	8 / 33
-------------------	------------------------	--------

SELECTION DE VINS BLANCS

PIERRE-ADRIEN VADÉ	2020 Saumur « Fer aigu »	31
DOMAINE TRAPET	2019 Alsace Sec « OX »	38
DOMAINE SULAUZE	2019 Aix-en-Provence « Galinette »	34
FORJAS SALINES	2019 Rias Baixas « Leirana »	46
RAYMOND USSEGLIO	2019 Châteauneuf-du-Pape	77

SELECTION DE VINS ROUGES

PHILIPPE CARTOUX	2020 Côtes du Rhône « ESPIERS »	34
DOMAINE L'ARPEYTY	2020 Chinon	35
ANTOINE PETITPREZ	2017 Savoie «Premier Vol»	52
DOMAINE ABBATUCCI	2020 VDF CORSE « Faustine »	67
PIERRE-ADRIEN VADÉ	2019 Saumur Champigny «Châtaigniers»	77