

# PAPILLON

PARIS

---

<b>MENU PAPILLON</b>	<b>85</b>
3 PLATS, FROMAGE, DESSERT	
ACCORDS METS & VINS, 5 verres de 10 cl	<b>36</b>

---

## LA CARTE

Tomates multicolores à la niçoise	22
Courgettes marinées, féta, menthe	18
Tataki de thon, salicornes, tapioca	24
Betteraves nouvelles, stracciatella, noisettes	22
Cochon fermier en promenade à Utah Beach	26
Lieu jaune nacré, crème au gingembre, épinards	28
Canard rôti, cuisses croustillantes, maïs, jus épicé	30
Volaille jaune rôtie au citron confit, aubergine, scamorza	26
Salade et fromages au lait cru	12

## DESSERTS

Tarte au citron et à l'huile d'olive	12
Fondant à l'abricot, glace à la pistache	12
Sablé aux fraises, graines de fenouil, anis	12
Gâteau au chocolat, cardamome, menthe	12
Graines de chia à la coco, framboises, basilic	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

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

## VINS AU VERRE

	<b>BULLES</b> 12CL / 75 CL	
BIÈRE DE BLANCHE / IPA 25 CL	CocoMiette Bio	7
BIÈRE BLONDE 25 CL	Deck and Donohue « Trouble »	7
CHAMPAGNE LANGLET	Brut	16 / 65
CHAMPAGNE GAUCHER	Brut Rosé «Magélie»	19 / 96
DOMAINE PLAGEOLES	Méthode Gaillacoise « Mauzac Nature »	9 / 42

### BLANCS 12CL

DOMAINE MONTIRIUS	2019 Côtes du Rhône « La Muse Papilles »	8
BOD. FORJAS DEL SALNES	2019 Rias Baixas « Leirana »	9
ANTOINE PETITPREZ	2018 Bourgogne « La Combe »	12
JULIEN PILON	2018 Condrieu « Lône »	22

### ROUGES 12CL

FRANCOIS VILLARD	2017 VDF Syrah « Appel des Sereines »	8
BODEGA VINA ILUSION	2017 Rioja	9
DOMAINE SEROL	2019 Côte Roannaise « Oudan »	9
SYLVAIN PATAILLE	2018 Marsannay	14

### ROSÉ 12CL / 75 CL

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

## VINS BLANCS

DOMAINE PINCHINAT	2020 Côtes de Provence	33
DOMAINE TRAPET	2019 Alsace Sec « OX »	38
PIERRE ADRIEN VADÉ	2020 Saumur blanc « Fer aigu »	38
JULIEN PILON	2018 Collines Rhodaniennes « ... limonadier »	44
ANTOINE PETITPREZ	2018 Bourgogne « La Combe »	58

## VINS ROUGES

PHILIPPE CARTOUX	2020 Côtes du Rhône « ESPIERS »	34
MEE GODARD	2019 Beaujolais-village	36
DOMAINE ARPENTY	2020 Chinon	39
DOMAINE DE LA BOHEME	2019 VDF Auvergne « Mól »	44
DOMAINE ABBATUCCI	2020 VDF CORSE « Faustine »	67