



petitpapillon

brasserie & bistro



17 Rue du Moulin à Huile

petitpapillon
brasserie & bistro

Depuis 1908

entrée

vorspeisen.

STEAK TARTARE — 17,50 €

handgeschnitten vom rinderfilet.

RINDERFILET / EIGELB / TRÜFFEL / RÖSTI

SOUPE À L'OIGNON — 12,90 €

unsere zwiebelsuppe ist zurück: intensiv, aromatisch und 100% vegetarisch.

ZWIEBEL / FOND / BRIOCHE / COMTÉ

amuse-gueules

appetizer

GILLARDEAU NO. 2 — 3,90 € / STÜCK

die beste oder keine.

GILLARDEAU AUSTER / VINAIGRETTE / ZITRONE

ANCHOIS MARINÉS — 9,50 €

sensationelle anchovis. auf gegrilltem brioche. knoblauchbutter.

BRIOCHE / ANCHOVIS / KNOBLAUCHBUTTER

les classiques

ein stück frankreich auf dem teller.

TRÜFFEL-PASTA — 27,90 €

frische pariser-pasta mit cremiger trüffelcreme & frischem herbstrüffel.

PASTA / TRÜFFEL / CREME / COMTÉ

SALADE VERTE ET CHÈVRE — 20,50 €

klassischer grüner salat mit cremigem ziegenkäse & feinen toppings.
ZIEGENKÄSE / WALNUSS / TRAUBEN / PAPRIKA / KIRSCHTOMATEN

STEINPILZ-GNOCCHI Á LA CREME — 22,50 €

winterzeit ist steinpilz zeit!

GNOCCHI / STEINPILZ / SELLERIE / ESTRAGON

viandes.

fleisch-hauptspeisen á la carte.

STEAK & FRITES — 39,50 €

der klassiker für fleischliebhaber. mit steakcut nach wahl!

ENTRECÔTE oder RINDERFILET / POMMES FRITES / CAFÉ DE PARIS SAUCE

BOEUF BOURGUIGNON — 27,90 €

hausgemachtes boeuf bourguignon mit kartoffelpüree.

BOEUF BOURGUIGNON / KARTOFFELPÜREE / SALADE / VINAIGRETTE

KIKOK HÄHNCHENBRUST — 25,90 €

zarte kikok hähnchenbrust trifft auf verschiedene gemüse.

KIKOK HÄHNCHENBRUST / POLENTA / BIMI / JUS

BUTCHER'S SECRET — ab 31,50 €

fleischgericht des tages. immer abwechslungsreich & hoch-aromatisch.

IMMER WECHSELNDES FLEISCHGERICHT.

menu du chef.

french cuisine in fünf akten.

5-GÄNGE-MENÜ — 59,50 € pro Person

französische kochkunst serviert in fünf gängen.

highlights unserer abendkarte verpackt in einem fulminanten fünf-gänge-menü. unsere empfehlung des hauses!

— I —

einstieg in die französische küche. unser appetizer-klassiker.

BRIOCHE / ANCHOVIS / KNOBLAUCHBUTTER

— II —

kräftig & unglaublich gut. unsere französische zwiebelsuppe.

ZWIEBEL / FOND / BRIOCHE / COMTÉ

— III —

hauptgang fisch á la catch of the day.

WECHSELNDES FISCHGERICHT

— IV —

zweiter hauptgang. unser fleischgericht des tages.

WECHSELNDES FLEISCHGERICHT

— V —

süßer abschluss. ganz klassisch.

CRÈME BRÛLÉE

auf wunsch gerne mit passender weinbegleitung (0,1)
für 33,90€ pro person.

poissons.

fisch & seafood á la carte.

BOUILLABAISSE — 23,50 €

original französische fisch-suppe. 100% selbstgemacht.

FOND / MEERBARBE / MUSCHEL / GARNELE / KABELJAU / KARTOFFEL

LOUP DE MER — 28,50 €

genussvolles wolfsbarschfilet. gegrillt. mit ratatouille & kartoffelgratin

WOLFSBARSCH / RATATOUILLE / TOMATE / GRATIN

FANG DES TAGES — ab 31,50 €

signature fish dish á la petit papillon.

IMMER WECHSELNDES FISCHGERICHT.

le menu du décembre.

einzigartige symbiose. winterliche kulinarik in vier gängen.

DEZEMBER-MENÜ — 39,50 € pro Person

jeden monat neu. unser neues tasting-menü.

ENTE / STOCKBROT / ORANGE / CHILI

+++

ROTKOHl / MARONE / PFLAUME

+++

REH / TORTELLONI / CRANBERRY / WALNUSS / CHAMPIGNON

+++

BRATAPFEL / ZIMT / ZABAGLIONE