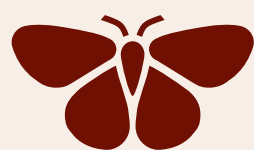


qp

qp



petitpapillon

brasserie & bistro

qp

qp

17 Rue du Moulin à Huile



petitpapillon
brasserie & bistro

Depuis 1908

amuse-gueules.

klein, aber fein. unsere appetizer & snacks.

GILLARDEAU — 4,50 € / STÜCK

die beste oder keine.

GILLARDEAU AUSTER / ZITRONE / VINAIGRETTE

SAUMON FUMÉ — 13,50 €

sensationeller räucherlachs. mit crème fraîche & Petersilienöl.

HAUSGERÄUCHERTER LACHS / CRÈME FRAÎCHE / PETERSILIENÖL

BROT & BUTTER — 5,90 €

französisches hausbrot. serviert mit hochwertiger meersalzbutter & Petersilienöl.

HAUSGEMACHTES BROT / ÖL / BUTTER

ANCHOVI & BRIOCHE — 9,50 €

sensationelle anchovis. auf gegrilltem brioche und knoblauchbutter.

BRIOCHE / ANCHOVIS / KNOBLAUCHBUTTER

entrée.

vorspeisen à la petit papillon.

STEAK TARTARE — 17,50 €

handgeschnitten vom rinderfilet.

RINDERFILET / EIGELB / TRÜFFEL / RÖSTI

LA TARTE FLAMBÉE — 13,50 €

perfekt zum teilen oder für den schnellen snack. unser flammkuchen.

FLAMMKUCHEN / CREME FRAICHE / ZIEGENKÄSE / WALNUSS / BIRNE

BOUILLABAISSE — 19,50 €

original französische fisch-suppe. 100% selbstgemacht.

FOND / GROSSZÜGIGE FISCH-EINLAGE / KARTOFFEL / GARNELE / MUSCHEL

SALADE VERTE ET CHÈVRE — 18,90 €

klassischer grüner salat mit cremigem ziegenkäse & feinen toppings.

ZIEGENKÄSE / WALNUSS / TRAUBEN / PAPRIKA / KIRSCHTOMATEN

les classiques.

unsere hauptspeisen. klassisch französisch.

STEAK & FRITES — 37,50 €

rinderfilet mit hausfritten und kräuterbutter.

RINDERFILET / POMMES FRITES / KRÄUTERBUTTER

BOEUF BOURGUIGNON — 25,90 €

hausgemachtes boeuf bourguignon mit kartoffelpüree.

BOEUF BOURGUIGNON / KARTOFFELPÜREE / SALAT / VINAIGRETTE

PASTA LA MAISON PAPILLON — 21,50 €

frische pasta mit feinen toppings.

PASTA / ZITRONENPANKO / KIRSCHTOMATE / FRANZ. KÄSE-VARIATION

FANG DES TAGES — ab 31,50 €

signature fish dish à la petit papillon.

IMMER WECHSELNDES FISCHGERICHT.

MENU DU CHEF.

ab 39,50 € pro Person

jeden monat neu. unser tasting-menü.

I - PERSILIENWURZEL / PILZDASHI

+++

II - ENTENBRUST / MELONE / CHILI

+++

III - JAKOBSMUSCHEL / BLUMENKOHL / BELUGA-LINSE

+++

IV - LAMMRÜCKEN / LAKRITZ / ROTE BEETE / RICOTTA

+++

V - EIERLIKÖR / MANDEL / HIMBEERE / SCHOKOLADE

3 Gänge (Amuse, Hauptgang, Dessert) — 39,50€

4 Gänge (Amuse, Vorspeise, Hauptgang, Dessert) — 46,90€

5 Gänge (Amuse, Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) — 59,50€



—
Unsere
Empfehlung
—



brasserie & bistro . brasserie & bistro