

17 Rue du Moulin à Huile

petitpapillon
brasserie & bistro

Depuis 1908

amuse-gueules.

klein, aber fein. unsere appetizer & snacks.

GILLARDEAU — 4,50 € / STÜCK

nr. 3 - die beste oder keine.

GILLARDEAU AUSTER

SYLTER ROYAL — 5,90 € / STÜCK

zart nussig, wenig salzig. deutschland's einzige auster. genießen sie das besondere.

SYLTER ROYAL AUSTER

FINE DE CLAIRE — 3,90 € / STÜCK

französisch-zart und ausgewogen salzig, der klassiker unter den austern.

FINE DE CLAIRE AUSTER

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

alle austern können mit zitrone, vinaigrette oder gratiniert bestellt werden.

entrée.

vorspeisen á 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. KÄSEVARIATION

FANG DES TAGES — ab 31,50 €

signature fish dish á la petit papillon.

IMMER WECHSELNDES FISCHGERICHT.

MENU DU CHEF.

ab 39,50 € pro Person

jeden monat neu. unser tasting-menü.

I - FELDSALAT / ORANGE / FENCHEL / ZIEGENKÄSE

+++

II - RINDER-CONSOMMÉ / KIRSCHTOMATE / LAUCH

+++

III - LACHS / CREME FRAICHE / ERBSE / DAIKON / BRICKTEIG

+++

IV - GANS / BROMBEERE / WIRSING / KARTOFFEL

+++

V - SCHMALZGEBÄCK / HONIGEIS / RHABABER

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

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

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

—
Unsere
Empfehlung
—