



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

JAKOBSMUSCHEL — 18,50 €

harmonisches Zusammenspiel von Meer & Erde.

JAKOBSMUSCHEL / BLUMENKOHL / BELUGA-LINSE

PARISER GRÜNE SAUCE — 10,50 €

feine Kräuteraromatik und frische Salatnoten. der perfekte Appetizer.

PANKO-EI / PARISER GRÜNE SAUCE / KRÄUTERSALAT

ANCHOVI & BRIOCHE — 10,50 €

sensationelle Anchovis. auf gegrilltem Brioche und Knoblauchbutter.

BRIOCHE / ANCHOVIS / KNOBLAUCHBUTTER

entrée.

Vorspeisen à la Petit Papillon.

STEAK TARTARE — 21,50 €

handgeschnitten vom Rinderfilet.

RINDERFILET / EIGELB / TRÜFFEL / RÖSTI

SAUMON ET BABEURRE — 17,50 €

sommerfrische Vorspeise von Lachs & Buttermilch.

LACHSFILET / ERBSE / BUTTERMILCH / DILL / RAUCH

BOUILLABAISSE — 20,90 €

original französische Fisch-Suppe. 100% selbstgemacht.

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

SALADE VERTE ET CHÈVRE — 20,50 €

klassischer grüner Salat mit cremigem Ziegenkäse & feinen Toppings.

ZIEGENKÄSE / WALNUSS / TRAUBEN / PAPRIKA / KIRSCHTOMATEN

les classiques.

unsere Hauptspeisen. klassisch französisch.

STEAK & FRITES — 39,50 €

Rinderfilet mit hausfritten, mayonnaise und Kräuterbutter.

RINDERFILET / POMMES FRITES / KRÄUTERBUTTER / MAYONNAISE

BOEUF BOURGUIGNON — 27,50 €

hausgemachtes Boeuf Bourguignon mit Kartoffelpüree.

BOEUF BOURGUIGNON / KARTOFFELPÜREE / SALAT / VINAIGRETTE

PASTA LA MAISON PAPILLON — 24,90 €

frische Sommer-Pasta mit feinen Toppings.

PASTA / PFIFFERLINGE / KÄSE SAUCE / BIMBI

FANG DES TAGES — ab 32,90 €

signature fish dish à la Petit Papillon.

IMMER WECHSELNDES FISCHGERICHT.

MENU DU CHEF.

ab 44,90 € pro Person

jeden Monat neu. unser Tasting Menü.

I - SELLERIE / THYMIAN / KORNBLUME / FEIGE

+++

II - BEETE / BRUNNENKRESSE / ZITRONE / TAHINI / PISTAZIE

+++

III - MEERÄSCHE / MAIS / KRUSTENTIERSAUCE

+++

IV - ZWEIERLEI VOM LAMM / KIRSCH / PFIFFERLING / KARTOFFEL

+++

V - SANDDORN / QUELLER / WEISSE SCHOKOLADE

—
Unsere
Empfehlung
—

3 Gänge (Amuse, Hauptgang, Dessert) — 44,90€

4 Gänge (Amuse, Vorspeise, Hauptgang, Dessert) — 51,90€

5 Gänge (Amuse, Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) — 62,50€

