

## À PICORER (au choix)

Terrine de canard au poivre vert (*préparée sans porc*)

Tarama blanc à la truffe\* et toasts

Tempura de légumes, sauce tartare

Finger Croque à la truffe\*

Morbier AOP, chutney de figes

9



Frites fraîches, sauce tartare

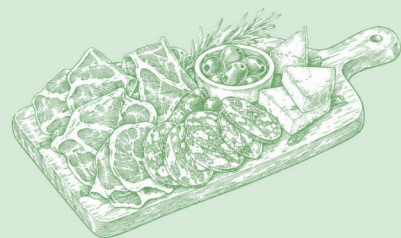
5

## PLANCHE APÉRITIVE

À partager, ou non...

17

Jambon Serrano, Morbier AOP, saucisson du Pays Basque, radis-beurre, chutney de figes



## LES ENTRÉES

Velouté Dubarry

*Potage de choux-fleurs légèrement crémé, croûtons et ciboulette*

8



Salade de champignons au butternut et œuf mollet

*Pleurotes et champignons de Paris, vinaigrette aux herbes fraîches et noix grillées*

11

Pâté en croûte au foie gras, caille fumée et raisin

*Recette signature, sucrose, chutney de figes*

*(préparé sans porc)*

12

Saumon fumé maison

*Fenouil croquant, guacamole au citron vert, coriandre*

13

## LA MER

Cataplana de saumon mi-cuit, mi-fumé

*Spécialité maison, mijoté de haricots blancs aux moules et basilic*

25

Pavé de thon\* à la plancha

*Fenouil râpé au sésame, tartare d'avocat, coriandre, vinaigrette soja et citron vert*

22

Filet de poisson du marché

*Endives braisées et gratinées, coulis aux herbes fraîches*

24



## NOS VIANDES

Accompagnées de leurs frites fraîches, sauce au poivre, sauce tartare et ail confit

Travers de cochon ibérique (env. 300 g)

*Longuement confit sur os aux aromates, un véritable effiloché rôti et grillé*

23

Poitrine de veau confite et grillée (env. 250 g)

*Fondante et généreuse avec une belle croûte caramélisée*

26

Noix d'entrecôte d'Argentine (env. 250 g)

*Pièce maturée préférée des Argentins, aromatique et d'une jutosité incroyable*

32

Magret de canard rôti au miel de dragées (env. 200 g)

*Alliance subtile avec la douceur de l'amande enrobée*

22



## LES INCONTOURNABLES

Salade César au poulet croustillant

*Pané aux graines, Grana Padano AOP, romaine, croûtons (avec ou sans lard fumé)*

18

Carpaccio de bœuf à la moutarde ancienne

*Œuf mollet, croûtons, Grana Padano AOP  
Servi avec des frites fraîches et sucrose*

19

Cassoulet de ma grand-mère

*Servi en cocotte, mijoté aux trois viandes et paprika doux (avec ou sans lard fumé)*

21

Vol-au-vent de boudin blanc aux champignons

*Sauce crémeuse au poivre mignonnette et salade fraîcheur*

20

Burger du Chef au pain feuilleté

*Steak haché, morbier AOP, oignons caramélisés  
Servi avec des frites fraîches, sauce tartare*

22

## LE VÉGÉTAL

Ravioles aux cèpes et estragon

*Fricassée de champignons de Paris, pleurotes à l'estragon et pousses d'épinards*

19

Burrata crémeuse au butternut rôti

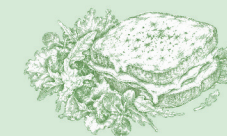
*Cuisinée au miel, noix grillées, grenade, Grana Padano AOP, salade de saison*

20

Croque-Monsieur à la truffe\*

*Gourmand, gratiné aux trois fromages  
Servi avec des frites fraîches et salade*

17



Uniquement le midi du lundi au vendredi

Plat du jour

*Selon le marché du chef*

17

Formule express

*Plat du jour et son café gourmand*

25



## LES DESSERTS

Carpaccio d'ananas mariné au miel, cannelle  
et fleur d'oranger, grenade et menthe fraîche  
**8**

Cake gourmand du jour avec son café  
(Thé ou chocolat chaud Murez + 1 €)  
**9**

Tarte mi-cuite au chocolat coulant, cacahuètes caramélisées  
**12**

Profiteroles aux marrons, crème glacée artisanale,  
sauce au chocolat chaud  
**11**

La Papillote par *Michocomigato*, praliné coulant, sablé,  
mousse et biscuit moelleux au chocolat  
**14**

Morbier AOP, chutney de figues  
salade de sucrose  
**9**

Café « Grand Gourmand » : cake, mini Ras-le-Bol,  
minestrone de fruits  
(Thé ou chocolat chaud Murez + 1 €)  
**11**

## LES COCKTAILS DESSERTS

Pas de place pour un dessert ?  
Prenez un de nos cocktails desserts !  
**12**

Le Spéculoos

*Rhum ambré infusé au spéculoos, liqueur de café, crème fouettée minute*

La Madeleine

*Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, crème fouettée*

L'Irish Coffee

*Whisky, café, sirop de sucre, crème fouettée*



## LES COUPES GLACÉES ARTISANALES

**10**

Nos coupes glacées associent notre glace crémeuse au lait entier  
à des garnitures gourmandes

Ras-le-Bol : *caramel salé coulant, chouchous caramélisés*

Amarena : *cerises confites, meringue*

Baba : *mini babas, raisins de Corinthe au vieux rhum*

Mont Blanc : *crème de marrons, caramel, meringue*

Dame Blanche : *sauce au chocolat chaud, meringue*

Ananas Melba : *ananas frais, grenade, meringue*

Ispahan : *litchis, framboises, coulis de fruits rouges, meringue*



## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

**13**

(plat seul : 9 €)

Sirop au choix

-

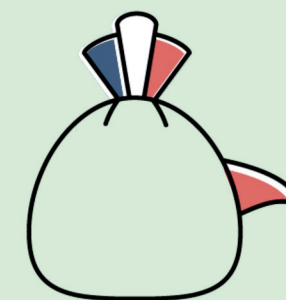
Steak haché, frites ou

Finger de poulet pané, frites ou

Croque-Monsieur à la truffe\*, frites

-

Boule de glace au lait et coulis au choix  
(nature, fruits rouges, caramel, chocolat)



# PAPILLOTE

"Réveillez vos papilles et savourez l'authenticité  
d'une cuisine éthique et gourmande"

## Célébrez l'instant, on s'occupe du reste !

Papillote s'invite à vos événements partout en Île-de-France !

Une envie, un projet ? Contactez-nous à [commandes@papillote.org](mailto:commandes@papillote.org).

Découvrez nos offres de buffets sur [PapilloteBistrot.fr](http://PapilloteBistrot.fr) ou demandez  
conseil à votre serveur.

# LE PETIT DÉJEUNER

De 8h à 12h  
Du lundi au samedi

**Formule** 7,90

Boisson chaude, viennoiserie,  
jus de fruits  
*Thé, chocolat Murez + 1 €*

## Sur le pouce

Croissant, pain au chocolat 2,50

Tartine, beurre, confiture ou miel 3

Fromage blanc, confiture ou miel 3

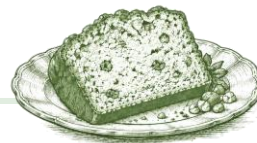


# TEA TIME

De 14h à 19h  
Tous les jours

**Classique** 11,90

Part de cake du jour par  
« Michocomigato »  
Boisson chaude & jus de fruits  
*Thé, chocolat Murez + 1 €*



**Gourmand** 22

Tarama à la truffe, foie gras  
Part de cake du jour par  
« Michocomigato »  
Boisson chaude & jus de fruits

*Coupe de champagne + 12 €*  
*Thé, chocolat Murez + 1 €*

## HAPPY HOUR

De 15h à 19h tous les jours

Pinte de blonde Pils/Panaché/Monaco, 50 cl 4,80

Bière sans alcool, 33 cl 4,80

Apérol Spritz (*avec ou sans alcool*), 14 cl 5

Mojito Classic (*avec ou sans alcool*), 14 cl 5

Verre de vin de notre sélection, 12,5 cl 3,90  
*Rouge/Blanc/Rosé/Sans alcool*



## BOISSONS DU MOMENT

Pumpkin Spice Latte 5,50

Thé glacé 5,50  
*Hibiscus, citron ou pêche*

Entre-Deux-Mer, Château Haut-Saric, 2024  
*100% Sauvignon, vif, minéral et aromatique* 6 / 21

Crozes-Hermitage, #Bio, Les Jalets, Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2023  
*100% Syrah, équilibré, belle structure sans lourdeur, fruité, épicé, gourmand* 13,90 / 50



Verre Btl  
12,5 cl 75 cl

# Cocktails

## LES CRÉATIONS

8,90

**L'impressionniste** : Liqueur de sureau, sirop de lavande, jus de citron vert frais, Perrier

**Framboise *ou* Mangue Royale** : Purée de framboise *ou* de mangue, Prosecco

**Papillote** : Gin fruits rouges, sirop de rose, jus de citron vert frais, foamer (*mousseur végétal*)

**Dumas** : Campari, Gin, Martini blanc, zeste d'orange, clarifié

**Renoir** : Baileys, Amaretto, crème de marron, cacao, cannelle

**Joséphine** : Gin, sirop de sucre, citron, Prosecco

**Sequana** : Tequila, violette, limonade, citron

**Monte Cristo** : Rhum blanc, purée de framboise, sirop de vanille, cranberry, pomme

**Canotier** : Vodka, Cointreau, jus de clémentine, sirop de vanille, foamer (*mousseur végétal*)

**Le Madame** : Martini rouge, sirop de litchi, cranberry, citron vert, Perrier

## LES VIRGINS

7,90

**Pink Lady** : Jus de pamplemousse rose, sirop de litchi, jus de cranberry, Ginger Beer

**Caraïbe** : Jus de mangue, jus de passion, purée de coco, citron vert frais

**Bora Bora** : Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de passion

**Vert Galant** : Concombre, basilic, sucre de canne, citron, Perrier

## LES CLASSIQUES

8,50

Mojito  
Spritz  
Pina Colada  
Moscow Mule

Et bien d'autres...



# Bières & Apéritifs

## LES LOCALES LA P'TITE SŒUR (Brasserie à Sartrouville)

### À la pression

Blonde Vénitienne, 6°

Type Pale Ale classique, amertume moyenne

25 cl 50 cl  
4,50 7,90

### Les bières en bouteille

Blonde au miel, 5,8°

Au miel des Jardineurs de Sartrouville, bonbon au miel d'été,  
douce et peu amère

33 cl

8,90

Noire, 7°

Malt grillé et très torréfié, riche en bouche, grillée et amère  
sur la longueur avec un arôme de réglisse

8,90

La Paresseuse ambrée, 5,5°

Brassée à la carotte des commerçants de Sartrouville, conçue par Vanessa  
MAF brasseur 2023

8,90

## LES CLASSIQUES

### À la pression

Blonde Pils Haacht, 4,8°

Abondance de saveur houblonnée, maltée et équilibrée

25 cl 50 cl  
3,50 6

Blanche Super 8, 5,1°

Bière blanche fraîche et épicée, aux notes d'écorces d'orange

4,50 7,90

IPA Castor, 6°

Blonde légère au nez, agréablement fleurie  
et fruitée, douce amertume

4,90 8,90

Picon Bière (base Pils)

6,50 8,50

Panaché, Monaco (base Pils)

4,50 7

## BIÈRE SANS ALCOOL

Bière Heineken 0,0°

33 cl  
5,90

## LES APÉRITIFS

Whisky, 4 cl

8

Martini blanco ou rosso, 4 cl

6

Pastis, 4 cl

6

Kir vin blanc, 12 cl

6

Kir royal, 12 cl

12

Porto, 4 cl

6

Rhum, Vodka, Gin, Tequila, Cachaça, 4 cl

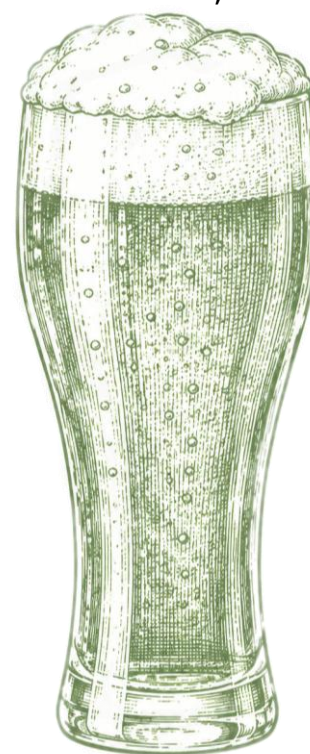
7

Pommeau, 4 cl

8

Cidre, 33 cl

6





VINS BLANCS

South Eastern Australia

Carson's Chardonnay, 2025,  
*Un blanc aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes, avec une bouche fraîche et vive*

Verre Btl  
12,5 cl 75 cl  
5,20 / 19

Bordeaux AOP

Entre-Deux-Mer, Château Haut-Saric, 2024  
*100% Sauvignon, vif, minéral et aromatique*

6 / 21

Monbazillac AOP, Liqueureux BIO, Cuvée des Anges, Domaine Grande Maison, 2023  
*90% Sémillon, 10% Muscadelle, vin élégant qui séduira par son bel équilibre entre sucrosité et acidité*

8,90 / 31

Bourgogne AOP

Mâcon-Lugny, Domaine Rochebin, 2025  
*Chardonnay fruité, floral et gourmand*

7,80 / 26

Bourgogne, La Cadole, Domaine Rochebin, 2023/2024  
*Chardonnay, 6 mois de fût, rond, beurré et attaque fruitée*

8,90 / 35

Chablis, Denis Race, 2025  
*Chardonnay sec, vif et minéralité saline*

11,90 / 39

Hautes-Côtes de Beaune, Chardonnay, Guillemard-Pothier, 2022/2023  
*Chardonnay aux notes d'agrumes, gourmand, rond et subtil, belle longueur sur la minéralité*

49

Meursault, Les Narvaux, Guillemard-Pothier, 2023  
*Onctuosité beurrée, noisette grillée et une tension minérale très élégante*

89

Val de Loire AOP

Chardonnay, Lafollie, IGP, 2025  
*Un Chardonnay riche par sa volupté, son gras naturel et la complexité de ses arômes d'agrumes, avec une touche minérale en finale, le tout revêtu d'une robe paille fraîche*

6,90 / 25

Pouilly-Fumé, Domaine Pierre Marchand, 2024  
*Sauvignon, minéral, agrumes, finale longue et équilibrée sur des notes de silex et de pomme mûre*

37

Sancerre, Domaine Sylvain Bailly, 2025  
*Sauvignon ciselé, agrumes, fleurs blanches et une finale minérale*

45

Vallée du Rhône AOP

Côtes du Rhône, Échologique, #Bio, Vignerons des 4 Chemins, 2024  
*70% Grenache, 30% Roussanne, bouche soyeuse et fraîche relevée par des notes intenses de fruits exotiques*

5,90 / 24

Condrieu, Les Cassines, Paul Jaboulet Ainé, 2024  
*Ce grand Viognier dévoile des notes de pêche et de violette dans une bouche riche, onctueuse et persistante*

76

Alsace AOP

Riesling Vieilles Vignes, Damien & Nicolas Sohler, 2024  
*Ce Riesling de vieilles vignes exprime des agrumes frais portés par une minéralité saline intense*

28

Gewurztraminer, Éclat de Sagesse, Damien & Nicolas Sohler, 2024  
*Vin moelleux, une explosion de rose et de litchi avec une bouche ample, suave et délicatement épicée*

9,90 / 32

Notre sélection

Val de Loire, Chardonnay, Domaine Dubreuil  
*Floral, fruité, notes d'agrumes et de fleurs blanches*

4,50 / 13,50\*  
\*Carafe 50 cl



# VINS ROUGES



## Beaujolais AOP

Verre Btl  
12,5 cl 75 cl

Brouilly, Domaine des Grandes Vignes, 2024

*Un vin plaisir, sur la cerise, la framboise et une touche de pivoine. Gourmand et minéral !*

6,90 / 23

## Bordeaux AOP

Château Le pré du Moine, AOC Bordeaux, 2022

*Un Bordeaux à dominante de Merlot, privilégiant la rondeur et la souplesse, avec de délicates nuances florales, une bouche généreuse et des tanins veloutés*

5,50 / 20

Côtes de Bourg, Château Maine d'Arman, 2020

*Robe pourpre, aux arômes de fruits confits et vanille, ample et charpenté, avec des tanins boisés et chaleureux*

7,90 / 24

Graves, Château de Couteleyre, 2020

*Généreux et élégant, aux arômes de fruits mûrs, de vanille et de chocolat, offrant une bouche ronde, soyeuse et longue*

28

Saint-Émilion Grand Cru, La Grâce Dieu, Château Grâce Dieu, 2020

*Un Grand Cru généreux révélant des arômes de prune noire et d'épices douces aux tanins fondus*

58

Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, Château Lagrange, 2020

*Un Saint-Julien racé, équilibré, révélant de beaux arômes de fruits noirs et une finale persistante*

86

## Bourgogne AOP

Bourgogne, Pinot noir, « Vieilles Vignes », Domaine de Rochebin, 2024

*Pinot noir, léger, aromatique et gourmand*

8,50 / 30

Hautes-Côtes de Beaune, La Dalignière, Guillemard-Pothier, 2022

*Fruité, équilibré et souple*

58

Pommard, Désertaux-Ferrand, 2024

*Un Pommard alliant jeunesse éclatante, structure ferme et finesse caractéristique du Pinot Noir*

95

## Languedoc - Roussillon AOP

Cabardès, La Réserve de Jeanne, Maison Ventenac, #Bio, 2022

*60% Cabernet, 40% Syrah, (un Bordeaux languedocien, ou inversement !) dynamique, fruité et polyvalent*

7,60 / 26

## Val de Loire AOP

Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Thaïs, Domaine de l'Asselière, 2023

*100% Cabernet Franc, léger et aromatique, belle fraîcheur*

8,80 / 30

Sancerre, la Louée, Domaine Sylvain Bailly, 2023

*Pinot Noir, fruits noirs, vif, minéral aux tanins souples et soyeux*

44

## Vallée du Rhône AOP

Crozes-Hermitage, #Bio, Les Jalets, Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2023

*100% Syrah, équilibré, belle structure sans lourdeur, fruité, épicé, gourmand*

13,90 / 50

Châteauneuf-du-Pape, Pierre Troupel, Domaine Clef de Saint Thomas, 2024

*50% Syrah, 50% Grenache, fruits rouges s'ouvrant sur les épices, charnu, rond sur une finale fraîche et réglissée*

69

## Notre sélection

Vallée du Rhône, Côtes-du-Rhône, Vigneron des 4 chemins

*Bouche veloutée, fraîche et croquante aux tanins fondus*

4,50 / 13,50\*

\*Carafe 50 cl

**TOUS NOS VINS ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN PAR NOS CAVISTES À MONTESSON**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets TTC en euros - service inclus.*

VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOP

Verre Btl  
12,5 cl 75 cl

Minuty Prestige, Château Minuty, 2025  
*Grenache, Tibouren, Syrah, Cinsault, frais, minéral et aromatique*

46

Coteaux Varois en Provence AOP

Cuvée Joio, Bastide de Blacailloux, Bio, 2025  
*Grenache, Syrah, Rolle, fruité aux notes florales et grande fraîcheur*



10 / 34

Notre sélection

Méditerranéen IGP, Térés, Le « rosé piscine » sans mal de tête !

4,50 / 13,50\*

\*Carafe 50 cl

LES BULLES

Champagne Haton Classique, Haton, Blanc de Noirs  
*Un Blanc de Noirs fruité et charnu, offrant un équilibre parfait entre puissance et gourmandise printanière*

12 / 52

Champagne Paul Romain, rosé  
*Équilibré et audacieux, fines bulles et fruits rouges*

55

Champagne Gimonnet-Gonet, Blanc de Blancs, Grand Cru, « L'origine »  
*Chardonnay, tout en finesse sur des notes d'agrumes avec une belle tension et des bulles extra fines*

68

Champagne R de Ruinart  
*40% Chardonnay, 45% Pinot Noir et 15% Pinot Meunier, fruité, rond avec des bulles d'une finesse remarquable*

95

Prosecco Treviso, extra dry  
*Un prosecco raffiné, séduisant et facile à boire qui reflète l'art de vivre à l'italienne*

8 / 28

LES DIGESTIFS & SPIRITUEUX



|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Shooter, 2 cl                           | 4  |
| Shooter création maison, 6 cl           | 6  |
| Génépi, Calvados, Baileys, Get 27, 4 cl | 7  |
| Armagnac, Pommeau, 4 cl                 | 8  |
| Vodka Belvédère Heritage 176, 4 cl      | 12 |
| Bourbon Cedar Ridge, 4 cl               | 12 |
| Cognac Bourgoin, 4 cl                   | 12 |
| Scotch whisky Ancnoc Highland, 4 cl     | 12 |
| Dos Maderas rhum triple aged, 4 cl      | 12 |

## BOISSONS FRAÎCHES

|                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Evian, 50 cl                                                                                                    | 4    |
| Perrier, 33 cl                                                                                                  | 4,50 |
| S. Pellegrino, 50 cl                                                                                            | 5    |
| S. Pellegrino, 1 L                                                                                              | 9    |
| Jus de fruits frais pressés (25 cl)<br><i>Orange ou citron ou pamplemousse</i>                                  | 4    |
| Jus de fruits GRANINI (25 cl)<br><i>Pomme, orange, ananas, fraise, mangue, pamplemousse, passion, cranberry</i> | 3,50 |
| Soda<br><i>Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola Zéro 33 cl, Fuze Tea 25 cl</i>                                            | 4    |
| Café frappé                                                                                                     | 4,50 |
| Café frappé Gourmand<br><i>Crème fouettée, petits chamallows et billes de chocolat</i>                          | 6    |
| Sirop à l'eau                                                                                                   | 2,50 |

## BOISSONS CHAUDES

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Café expresso, allongé, noisette, décaféiné                                             | 2    |
| Café crème, latte, cappuccino, flat white                                               | 4    |
| Café viennois                                                                           | 5    |
| Chocolat chaud Murez                                                                    | 4,50 |
| Chocolat chaud viennois<br><i>Crème fouettée</i>                                        | 5,50 |
| Chocolat chaud gourmand<br><i>Crème fouettée, petits chamallows, billes de chocolat</i> | 7,50 |
| Pumpkin Spice Latte                                                                     | 5,50 |



### Matcha Latte, chaud ou frappé

*Thé vert moulu de tradition japonaise à la saveur inégalée et aux nombreux bienfaits.*

*Préparé au lait de vache ou végétal*

*(Supplément sirop au choix + 1 €)*

6,90

### Ube Latte, chaud ou frappé

*Onctueux et délicatement sucré, mêlant la douceur du lait à des notes vanillées et à la noisette.*

*Préparé au lait de vache ou végétal*

*(Supplément sirop au choix + 1 €)*

6,90



## Thés et Infusions

4,90

### Sélection Murez

#### Thé Renoir

*Thé noir de Chine, cerises, fraises, fleurs de lavande, violette, pétales de rose, écorces d'orange*

#### Thé noir Ceylan St James

*Thé noir de Ceylan*

#### Thé noir Earl Grey Fleurs Bleues

*Thé noir de Chine, fleurs de bleuet, fleurs de mauve, bergamote*

#### Thé noir Noël en Alsace

*Riche et corsé, parfumé avec un mélange d'épices et de fruits typiques de Noël*

#### Thé vert au Jasmin

*Thé vert infusé au Jasmin*

#### Thé vert Rêve de la Martinique

*Thé vert, ananas, pêche, pétales de tournesol*

#### Thé vert

*Thé vert de Chine*

#### Tisane Les Belles Endormies

*Tilleul, verveine, menthe*

#### Tisane Rooibos aux épices

*Rooibos, cannelle, anis, fenouil, gingembre, girofle, poivre*