



FRENCH BISTRO
(11.00 a.m. - 11.00 p.m.)

APPETIZERS



ASSORTED COLD CUTS

also see today's selection
ASSORTED COLD CUTS  **AND CURED DUCK WITH BLACK PEPPER** 420

served with pickles and country - style bread
โคลด์คัทรวม - เนื้อหมูปูดปรุงรส เนื้อเป็ดหมักกับพริกไทยดำ เสิร์ฟกับผักดอง และขนมปังคันทรี

SEARED SCALLOPS 320
with Jerusalem artichoke purée, forest mushrooms and Riesling cream sauce
หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟกับอบาติโชคเยรูซาเล็มบด เห็ดป่าและซอสครีมโรสลิง

SALMON GRAVLAX 280
with melba toast, condiments and dill cream cheese
ปลาแซลมอนหมัก เสิร์ฟกับขนมปังอบเมลบา เครื่องเคียง และครีมชีส

CRAB MEAT TIMBALE 280
served with coriander mayonnaise and bell pepper vinaigrette
สลัดเนื้อปูทิมเบล



BISTRO POMMES FRITES

BISTRO POMMES FRITES 180
bistro - style French fries with truffle salt
เฟรนช์ฟรายส์ สไตล์บิสโทร โรยเกลือทรัฟเฟิล

SIGNATURE DISH



TARTE FLAMBÉE  280
French bacon and onion tart with Brie cheese served with fresh farm greens salad
ทาร์ตฟลอมเบ ทาร์ตเบคอนหัวหอมสไลด์ฝรั่งเศส เสิร์ฟกับชีสบริและสลัดผัก

PAPILLON RESTAURANT

SOUPS

WILD MUSHROOM SOUP 🍄 240
with garlic croutons and basil oil
ซูปเห็ด กับขนมปังกระเทียม และน้ำมันโหระพา

LOBSTER BISQUE 280
lobster soup served with lobster ravioli
ซูปครีมล็อบสเตอร์ กับราวิโอลิล็อบสเตอร์



LOBSTER BISQUE

SALADS

CAESAR SALAD 🍴 240
the classic with garlic croutons and Parmesan cheese

+ add chicken breast or smoked salmon 280
ซีซาร์สลัด เลือกทานคู่กับ เนื้อไก่ หรือปลาแซลมอน



FARMER'S SALAD

FARMER'S SALAD 🌿 240
potato, green beans, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives, fried quail eggs and garden greens
สลัดฟาร์มเมอร์ - มันฝรั่ง ถั่วแขก มะเขือเทศตากแห้ง มะกอกแขกเกียสกา ไช้เนกกระทาทอด และผักรวม



SALAD LYONNAISE

SALAD LYONNAISE 🍴🍴 220
frisée salad with mixed farm greens, poached egg and bacon served with red wine vinaigrette
สลัดลียงแน - สลัดผักไฟร์ชีกับผักรวม ไช้ลาวก และเบคอน ราดซอสน้ำส้มสายชูไวน์แดง

SANDWICHES / BURGERS

CLUB SANDWICH 🍴 280
toasted white loaf with marinated chicken, crispy bacon, fried egg and tomato
คลับแซนวิช - ขนมปังอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ ไช้ดาว และมะเขือเทศ

PAN - BAGNAT PROVENÇAL - STYLE TUNA SANDWICH 280
packed with tomatoes, local bell peppers, black Niçoise olives, anchovies and tuna between slices of farmer's bread
แซนวิชทูน่า ดำรับดั้งเดิมจากโพวองซ์ ประเทศฝรั่งเศส



PAN - BAGNAT - PROVENÇAL - STYLE TUNA SANDWICH

🍄 : Vegetarian | 🍴 : Spicy | 🍴 : Pork | 🌿 : Healthy Cuisine | 🍴 All our chicken and beef products are Halal certified.

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

PAPILLON RESTAURANT



CROQUE - MONSIEUR

250

baked Sloane's Paris ham and Gruyère cheese toast
คร็อก เมอซีเยอร์ แซนวิชแฮมชีสโตสต์ฝรั่งเศสแท้ แอมปารีสของสโลนส์อบและ
ขนมปังชีสกรูว์แยร์

GRILLED PANINI 🌿

280

with roasted eggplant, capsicum, zucchini, onions, rocket
and Brie cheese

แซนวิชพานินี มะเขือยาว พริกหวาน ชูชิณี หอมแดงย่าง และบริชีส



UR ULTIMATE BURGER 🍖

385

150g Australian wagyu beef burger with bacon, fried egg,
roasted onions, aged Cheddar cheese and tomatoes

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์ - เนื้อวากิวออสเตรเลีย 150 กรัม เบคอน ไข่ดาว
หอมแดงอบ เซดาร์ชีส และมะเขือเทศ

*all sandwiches are served with French fries and homemade pickles
แซนวิชทุกเมนู เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย และผักดองแบบโฮมเมด

MAIN DISHES



SUGAR CANE WHOLE - SMOKED CORN - FED CHICKEN

680

(FOR 2 PERSONS - 25 MINUTES PREPARATION TIME)

served with your choice of 1 sauce and 2 side dishes

sauces: green peppercorn sauce, mushroom cream sauce, red wine sauce or nam jim jaew

side dishes: farm salad, mashed potatoes, potato gratin, creamed spinach, ratatouille or mushroom fricassee

ไก่เลี้ยงข้าวโพด อบทั้งตัวด้วยซานอ้อย เสิร์ฟกับซอส 1 อย่าง และอาหารเคียง 2 อย่าง

ซอส : ซอสพริกไทยเขียว ซอสครีมเห็ด ซอสไวน์แดง น้ำจิ้มแจ่ว

อาหารเคียง : ฟาร์มสลัด มันฝรั่งบด มันฝรั่งอบ ผักโขมอบชีส เห็ดตุ๋น



: Vegetarian



: Spicy



: Pork



: Healthy Cuisine



: All our chicken and beef products are Halal certified.

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

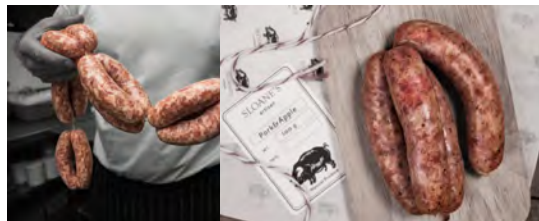
"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



BAKED CHORIZO AND FARM EGGS 🍷 380

baked Sloane's chorizo sausage in a tomato casserole braised with onions served with farm vegetables

ไส้กรอก Chorizo จากสโลนส์ อบในซอสมะเขือเทศที่เคี่ยวกับหอมแดง เสริฟกับผักสดจากฟาร์ม



LINGUINE PASTA IN CARBONARA SAUCE 🍷 280

with pancetta crispy bacon, 65° poached egg and Parmesan cheese

เส้นลิ่งกิวนี้ซอสคาโบนาร่า พร้อมกับเบคอนกรอบ ไช้ลวกที่ 65 องศา และชีสพาร์เมซาน

WAGYU RUMP STEAK 480

served in a creamy mushroom sauce with roasted potatoes and glazed farm vegetables

สเต็กเนื้อสันสะโพกวากิว ทานคู่กับซอสครีมเห็ด กับมันฝรั่งอบ และผักคอลลูกน้ำมัน



TROUT MEUNIÈRE 🌿 380

pan - fried river trout in almond lemon butter sauce served on a bed of sautéed baby spinach and young potatoes

เทรอตเมอเนียร์ - ปลาเทรอตแม่น้ำทอดด้วยซอสเนยเลมอนอัลมอนด์ ทานคู่กับผักโขมอ่อน และมันฝรั่งอ่อนผัด

LAMP CHOP 450

New Zealand premium lamb chop served on a bed of sautéed baby spinach with red wine and mint sauce
ขาแกะเสริฟกับผักโขมผัด ซอสไวน์แดงและซอสมินท์



SLOW - COOKED WAGYU RUMP 450

served with artisanal fettuccini and mushroom cream sauce
เนื้อสะโพกตุ๋น เสริฟกับเส้นเพตตุดินี และซอสครีมเห็ด

SIDE DISHES : 120

- farm salad ฟาร์มสลัด
- mashed potatoes มันฝรั่งบด
- creamed spinach ผักโขมอบครีม
- mushroom fricassee เห็ดผัดซอสพริกัสเซ่
- grilled vegetables ผักย่าง



SLOANE'S PORK CHOP 🍷 390

grilled pork loin with pumpkin mash, sautéed forest mushrooms and Dijon mustard sauce

สเต็กหมูชิ้นดีจากสโลนส์ย่าง ทานกับผักทองบด เห็ดป่าผัดราดซอสมัสตาร์ดดีจอง



LOCAL FAVOURITES

APPETIZERS



KANOM BANG NA MOO

KANOM BANG NA MOO 🍷 160
fried bread with minced pork
ขนมปังหน้าหมู

TOD MAN PLA 170
deep - fried fish cakes
ทอดมันปลา

POH PIA GOONG 190
deep - fried shrimp spring rolls with sweet and sour sauce
ปอเปี๊ยะกุ้ง

PEAK GAI THORD 190
deep - fried chicken wings
ปีกไก่ทอด

KOR MOO YANG 🍷🌶️ 190
grilled pork neck with spicy tamarind sauce
คอหมูย่าง



CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE

CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE 170
Thai-style marinated grilled chicken skewers served with
homemade peanut sauce
สะเต๊ะไก่



KUAY TIAW LORD

KUAY TIAW LORD 🍷🍴 160
thick noodle rolls with minced pork, fried tofu and bean
sprouts
ก๋วยเตี๋ยวหลอด

SALADS

- SOM TAM POO NIM** 🌶️🌶️ 240
 spicy green papaya salad with soft - shelled crab
 ส้มตำปูนิม
- YUM SOM - O** 🌿🌶️🌶️ 180
 pomelo salad with Thai herbs, roasted shallots, toasted coconut
 and fresh coriander leaves
 ยำส้มโอ
- YUM NUEA YANG** 🌶️ 220
 grilled marinated beef with Thai chili dip
 ยำเนื้อย่าง
- LARB TALAY** 🌶️🌶️ 220
 spicy seafood salad with ground roasted rice, chili flakes and
 Thai herbs
 ลาบทะเล



YAM WOON SEN TALAY

- YUM WOON SEN TALAY** 🌶️🌶️🌶️ 240
 spicy glass noodle salad with mixed seafood and vegetables
 ยำวุ้นเส้นทะเล

SOUPS

- TOM YUM GOONG** 🌶️🌶️ 240
 spicy sour prawn clear soup with lemongrass, galangal and
 kaffir lime leaves
 ต้มยำกุ้ง
- TOM KHA GAI** 🌶️ 220
 chicken and galangal soup with coconut milk
 ต้มขาไก่
- GEANG SOM CHA - OM GOONG SOD** 🌶️🌶️ 220
 spicy and sour soup with fried acacia omelette and prawns
 แกงส้มชะอมกุ้งสด



GEANG SOM CHA - OM GOONG SOD

KAO TOM - BOILED RICE



KAO TOM KRA DOOK MOO HED HOM

- KAO TOM KRA DOOK MOO HED HOM** 🐷 220
 boiled rice with pork spare ribs and shiitake mushrooms
 ข้าวต้มกระดูกหมูเห็ดหอม



KAO TOM GOONG PLA MUEK KAI LUAK

- KAO TOM GOONG PLA MUEK KAI LUAK** 240
 boiled rice with shrimps and squid served with onsen egg
 ข้าวต้มกุ้ง ปลาหมึก เลิรฟพร้อมไข่ลวก

WOK - FRIED NOODLES

- PAD THAI** ✨ 280
 Thai - style fried noodles with prawns or chicken
 ผัดไทกุ้ง หรือไก่
- RAD NA** 260
 pan - fried rice noodles with pork 🐷 or chicken in thick gravy
 ราดหน้าหมู หรือไก่
- PAD SE - EIW** 260
 fried rice noodles with pork 🐷 or chicken in soy sauce
 ผัดซีอิ้วหมู หรือไก่



KAO PAD – WOK - FRIED RICE

- KAO PAD PLATOO KHAI DAO** 280
 fried rice with mackerel and fried egg
 ข้าวผัดปลาหู เลิรฟพร้อมไข่ดาว
- KAO PAD NAM PRIK GOONG SIEB** 240
 crispy shrimp paste fried rice with Chinese kale
 ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งเสียบ



- KAO PAD POOH KAB KOR MOO YANG** 🐷 320
 fried rice with crab meat and chili paste served with grilled pork neck
 ข้าวผัดปู และคอหมูย่าง
- KAO PAD KANAH PLAKEM** ✨ 230
 fried rice with salted fish and kale
 ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม
- KAO PAD KRPAO MOO SAB** 🐷 250
KHAI DAO
 fried rice with spicy minced pork, holy basil and fried egg
 ข้าวผัดกะเพราหมูสับไข่ดาว

- KAO PAD MOO KHOB KHAI KEM** 250
 fried rice with crispy pork and salted egg
 ข้าวผัดหมูกรอบไข่เค็ม

THAI - STYLE PASTA DISHES

SPAGHETTI PAD KEE MAO TALAY 🌶️ 270
 spicy spaghetti with seafood and hot basil
 สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล



PENNE TOM YUM

PENNE TOM YUM 🌶️ 280
 penne with prawns in spicy tom yum
 เพนเน่ต้มยำ

SPAGHETTI GAI SAB 250
 spaghetti with minced chicken in tomato gravy
 สปาเก็ตตี้ไก่สับ ซอสมะเขือเทศ



SPAGHETTI PAD KRAPAO MOO

SPAGHETTI PAD KRAPAO MOO SAB 🌶️ 🐷 280
 spaghetti with spicy minced pork, hot basil and tomato sauce
 สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมูสับ

CURRIES

GAENG KIEW WAN GAI 🌶️ 250
 chicken in green curry with coconut milk
 แกงเขียวหวานไก่

GAENG LIANG GOONG 🌶️ 250
 Thai - style spicy light bamboo shoot curry with shrimps,
 yellow pumpkin and mixed vegetables
 แกงเสียงกุ้ง

LAMB MASSAMAN 🌶️ 320
 massaman curry with lamb, roasted peanuts and shallots
 แกงมัสมั่นแกะ



GAENG PAH MOO

GAENG PAH MOO 🌿 🐷 🌶️ 250
 jungle curry with pork, forest vegetables, kaffir lime peel and
 leaves, chili and pungent roots
 แกงป่าหมู

VEGETABLE SIDE DISHES

PAK KANAH PLA KEM 🌿 150
 kale with salted fish
 ผัดคะน้าปลาเค็ม

KALAM PLEE PAD NAM PLA 🌿 150
 wok - fried cabbage with fish sauce and dried shrimps
 กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

PAD HED ERINGI GOONG 🌿 220
 fried king oyster mushrooms with prawns
 ผัดเห็ดออริจินจิ้ง

KAO SUAY 60
 steamed organic jasmine rice
 ข้าวสวยออแกนิก
 steamed organic brown rice
 ข้าวกล้องออแกนิก



DESSERTS

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

220

แครมบรู่ว์เล่วานิลลา



BANANA FRITTERS WITH VANILLA SAUCE

BANANA FRITTERS WITH VANILLA SAUCE 95

served with Vanilla ice cream and chocolate sauce

กล้วยทอดราดซอสวานิลลา เสิร์ฟกับไอศกรีมราดซอสช็อคโกแลต

FRESH FRUIT SALAD

160

served with low - fat yoghurt or Greek yoghurt

สลัดผลไม้สด เสิร์ฟกับโยเกิร์ตไขมันต่ำ หรือโยเกิร์ตกรีก

LA VANILLE ICE CREAM (TUB)

120

Madagascar vanilla beans, 72% dark Belgian chocolate, salted caramel, Thai tea cha yen, Nam Dok Mai mango sorbet or passion fruit sorbet

ไอศกรีม La Vanille

POLAMAI RUAM

180

cut seasonal fresh fruits

ผลไม้รวม



DARK CHOCOLATE LAVA CAKE

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE

220

(please allow 15 minutes preparation time)

with vanilla ice cream and a wild berry compote

เค้กช็อคโกแลตลาวา กับไอศกรีมวานิลลา



SIGNATURE DISH

VANILLA MILLE - FEUILLE

220

with mango, passion fruit and strawberry sorbet

วานิลลามิลฟีลล์