



L'EMPIRE DU 8<sup>EME</sup>

# ENTRÉES/STARTERS

<b>Fricassée d'escargots et champignons en persillade, œuf poché et espuma au comté affiné</b>	<b>18 €</b>
<i>Fricassee of Snails and Mushrooms in Parsley Garlic Butter, Poached Egg, and Aged Comté Foam</i>	
<b>Vitelo tonnato, citron confit, câpres à queue, roquette et tomates séchées</b>	<b>16 €</b>
<i>Vitello Tonnato, Preserved Lemon, Capers Berries, Arugula, and Sun-Dried Tomatoes</i>	
<b>Carpaccio de saumon gravlax, caramel moutarde aneth, croûtons et chantilly aux herbes</b>	<b>18 €</b>
<i>Gravlax Salmon Carpaccio, Dill Mustard Caramel, Croutons, and Herb Chantilly</i>	
<b>Pépité de Foie gras poêlé, crémeux de maïs truffé et magret de canard fumé</b>	<b>20 €</b>
<i>Pan-Seared Foie Gras Nugget, Truffled Creamed Corn, and Smoked Duck Breast</i>	
<b>Terrine de foie gras maison, chutney de poire, raisins secs et noisettes, toast de pain aux céréales</b>	<b>22 €</b>
<i>Homemade Foie Gras Terrine, Pear Chutney, Sultanas, Hazelnuts and Multigrain Toast</i>	
<b>Ceviche de daurade mangue passion, avocat et pickles</b>	<b>16 €</b>
<i>Sea Bream Ceviche with Passion Fruit, Mango, Avocado, and Pickles</i>	

# PLATS/MAIN COURSES

<b>Souris d'agneau confite au gingembre, soja et poivre noir de kampot, baby carottes multicolores rôties et mousseline de carottes</b>	<b>32 €</b>
<i>Confit Lamb Shank with Ginger, Soy, and Kampot Black Pepper, Roasted Multicolored Baby Carrots, and Carrot Mousseline</i>	
<b>Poulpe grillé à la plancha, asperges vertes et broccolins au pesto de roquette, copeaux de parmesan</b>	<b>38 €</b>
<i>Grilled Octopus on the Plancha, Green Asparagus and Broccolini with Arugula Pesto, Shaved Parmesan</i>	
<b>Ballotine de volaille fermière, champignons sautés aux noix de cajou, mousseline d'oignons caramélisés et jus de cuisson</b>	<b>28 €</b>
<i>Farmhouse Poultry Ballotine, Sautéed Mushrooms with Cashew Nuts, Caramelized Onion Mousseline, and Cooking Jus</i>	
<b>Filet de bœuf, foie gras en deux façons et gratin de pomme de terre à la truffe</b>	<b>49 €</b>
<i>Beef Tenderloin, Foie Gras Two Ways, and Truffled Potato Gratin</i>	
<b>Filet de daurade grillé, émulsion de balsamique blanc, petits légumes vapeur et mousseline de chou-fleur</b>	<b>32 €</b>
<i>Grilled Sea Bream Fillet, White Balsamic Emulsion, Steamed Baby Vegetables, and Cauliflower Mousseline</i>	
<b>Gambas lardées, risotto au chorizo et sauce crémée au chorizo</b>	<b>34 €</b>
<i>Bacon-Wrapped Prawns, Chorizo Risotto, and Creamed Chorizo Sauce</i>	



## COFFRE-FORT DU CHEF/SPECIALS

à partager/to share

<b>Sole meunière avec deux garnitures au choix</b> <i>Sole Meunière with Two Side Dishes of Your Choice</i>	75 €
<b>Côte de bœuf avec deux garnitures au choix (1,1 kg)</b> <i>Beef Rib with Two Side Dishes of Your Choice (1,1 kg)</i>	110 €
<b>Pizza à la truffe</b> <i>Truffle Pizza</i>	26 €

Origines selon arrivage / Origins vary based on arrival

## ACCOMPAGNEMENTS/SIDES

Tous les plats à la carte sont agrémentés d'un choix d'accompagnement.  
*All à la carte dishes include one side dish.*

<b>Légumes vapeur</b> <i>Steamed Vegetables</i>	8 €	<b>Frites maison</b> <i>Homemade French Fries</i>	8 €
<b>Asperges</b> <i>Asparagus</i>	8 €	<b>Mousseline de légumes</b> <i>Vegetables Mousseline</i>	8 €
<b>Riz Basmati</b> <i>Basmati Rice</i>	8 €		

## DESSERTS

<b>Café ou champagne gourmand</b> <i>Gourmet Coffee or Champagne</i>	12/24 €
<b>Baba au limoncello, crémeux citron et suprêmes d'agrumes</b> <i>Limoncello Baba, Lemon Cream, and Citrus Segments</i>	16 €
<b>Cheesecake sans cuisson, biscuit chocolat blanc, spéculos et coulis de mangue</b> <i>No-Bake Cheesecake, White Chocolate Biscuit, Speculoos, and Mango Coulis</i>	12 €
<b>Moelleux au chocolat servi tiède, crème anglaise</b> <i>Warm Chocolate Fondant, Crème Anglaise</i>	10 €
<b>Sablés bretons, compote de pomme et ganache chocolat blanc</b> <i>Breton Shortbread Cookies, Apple Compote, and White Chocolate Ganache</i>	14 €
<b>Beau chou à la crème fouettée, noisettes, nougatine et caramel beurre salé</b> <i>Beautiful Cream Puff with Whipped Cream, Hazelnuts, Nougatine, and Salted Butter Caramel</i>	12 €

## BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

Expresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double expresso	6 €
Double décaféiné	6 €
Thés et infusions au choix	6 €

## SOFTS

Évian	8 €
Évian ½	5 €
San Pellegrino	8 €
San Pellegrino ½	5 €
Perrier 33cl	6,5 €
Orangina	7 €
Sprite	7 €
Coca / Coca Zero	7 €
Fuzz Tea	7 €
Red Bull	8 €
Ginger beer / Ginger Ale	8 €
Limonade artisanale	8 €

## DIGESTIFS 12 €

Amaretto	Kahlúa
Limoncello	Get 27 / Get 31
Malibu	Bailey's

## APÉRITIFS 12 €

Suze	Ricard	Porto
Martini	Martini Rosso	Martini Bianco
Campari		



# CHAMPAGNES

	Coupe	Bout. 75 cl	Magnum
Langlet Brut	15 €		
Joseph Perrier Cuvée Royal Blanc de Blancs	20 €	140 €	
Moet et Chandon Impérial Brut		180 €	360 €
Moet et Chandon Impérial Rosé		220 €	440 €
Ruinart Brut		230 €	460 €
Ruinart Rosé		260 €	520 €
Ruinart Blanc de Blancs		260 €	520 €
Dom Pérignon		500 €	1200 €
Dom Pérignon Rosé		850 €	2000 €
Cristal de Roederer		600 €	

## SHOTS

Standard / Mètre Standard	8 € / 70 €
Premium / Mètre Premium	10 € / 90 €

## DIGESTIFS 12 €

Amaretto	Kahlua
Limoncello	Get 27 / Get 31
Malibu	Bailey's

## APÉRITIFS 12 €

Suze	Ricard	Porto
Martini	Martini Rosso	Martini Bianco
Campari		

## BIÈRES

Bud Pression 25 / 50 cl	6€ / 10 €
Corona	8 €
LBF IPA	8 €
LBF Blanche	8 €
Kriek Mort subite	8 €

# SPIRITUEUX

## VODKA

	Verre	75 cl	150 cl	300 cl
Belvédère	15 €	220 €	440 €	900 €
Grey Goose	15 €	220 €	440 €	900 €

## TEQUILA / MEZCAL

Milagro	15 €	200 €		
Patron Silver	22 €	320 €		
Patron Anejo	27 €	400 €		
Amor Mio Blanco	28 €	420 €		
Amor Mio Reposado	40 €	580 €		
Aamor mio Anejo	65 €	1000 €		
Clase Azul Plata	55 €	800 €		
Clase Azul Reposado	65 €	1000 €		
Don Julio 1942	68 €	1100 €	2200 €	
Mezcal Contra Luz	26 €	355 €		

## GIN

Bombay Sapphire	15 €	200 €		
Hendricks	15 €	200 €		
Hendricks Orbium	16 €	220 €		
Hendricks Flora Adora	16 €	220 €		
Nikka Coffey	16 €	220 €		
The Botanist	16 €	220 €		
Monkey 47	22 €	300 €		

## WHISKY

Jack Daniels	15 €	200 €		
Jack Daniels Honey	15 €	220 €		
Jack Daniels Fire	15 €	220 €		
Glenfiddich 12ans	15 €	220 €		
Ailsa Bay Single Malt	18 €	250 €		
Balvenie 12ans	20 €	280 €		
Johnnie Walker Black Label	15 €	220 €		
Johnnie Walker Blue Label	68 €	1000 €		
Nikka From the Barel	20 €	280 €		
Nikka Coffey Grain	20 €	275 €		
Chivas 12 ans	15 €	220 €		
Chivas 18 ans	30 €	480 €		
Talisker 10 ans	20 €	280 €		
Lagavulin 16 ans	35 €	500 €		

## RHUM

Don papa	15 €	220 €		
Diplomatico	15 €	220 €		
Bumbu	15 €	220 €		
Secha de la Silva	20 €	280 €		
La Hechicera 21 ans	22 €	300 €		
Zacapa 23 ans	26 €	350 €		
Zacapa Centenario XO	45 €	600 €		

## COGNAC / ARMAGNAC

Hennessy Very Special	15 €	220 €		
Hennessy Original XO	58 €	800 €		
Armagnac Laubade 12 ans	18 €	250 €		

# COCKTAILS CRÉATIONS

BONAPARTE 20€

Gin Hendricks / Chartreuse / Citron / Sirop de sucre / Basilic frais / Blanc d'œuf

JOSÉPHINE 20€

Mezcal Contra Luz / Sirop de basilic / Citron vert / Pomme

L'EXCELLENCE 18€

Gin Hendricks / Citron / Cointreau / Sirop de cerise

L'ÉPOPÉE 18€

Tequila Milagro / Purée de passion / Mangue / Cointreau / Sirop de vanille / Citron

STE-HÉLÈNE 18€

Vodka / Purée de passion / Prosecco / Perrier

L'AUSTERLITZ 18€

Vodka / Sirop de concombre / Citron / Perrier

BRUMAIRE 18€

Rhum Bumbu / Purée de coco / Sirop de vanille / Jus d'Ananas

LE CONQUÉRANT 18€

Whisky Monkey Shoulder / Amaretto / Citron / Sirop de popcorn / Blanc d'œuf

## LES SANS ALCOOL 12€

BERNADOTTE

Jus de passion / Purée de coco / Sirop de fraise

PRINCE

Cranberry / Purée de framboise / Purée de litchi / Menthe / Citron

VICTOIRE

Jus de pomme / Citron / Basilic / Ginger ale

## SHOTS CRÉATIONS 10€

WATERLOO Bumbu Cream, Get 27

MARENGO Gonxhe, Miel, Citron

MADELEINE Amaretto, Cointreau, Ananas

## COCKTAILS CLASSIQUES 15€

# VINS ROUGES

14 cl

75 cl

## BORDEAUX

	Montagne Saint Emilion	Domaine Jennifer King	8 €	38 €
	Lalande de Pomerol	Château Tournefeuille		62 €
	Bordeaux	« Tempo d'Angélys » Château Angélys		68 €
2016	Margaux	« Marquis de Mons » Château la Tour de Mons		80 €
2018	Pomerol	Château Belgrave		130 €
2017	Saint Emilion Grand Cru	« Numéro 3 d'Angélys » Château Angélys		154 €
2012	Pauillac ac	Château Lynch bages		440 €

## BOURGOGNE

	Pinot Noir	Domaine Laurent Cognard	11 €	48 €
	Mercurey	« Les Chavances » Domaine de la Monette		68 €
2019	Marsannay Vieilles Vignes	Domaine Laurent		85 €
2020	Volnay	Domaine Jean Baptiste Jessiaume		100 €
2018	Nuits Saint Georges Villages	Domaine Chicotot		160 €
2019	Clos Vougeot Grand Cru	David Duband		250 €

## LANGUEDOC

	Faugères	« Les Collines Rouges » Domaine Ollier Taillefer		38 €
	Terrasses du Larzac	« Saint Jean » Le Clos du Serres		42 €
	Pic Saint Loup	Château la Roque		48 €

## LOIRE

	Saint Nicolas de Bourgueil	« Les Moguerets » Domaine de la Cotelleraie	8 €	35 €
	Saumur Puy Notre Dame	« Pierre à Feu » Domaine de la Terre Rouge		46 €
	Sancerre	Domaine la Clef du Récit		62 €

## VALLÉE DU RHÔNE

	Syrah	Domaine Boissonnet	8 €	35 €
	Crozes-Hermitage	« Calendes » Ferraton Père et Fils		46 €
	Saint Joseph	« Bélive » Domaine Boissonnet		60 €
2020	Châteauneuf du Pape	Domaine de Cristia		90 €
2020	Côte-Rôtie	« Eminence » Domaine Niero		122 €
2021	Hermitage	« Les Miaux » Ferraton Père et Fils		154 €

## PROVENCE

	Côtes de Provence Cru Classé	« Lion & Dragon » Château Roubine		50 €
--	------------------------------	-----------------------------------	--	------



# VINS BLANCS

14cl 75cl

## BORDEAUX

Sauternes	Lions de Suduiraut		65 €
2018 Pessac Léognan	Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion		72 €

## LOIRE

Pouilly Fumé	Domaine Nicolas Gaudry	10 €	42 €
Menetou Salon	« Cotes des Morogues » Domaine fournier		45 €
Sancerre	Domaine la Clef du Récit		58 €

## BOURGOGNE

Chardonnay	Domaine Vincent Wengier	8 €	35 €
Chablis	Domaine Vincent Wengier		48 €
Pouilly Fuissé	Domaine Romanin		56 €
2019 Chassagne-Montrachet	Alex Gambal		190 €
2017 Corton-Charlemagne Grand Cru	Xavier Monnot		295 €

## VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-Du-Rhône	« Samorëns » Ferraton Père & Fils	8 €	32 €
Crozes-Hermitage	« La Martinière » Ferraton Père & Fils		44 €
Saint Joseph	« Hémisphère » Domaine Boissonnet		52 €
Condrieu	Domaine Boissonnet		78 €

## ALSACE

Gewurztraminer VV	Domaine Hurst	11 €	48 €
-------------------	---------------	------	------

## PROVENCE & CORSE

Côtes de Provence Cru Classé	« Lion & Dragon » Château Roubine		48 €
------------------------------	-----------------------------------	--	------

# VINS ROSÉS

14cl 75cl 150cl

## PROVENCE

Côtes de Provence	« La Vie en Rose » Roubine	8 €	
Côtes de Provence	Château Miraval		42 €
Côtes de Provence	Château Miraval		60 € 120 €
Côtes de Provence	Minuty Prestige		65 € 130 €