


L'EMPIRE DU 8^e

MENU

ENTRÉES / STARTERS

Raviole de homard et sa bisque à l'estragon Lobster ravioli with tarragon bisque	22
Escalope de foie gras poêlée, champignons de saison à l'huile et cerneaux de noix, éclats de marrons et sauce foie gras Pan-seared foie gras, seasonal mushrooms with walnut oil and kernels, chestnut pieces and foie gras sauce	22
Escargots de Bourgogne 6/12 Burgundy snails 6/12	14/28
Velouté de potimarron, gambas rôties, espuma au satay Creamy pumpkin soup, roasted prawns, satay espuma	16
Carpaccio de poulpe, avocat, mangue et yuzu Octopus carpaccio with avocado, mango, and yuzu	18
Fritôt de cuisses de grenouilles en persillade, sauce tartare (selon arrivage) Fried frog legs with parsley, tartar sauce (subject to availability)	22

PLATS / MAIN COURSES

Pluma de porc ibérique, réduction miel-soja, moutarde à l'ancienne et pommes grenailles Iberian pork pluma with honey-soy reduction, whole grain mustard, and baby potatoes	30
Filet de bœuf, potimarron rôti, légumes de saison et jus de bœuf réduit Beef tenderloin, roasted pumpkin, seasonal vegetables, and reduced beef juice	49
Quasi de veau, sauce aux morilles et polenta aux girolles Veal rump with morel sauce and chanterelle polenta	40
Tomahawk de bœuf (environ 1,2 kg) à partager, sauce au poivre, frites salade Tomahawk steak (approximately 1.2 kg) to share, pepper sauce, fries and salad	120
Noix de Saint-Jacques de Bretagne juste snackées, risotto au lard façon carbonara Lightly seared scallops from Brittany, bacon risotto carbonara style	32
Filet de bar, déclinaison de panais et salsifis, émulsion à l'ail confit Sea bass fillet, parsnip and salsify variations, garlic confit emulsion	29
Sole meunière (selon arrivage) Sole meunière (subject to availability)	68

DESSERTS

Assiette de trois fromages, chutney d'oignons rouges et salade Trio of cheeses, red onion chutney, and salad	12
Éclair façon Paris Brest Eclair in the style of Paris-Brest	12
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Madagascar vanilla crème brûlée	10
Sablé breton, poire pochée vanille, mousse pop corn, caramel au beurre salé Breton shortbread, vanilla poached pear, popcorn mousse, salted caramel	12
Entremet deux chocolats, croustillant feuillantine praliné Two-chocolate entremet, crispy praline sweetened crepes pieces	12
Cheesecake à la mangue Mango cheesecake	10

GARNITURES & SUPPLÉMENTS GARNISHES & EXTRAS

GARNITURES / SIDES

Frites

Homemade fries

Salade verte

Green salad

8
Riz basmati

Basmati rice

Purée de pommes de terre

Homemade mashed potatoes

Légumes vapeur

Steamed vegetables

Purée de panais

Homemade mashed parsnip

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	4
Espresso Décaféiné	4
Decaf coffee	
Double espresso	8
Double Espresso	
Double décaféiné	8
Double Decaf	
Thés et infusions au choix	8
Choice of teas and herbal teas	

SOFTS / SOFT DRINKS

Évian	10
Évian 1/2	6
San Pellegrino	10
San Pellegrino 1/2	6
Perrier 33cl	8
Orangina	8
Sprite	8
Coca / Coca Zero	8
Fuzz Tea	9
Red Bull	9
Ginger beer / Ginger Ale	9

DIGESTIFS

12

Amaretto
Limoncello
Malibu

Kahlúa
Get 27 / Get 31
Bailey's

APÉRITIFS

12

Suze
Martini
Campari

Ricard
Martini Bianco

Porto
Martini Rosso