



L'Empanaché

Restaurant | Bar à vin

En soirée...

ENTRÉES

Huîtres fraîches 6 - 12 - 18 -selon l'arrivage-

Les Trésors du large des îles de la Madeleine

Marmite du moment -6-

Notre soupe à l'oignon revisitée -10-

Bouillon de boeuf à la bière noire La Corriveau du Bilboquet, fromage emmental

Petite verte du jardin -7-

Salade composée des arrivages de la saison et vinaigrette du moment

La César de L'Empanaché -9-

Romaine croquante, chips de pancetta, croûtons, copeaux de parmesan frais et vinaigrette maison

Saumon fumé maison -15-

Câpres, oignons rouges, huile d'olive Les Passions de Manon et citron

Pieuvre grillée à la méditerranéenne -16-

Pieuvre grillée, mélangée au saladier avec tomates, câpres, huile d'olive Les Passions de Manon, citron et fleur de sel, aioli à l'encre de seiche

Planche de charcuteries maison -16- / -24-

Foie gras au torchon, terrine de wapiti et mousse de foie de wapiti

L'Unique Tartare de boeuf Angus -17- repas -25-

Filet mignon, oignons rouges, huile d'olive Les Passions de Manon, câpres, Dijon et cornichons, oeuf de caille coulant, citron et persil

Tartare de saumon fraîcheur -17- repas -25-

Saumon de l'Atlantique, persil, oignons rouges, ciboulette, yogourt à la lime, pommes Royal Gala et concombres

Duo de tartares -17- repas -25-

Tartare de wapiti à la moutarde de meaux et thé des bois, tartare de canard aux zestes d'orange et graines de sésames

Buchette de chèvre frite -18-

Coulis de canneberges et framboises, pistaches torréfiées, salade niçoise et pommes

Calmars et chorizo poêlés pimentés -19-

Crème sure au citron, piment d'Espelette, huile d'olive Les Passions de Manon, tomates cerises et persil

Inspiration de la brigade -PM-

Laissez notre brigade de feu vous surprendre avec une entrée spéciale du moment