



L'Empanaché

Restaurant | Bar à vin

En soirée...

PRINCIPAUX

Inspiration de la brigade -PM-

Laissez notre brigade de feu vous
surprendre avec un plat inspiré du moment

Bavette de boeuf Angus AAA à la MacKroken -32-

Sauce à la bière MacKroken du Bilboquet,
frites de Yukon Gold et légumes du moment

Pâté chinois signature de L'Empanaché -34-

Cubes de wapiti braisé, confit d'oignons au Xérès et sirop d'érable,
poireaux et purée de pommes de terre au parmesan et à l'ail rôti

Filet mignon -39-

7 oz de boeuf cuit sur la grille, sauce poivrade,
purée de pommes de terre au parmesan et à l'ail rôti, légumes du moment

Jarret de cerf de la NZ à partager -50-

Jarret braisé, accompagné d'un risotto aux champignons sauvages
et cheddar fort, légumes du moment

POUR VOUS ACHEVER...

Salade d'agrumes et son sirop de camomille -6-

Tout en couleurs! -7-

Choux à la crème (3), matcha et framboise et ses petits fruits

Tarte au sucre du Coureur -7-

Au Whisky Coureur des bois, accompagnée d'une gelée à l'érable

Tarte à la lime -8-

Crème brûlée saveur du moment -8-

Brownies croquants -8-

Pacanes, pop corn au caramel et glace au caramel

Bombe de la Passion -8-

Dessert flambé et glacé aux fruits de la passion

Gâteau au fromage -9-

À la courge musquée et sa compote de pommes

Le Grand Réconfort -10-

À PARTAGER: Croustade chaude aux pommes, poires, raisins,
crumbles amandes et graines de tournesol, glace à la vanille et caramel