



L'Empanaché

Restaurant | Bar à vin

En soirée...

PRINCIPAUX

Duo de boudin et saucisse -28-

Boudin 100% porc, saucisse de wapiti maison au fromage bleu Ciel de Charlevoix et porto, purée de pomme de terre au maïs et légumes de saison

Bavette de boeuf Angus AAA -34-

Sauce aux échalottes françaises, frites et légumes de saison

Pâté chinois signature de L'Empanaché -34-

Wapiti braisé, champignons, échalottes, sauce porto et purée de pommes de terre au maïs

Filet mignon AAA au Bocké - 40-

Boeuf cuit sur la grille, sauce au vin rouge, pommes de terre grelots sautées dans le gras de canard et légumes de saison

Jarret de cerf de la NZ à partager -52-

Donc 26\$ par personne
Jarret braisé, accompagné d'un risotto aux champignons sauvages et cheddar fort, légumes de saison

POUR VOUS ACHEVER...

Salade de fruits et Grand Marnier -7-

Gâteau mousse Choco-Fraise -8-

Croûte de graham chocolatée, mousse choco noir, choco au lait et mousse aux fraises

Tarte au sucre de Monna -7-

Crème de Cassis de Monna et Filles

Crème brûlée saveur du moment -8-

Brownies S'mores -9-

Croûte de graham et guimauves

Gâteau au fromage Style New-York -9-

Croûte d'avoine, meringue et coulis de cerises noires

Plateau de fromages d'ici -selon la sélection-

3 choix de fromages Québécois, accompagnés de fruits et noix