



L'Empanaché

Restaurant | Bar à vin

En soirée...

PRINCIPAUX

Côtes levées de porc BBQ Whisky 21 / 32

Cuisson lente, sauce BBQ à l'ananas, whisky et paprika fumé, servies avec frites de Yukon Gold et salade de chou

Burger de L'Empanaché réinventé -27-

Haché sur place, 70% wapiti, 30% boeuf, servi rosé, relish à la moutarde, mayo dijon, bacon de dos et fromage du moment
Accompagné de la petite verte, de frites maison ou de friture d'oignons *

Salade de poitrine de canard grillée -29-

Poitrine de canard du lac Brome marinée à la framboise et thé des bois, haricots verts, pommes, mélange de noix, laitues, vinaigrette à la framboise

Pizza Signature L'Empanaché -29-

Sauce tomate, wapiti poêlé de La Vallée du Wapiti, canard confit, salsa de champignons, artichauts, oignons rouges, cheddar fort, parmesan et roquette au citron

Raviolis de L'Empanaché -25-

Faits maison, farcis de wapiti, épinards, oignons et parmesan.
Fond de wapiti au vin rouge, champignons et échalottes françaises poêlés, légumes verts, chips de parmesan

Filet de saumon grillé -27-

Saumon grillé, garni de chimichurri, accompagné de quinoa blanc et légumes de saison

Pizza jardinière -25-

Sauce arrabiata épicée, asperge, courgette, poivrons, artichauts, Kalamata, mozzarina fumé et mozzarella

Spaghetti de Bernard le Wapiti -29-

Spaghetti poêlé à l'huile d'olive, Wapiti de la Vallée du Wapiti en cuisson lente, tomates cerises et roquette

Linguine de la mer -32-

Crevettes, pétoncles et moules dans une sauce crémeuse à la fleur d'ail et citron, garni de ciboulette et persil

Risotto de chevreau de la Ferme des Cinq -34-

Pesto de basilic, chevreau de la Ferme des Cinq, tomates confites

Assiette de pieuvre grillée à la méditerranéenne -42-

Pieuvre grillée, mélangée au saladier avec tomates, câpres, huile d'olive, zeste de citron et persil, accompagnée mayo à l'encre de seiche, pommes de terre rattes et légumes de saison.