

APERITIFS...

Cocktail d'Emile sans alcool	30 cl	6 €
Jus de fruits exotiques Ananas, multivitaminé, orange		
L'Apéritif d'Emile	20 cl	6 €
Rhum blanc, rhum ambré & jus de fruits exotiques		
L'Emile Bulle Jaune	12 cl	6 €
Crémant, Birlou (crème de châtaigne & pomme)		
Rosé Pamp' , Framboise, Fraise, Griotte, Pêche, Myrtille	12 cl	5 €
Kir (crème Supercassis VEDRENNE & Bourgogne Aligoté)	12 cl	5 €
Kir Royal (crème Supercassis VEDRENNE & Champagne)	12 cl	9 €
Rivesaltes Hors d'âge 1998 OXY n°4 (Rière Cadène)	6 cl	6 €
Porto blanc TAYLOR'S	6 cl	6 €
Porto rouge TAYLOR'S 10 ans	6 cl	7 €
Bailey's, Malibu, Manzana, Get, Gin Bombay Sapphire	4 cl	6 €
Martini Rosso, Bianco, Rosato, Campari	4 cl	4 €
Ricard, Pastis, Berger, Pontarlier	2 cl	4 €
Brewdog Rhum infusé (Coconut & Vanilla) sur glace	4 cl	7 €

CREMANT...

Blanc Crémant brut (Vitteaut-Alberti Rully-Bourgogne)	12 cl	75 cl
	6 €	29 €
Rosé Crémant brut (Vitteaut-Alberti Rully-Bourgogne)		29 €
Blanc Crémant brut vendange 2018 (Albert Boxler-Alsace)		33 €
Blanc Crémant extra-brut «En Espoutières» (Picamelot Rully)		39 €

CHAMPAGNE...

Blanc brut Champagne «Royale Réserve» (Philipponnat)	12 cl	75 cl
	10 €	65 €
Rosé brut Champagne «Réserve» (Philipponnat)		65 €
Blanc brut Champagne «Collection 243» vendange 2018 (Roederer)		69 €
Blanc Champagne «Vintage 2015 – La Montagne» (Roederer)		79 €
Rosé Champagne «Vintage 2016 – La Rivière» (Roederer)		89 €

Nature Blanc Vin Mousseux de Qualité brut «Granit» (Lavernette) 25 €

BIERE PRESSION...

St-Omer Blonde, Panaché, Monaco	25 cl	50 cl
	4 €	7 €
Picon Bière (St-Omer Blonde)	5 €	8 €
Bouteille VEDETTE White (bière blanche)	33 cl	5 €
Bouteille DESPERADOS blonde aromatisée Tequilla	33 cl	5 €
Bouteille CHOUFFE (sans alcool ou presque 0.4 %)	33 cl	5 €

Carte des Rhums, Whisky, & Spiritueux sur demande...

Venez découvrir une belle gamme de liqueurs...

Vin d'Apéritif sur notre carte des vins (12 cl, 37,5 cl, 50 cl & 75 cl) ...

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans)

12 € (sans entrée) ou 15 € (avec entrée)

Petite camembert pané

(1 brochette)

Jambon grillé à la plancha,

ou

Brochette de saumon (120 g),

ou

Onglet de bœuf (120 g),

ou

Filet de volaille pané.

(Garniture frite/salade).

Dessert (au choix).



MENU de L'EMILE à 32 €

Brochette de camembert pané, salade & confiture,

ou

Terrine de pressé de canard (Maison Rougié),
magret de canard fumé, échalote confite.

Brochette d'onglet de bœuf sauce vin rouge,

ou

Jambon grillé à la plancha, sauce au bleu/Gorgonzola,

ou

Brochette d'aiguillettes de volaille, sce bleu/Gorgonzola,

ou

Brochette de saumon & sauce Curry/Coco.

Fromage ou Dessert au choix (voir carte au dos)

MENU DECOUVERTE à 36 €

Choisissez à la carte !!! (Entrée + plat + dessert)

Choisissez votre Entrée.

Choisissez

Votre viande, poisson ou salade Géante.

Choisissez votre fromage ou dessert,
ou thé/café gourmand.

Sirop à l'eau	25 cl	3 €
Schweppes Tonic, Schweppes agrumes	25 cl	4 €
Vittel sirop, Fuze Tea Pêche, Orangina	25 cl	4 €
Perrier, Diabolo, Limonade Mortuacienne, Coca / Zéro	33 cl	4 €

EAUX MINERALES...

Evian, San Pellegrino	50 cl	100 cl
	4 €	6 €

Les jus de fruits PAGO...

	20 cl	4 €
Orange, tropical, tomate, mangue, pomme, abricot, ananas, fraise, pêche...		

MENU du midi à 19,90 € (sauf dimanche & jours fériés)

Tartare de bœuf Charollais, salade, frite, préparé par nos soins,

ou **Salade Géante de camembert pané & confiture de fruit rouge,**

ou **Jambon grillé à la plancha, sauce bleu d'Auvergne & Gorgonzola,**

ou **Brochette d'andouillette de Troyes & sauce moutarde à l'ancienne,**

ou **Brochette d'onglet de bœuf aux poivrons (160 g) & sauce vin rouge,**

ou **Brochette d'aiguillettes de volaille, Bleu/Gorgonzola, poivrons/oignons frits,**

ou **Brochette de saumon sauce curry/coco (160 g) huile d'olive, ail & échalote.**

Fromage ou Dessert au choix (voir carte au dos).

Côté ENTREES & Salades GEANTES...

	Entrée	Salade Géante
● Terrine de pressé de canard (Maison Rougié), magret de canard fumé, échalote confite	8,5 €	
● Brochette de camembert pané & sa confiture de fruit rouge	8,9 €	15 €
● Salade d'aiguillettes de volaille, salade, poivrons/oignons frits	8,9 €	15 €
● Terrine maison de l'Emile, canard, porc, champignons, poivre vert & échalote confite	9,9 €	
● Brochette de Morteau fumée (IGP, André Bazin), pomme de terre & cancoillotte fondue	12 €	19 €
● Foie gras de canard Maison, échalote confite	15 €	

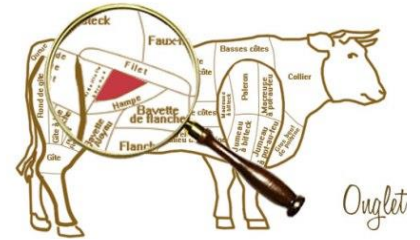
Côté VIANDES & POISSONS...

● Brochette de véritable andouillette de Troyes, sauce moutarde à l'ancienne	14 €
● Jambon grillé à la plancha, sauce au bleu d'Auvergne/Gorgonzola	15 €
● Tartare de bœuf Charollais, salade, frite, parmesan (préparé par nos soins, œuf, échalote, cornichon, câpre)	15 €
● Brochette d'aiguillettes de volaille, poivrons & oignons frits, sauce Bleu d'Auvergne/Gorgonzola	15 €
● Brochette d'onglet de bœuf aux poivrons & sa sauce vin rouge (200 g)	17 €
● Brochette de saumon & sauce curry/coco, marinade huile d'olive, citron, ail & échalote (200 g)	18 €
● Brochette de magret de canard, pépites de foie gras & sauce poivre (200 g)	20 €
● XXL Brochette d'onglet de bœuf aux 2 poivrons & sa sauce vin rouge (300 g)	20 €

La POTENCE de L'EMILE BROCHETTES

à 19,90 € par personne (servie pour 2 personnes minimum).
300 g d'onglet de bœuf par personne. (Cuisson saignante ou à point).

Panaché de sauce, riz, frites & salade à volonté.



Les grammages indiqués sont avant cuisson. «Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts», à l'exception de: Aiguillette/filet de volaille, frite, macaron, choux, aumônière, bouchon, fonds & sauce barbecue. (Fiche allergène est disponible à l'accueil.)

● ● ● ● ● ◆ ◆ ... ces symboles correspondent à l'accord mets vin que vous retrouvez sur notre carte des vins.

Côté FROMAGES & DESSERTS...

● Brochette de camembert pané, confiture de fruit rouge & salade	8,9 €
● Assiette 3 Fromages de Bourgogne, Délice de Pommard, Ami du Chambertin, Brillat-Savarin	8,9 €
◆ ◆ Planchette de minis gourmandises, macaron, salade de fruits, mousse OREO	5,9 €
◆ ◆ Café ou thé Gourmand (planchette de minis gourmandises)	7,9 €
◆ Bouchon chocolat caramel beurre salé & glace vanille	8,5 €
◆ Crème brûlée vanille/Bourbon	8,5 €
◆ Mousse OREO, crème fouettée & mascarpone	8,5 €
◆ Aumônière pomme caramel beurre salé & glace vanille	8,5 €
◆ Profiteroles, sauce chocolat, chantilly maison	8,9 €
◆ Salade de fruits, sirop à la Badiane	8,9 €
◆ Tiramisu Maison Poire & Spéculoos	8,9 €

◆ ◆ Côté GLACES & SORBETS 2 parfums..... 7 €

Noix de coco, Framboise, Pomme, Banane, Pêche de vigne, Fruits de la passion, Poire Williams, Cassis noir de Bourgogne, Café, Rhum raisin, Citron vert, Menthe-chocolat, Fraise, Chocolat, Caramel beurre salé de Guérande, Ananas, Pistache.

Espresso, Lungo, Ristretto, Decaffeinato, Petit Macchiato (Nespresso)...2 €

Thé, Cappuccino, Café viennois, Chocolat chaud...3 €

Double Espresso, Double Decaffeinato...4 €

NOUVEAU Espresso & sa Mousse de Liqueur (16°), Calvados, Poire ou Chartreuse 4 €

Gamme d'**EXCEPTION** Vins de desserts sur notre carte des vins, Carte des Rhums et Whisky, Spiritueux, Liqueurs sur demande...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.