l'Emil

57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)1 53 45 91 01
SERVICE EN CONTINU DE 12H00 À 22H30

LA CARTE

LES COCKTAILS DE LA COQUILLE D'OR *COCKTAILS FROM OUR BAR*

À PARTIR DE 17H30 *FROM 5.30PM*

VOLTAIRE
GIN, CITRON BRÛLÉ, BERGAMOTE, CITRON JAUNE... 25€
Gin, burnt lemon, bergamot, lemon

NEGRONI
GIN, BITTER, VERMOUTH ROUGE, PEDRO XIMÉNEZ... 23€
Gin, bitter, red vermouth, pedro ximénez

DRY MARTINI
VODKA OU GIN, VERMOUTH DRY, DIRTY OU NON... 23€
Vodka or Gin, dry vermouth, dirty or not

MARGARITA
TEQUILA, TRIPLE SEC, CITRON VERT... 23€
Tequila, triple sec, lime

BELLINI
CHAMPAGNE, PÊCHE DE VIGNE... 23€
Champagne, vineyard peach

Tous nos vins sont AOP/AOC, sauf mentions IGP/VDP & VDF / All our wines are AOP/AOC, excepted IGP/VDP & VDF
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is harmful to your health, drink responsibly
Prix nets en Euros, taxes et service compris / Net prices in EurosLes chèques ne sont pas acceptés / Cheques are not accepted

ENTRÉES *STARTERS*

LA FRISÉE AUX LARDONS, CROÛTONS DORÉS… 26€ l'Emil
Frisée salad, bacon & croutons

BOUILLON VERT DÉTOX, LENTILLES & GINGEMBRE… 21€ V
Green detox broth, lentils & ginger

DIM SUM AUX CREVETTES *5 PIÈCES*… 24€
Shrimp dim sum 5 pieces

RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES *5 PIÈCES*… 24€
Japanese vegetable raviolis 5 pieces

POIREAUX & VINAIGRETTE… 21€ V
Leeks & vinaigrette

NOTRE FOIE GRAS FAIT MAISON… 44€
Our homemade foie gras

ARTICHAUT & VINAIGRETTE… 22€ V
Artichoke & vinaigrette

TRÈS GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ *6 PIÈCES*… 26€ l'Emil
Big burgundy snails, garlic butter 6 pieces

SALADE D'ARTICHAUT «PETIT VIOLET», FENOUIL & COPEAUX DE PARMESAN… 28€
"Petit violet" artichoke salad, fennel & parmigiano

BETTERAVE & AVOCAT EN CARPACCIO, VINAIGRETTE… 27€ V
Beetroot & avocado carpaccio, vinaigrette

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS, HUILE D'OLIVE, CITRON & PARMESAN… 28€
Paris mushroom salad, olive oil, lemon & parmigiano

AVOCAT & CHAIR DE CRABE RELEVÉE… 34€ l'Emil
Spiced crab & avocado

CARPACCIO DE BAR & POUTARGUE SELON VOTRE GOÛT… 38€ l'Emil
Sea bass carpaccio & bottarga to your liking

* * *

PLATS *MAINS*

OMELETTE BLANCHE FAÇON PAILLARDE… 32€
White omelette, paillarde style

SAINT-JACQUES FRANÇAISES RÔTIES, BEURRE BLANC & CHIMICHURRI DE CORIANDRE THAÏ… 49€
French roasted scallops, beurre blanc sauce & thai coriander chimichurri

PACCHERI AUX MORILLES DU CHÂTEAU VOLTAIRE … 44€ l'Emil
Château voltaire's paccheri & morels

TARTARE DE BŒUF CHÂTEAU VOLTAIRE… 39€
Château Voltaire beef tartare

ESCALOPE DE VEAU «AL LIMONE»… 43€ l'Emil
Veal escalope "al limone"

BŒUF CAROTTES TRADITIONNEL, LARDONS… 42€
Traditional beef stew, bacon & carrots

LA PAILLARDE DE VOLAILLE & SES BEAUX LÉGUMES VERTS… 44€
French poultry & green veggies

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE POMODORO & PARMESAN… 47€
Veal milanese, pomodoro sauce & parmigiano

«CHÂTEAU FILET», SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT… 57€ l'Emil
"Château filet", kampot pepper sauce

SAUMON VAPEUR, CITRON… 46€
Steamed salmon, lemon

TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SAUCE PONZU… 42€
Bluefin tuna tartare, avocado & ponzu sauce

LOUP DE MER DE MÉDITERRANÉE, ARTICHAUTS CONFITS & HUILE D'OLIVE… 58€
Mediterranean sea bass, artichokes confit & olive oil

——— * * * ———

ACCOMPAGNEMENTS *SIDES*

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE… 11€ l'Emil
Mashed potatoes with butter

HARICOTS VERTS… 13€
Green beans

ÉPINARDS… 13€
Spinach

SALADE VERTE… 13€ V
Green salad

FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE… 11€ l'Emil V
Château Voltaire fries

DESSERTS

FRUIT DÉCOUPÉ DU MOMENT... 19€ V
Seasonal sliced fruit

COUPE CHÂTEAU VOLTAIRE, GLACE VANILLE, SORBETS FRAMBOISE & COCO, CHANTILLY... 21€
Coupe Château Voltaire, vanilla ice cream, raspberry & coconut sorbet, whipped cream

FRAISE MELBA, GLACE VANILLE, CHANTILLY, FRAISES & AMANDES EFFILÉES... 23€
Strawberry melba, vanilla ice cream, whipped cream, strawberries & sliced almonds

CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON, GLACE VANILLE OU CHANTILLY... 24€
Seasonal fruits clafoutis, vanilla ice cream or whipped cream

PROFITEROLE, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT & AMANDES EFFILÉES... 28€
Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce & sliced almonds

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES... 26€
Flambéed crêpes suzette

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR... 23€ l'Emil
Crème brûlée, Madagascar vanilla

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE OU CHANTILLY... 25€
Chocolate fondant cake, vanilla ice cream or whipped cream

MOUSSE AU CHOCOLAT *À PARTAGER OU PAS*... 29€ l'Emil
Chocolate mousse to share or not

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON *À PARTAGER OU PAS*... 48€ l'Emil
Seasonal fruits pavlova to share or not

* * *

Prix nets en euros, taxes et services compris / Origine des viandes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

Net prices in euros, taxes & services included / Meat origin, please see information available at the restaurant reception.
Allergenic products, please see information available at the restaurant reception.