

l'Emil

57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)1 53 45 91 01
SERVICE EN CONTINU DE 12^h00 À 22^h30

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 Euros Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques are not accepted*

ENTRÉES STARTERS

LA FRISÉE AUX LARDONS, CROÛTONS DORÉS... 24€ ^{*Veal*}

Frisée salad, bacon & croutons

DIM SUM AUX CREVETTES 5 PIÈCES... 22€

Shrimp dim sum 5 pieces

RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES 5 PIÈCES... 22€

Japanese vegetable raviolis 5 pieces

SALADE DE TOMATES, PÊCHES JAUNES, BASILIC & VINAIGRETTE... 26€ ^{*V*}

Tomato salad, yellow peach, basil & vinaigrette

SALADE D'ARTICHAUT «PETIT VIOLET», FENOUIL & COPEAUX DE PARMESAN... 26€

"Petit violet" artichoke salad, fennel & parmigiano

NOTRE FOIE GRAS FAIT MAISON... 43€

Our homemade foie gras

TRÈS GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 PIÈCES... 24€ ^{*Veal*}

Big burgundy snails, garlic butter 6 pieces

SALADE DE PASTÈQUE, FETA, MENTHE CISELÉE & HUILE D'OLIVE... 26€

Watermelon salad, feta cheese, chiseled mint & olive oil

MELON & JAMBON «SAN DANIELE»... 28€

Melon & "San Daniele" ham

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS, HUILE D'OLIVE, CITRON & PARMESAN... 26€

Paris mushroom salad, olive oil, lemon & parmigiano

SALADE GRECQUE, CONCOMBRE, TOMATE, OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES, FETA, VINAIGRETTE & ORIGAN... 28€

Greek salad, cucumber, tomato, taggiascha olives, capers, feta cheese, vinaigrette & oregano

AVOCAT & CHAIR DE CRABE RELEVÉE... 31€ ^{*Veal*}

Spiced crab & avocado

CARPACCIO DE BAR & POUTARGUE SELON VOTRE GOÛT... 35€ ^{*Veal*}

Sea bass carpaccio & bottarga to your liking

— * * * —

PLATS MAINS

CARPACCIO DE BŒUF À LA VÉNITIENNE... 31€

Venetian beef carpaccio

PACCHERI AUX MORILLES DU CHÂTEAU VOLTAIRE ... 43€ ^(Cm)

Château voltaire's paccheri & morels

TARTARE DE BŒUF CHÂTEAU VOLTAIRE... 36€

Château Voltaire beef tartare

CARRÉ D'AGNEAU & SON JUS... 46€

Rack of lamb with its juice

ESCALOPE DE VEAU «AL LIMONE»... 41€ ^(Cm)

Veal escalope "al limone"

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE POMODORO & PARMESAN... 46€

Veal milanese, pomodoro sauce & parmigiano

LA PAILLARDE DE VOLAILLE ET SES BEAUX LÉGUMES VERTS... 43€

French poultry & green veggies

«CHÂTEAU FILET», SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT... 56€ ^(Cm)

"Château filet", kampot pepper sauce

GRANDE SALADE NIÇOISE, THON CONFIT, ŒUF DUR, TOMATES, HARICOTS VERTS & ANCHOIS... 32€

Large niçoise salad, tuna, hard-boiled egg, tomatoes, green beans & anchovies

SAUMON VAPEUR, CITRON... 43€

Steamed salmon, lemon

TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SAUCE PONZU... 39€

Bluefin tuna tartare, avocado & ponzu sauce

LOUP DE MER DE MÉDITERRANÉE, ARTICHAUTS CONFITS & HUILE D'OLIVE... 55€

Mediterranean sea bass, artichokes confit & olive oil

— * * * —

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE... 11€ ^(Cm)

Mashed potatoes with butter

ÉPINARDS... 13€

Spinach

SALADE VERTE... 13€ ✓

Green salad

BROCCOLINI... 14€

Broccolini

FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 11€ ^(Cm) ✓

Château Voltaire fries

PETITS POIS À LA FRANÇAISE AVEC OU SANS BACON... 14€

French style peas with or without bacon

DESSERTS

FRUIT DU MOMENT... 18€ ✓

Fruit of the moment

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES... 20€ ✓

Red fruits plate

BOL DE CERISES SUR GLAÇONS... 20€ ✓

Bowl of cherries on ice cubes

DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT & AMANDES EFFILÉES... 21€

Dame blanche, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce & sliced almonds

FRAISE MELBA, GLACE VANILLE, CHANTILLY, FRAISES & AMANDES EFFILÉES... 21€

Fraise melba, vanilla ice cream, whipped cream, strawberries & sliced almonds

BOL DE FRAISES, SUCRE GLACE & CHANTILLY... 24€

Bowl of strawberries, icing sugar & whipped cream

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR... 22€ ^(€ml)

Crème brûlée, madagascar vanilla

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE OU CHANTILLY... 24€

Chocolate fondant cake, vanilla ice cream or whipped cream

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER OU PAS... 28€ ^(€ml)

Chocolate mousse to share or not

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON À PARTAGER OU PAS... 42€ ^(€ml)

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.*