



57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)153 45 91 01
SERVICE EN CONTINU DE 12^h00 À 22^h30

ENTRÉES

- DIM SUM AUX CREVETTES 5 PIÈCES... 23€
RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES 5 PIÈCES... 23€
SALADE DE TOMATES, PÊCHES JAUNES, BASILIC & VINAIGRETTE... 27€ ✓
SALADE D'ARTICHAUT «PETIT VIOLET», FENOUIL & COPEAUX DE PARMESAN... 27€
MELON & JAMBON «SAN DANIELE»... 29€
SALADE DE PASTÈQUE, FETA, HUILE D'OLIVE & MENTHE... 27€
SALADE GRECQUE, CONCOMBRE, TOMATES CERISES, OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES, FETA, VINAIGRETTE & ORIGAN... 29€
AVOCAT & CHAIR DE CRABE RELEVÉE... 32€ *l'Emil*

— * * * —

PLATS

- OMELETTE BLANCHE FAÇON PAILLARDE... 30€
TARTARE DE BŒUF CHÂTEAU VOLTAIRE... 37€
LA PAILLARDE DE VOLAILLE ET SES BEAUX LÉGUMES VERTS... 44€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE POMODORO & PARMESAN... 47€
«CHÂTEAU FILET», SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT... 57€ *l'Emil*
GRANDE SALADE NIÇOISE, THON CONFIT, TOMATES, ŒUF DUR, HARICOTS VERTS & ANCHOIS... 33€
SAUMON VAPEUR, CITRON... 44€
TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SAUCE PONZU... 40€

— * * * —

ACCOMPAGNEMENTS

- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE... 11€ *l'Emil*
SALADE VERTE... 13€ ✓ BROCCOLINI... 14€
FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 11€ *l'Emil* ✓

— * * * —

DESSERTS

- FRUIT DU MOMENT... 19€ ✓
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES... 21€ ✓
DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT & AMANDES EFFILÉES... 22€
FRAISE MELBA, GLACE VANILLE, CHANTILLY, FRAISES & AMANDES EFFILÉES... 22€
CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR... 23€ *l'Emil*
MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER OU PAS... 29€ *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

STARTERS

SHRIMP DIM SUM 5 *PIECES*... 23€
JAPANESE VEGETABLE RAVIOLIS 5 *PIECES*... 23€
TOMATO SALAD, YELLOW PEACH, BASIL & VINAIGRETTE... 27€ V
“PETIT VIOLET” ARTICHOKE SALAD, FENNEL & PARMIGIANO... 27€
MELON & “SAN DANIELE” HAM... 29€
WATERMELON SALAD, FETA CHEESE, OLIVE OIL & MINT... 27€
GREEK SALAD, CUCUMBER, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCHA OLIVES, CAPERS, FETA CHEESE, VINAIGRETTE & OREGANO... 29€
SPICED CRAB & AVOCADO... 32€ *L'Emil*

— * * * —

MAIN COURSES

WHITE OMELETTE, PAILLARDE STYLE... 30€
CHÂTEAU VOLTAIRE BEEF TARTARE... 37€
FRENCH POULTRY & GREEN VEGGIES... 44€
VEAL MILANESE, POMODORO SAUCE & PARMIGIANO... 47€
“CHÂTEAU FILET”, KAMPOT PEPPER SAUCE... 57€ *L'Emil*
NIÇOISE SALAD, TUNA, TOMATOES, HARD-BOILED EGG, GREEN BEANS & ANCHOVIES... 33€
STEAMED SALMON, LEMON... 44€
BLUEFIN TUNA TARTARE, AVOCADO & PONZU SAUCE... 40€

— * * * —

SIDES

MASHED POTATOES WITH BUTTER... 11€ *L'Emil*
GREEN SALAD... 13€ V BROCCOLINI... 14€
CHÂTEAU VOLTAIRE FRIES... 11€ V *L'Emil*

— * * * —

DESSERTS

FRUIT OF THE MOMENT... 19€ V
RED FRUITS PLATE... 21€ V
DAME BLANCHE, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM, CHOCOLATE SAUCE & SLICES ALMONDS... 22€
FRAISE MELBA, VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM, STRAWBERRIES & SLICES ALMONDS... 22€
CRÈME BRÛLÉE, MADAGASCAR VANILLA... 23€ *L'Emil*
CHOCOLATE MOUSSE *TO SHARE OR NOT*... 29€ *L'Emil*