

# L'Empanaché

Restaurant | Bar à vin

## Menu groupe

### Salon privé et terrasse

## ENTRÉES

### Marmite du moment -5-

### Notre soupe à l'oignon revisitée -10-

Fond de veau tomaté à la bière noire La Corriveau du Bilboquet, oignons, lardons, gratinée au Gruyère et à l'Emmental

### Petite verte du jardin -7-

Salade composée des arrivages de la saison et vinaigrette du moment

### César de L'Empanaché -8-

Romaine croquante, chips de pancetta, croûtons, copeaux de parmesan frais et vinaigrette maison

### Fondant de chèvre chaud revisité -15-

Fromage de chèvre frit dans une panure à l'anglaise, salade de niçoise et pommes et noix caramélisées

### Pieuvre grillée à la méditerranéenne -16-

Pieuvre grillée, mélangée au saladier avec tomates, câpres, huile des Passions de Manon, citron et fleur de sel

## DESSERTS

### Pot de fruits à saveur de Grand Marnier -6-

### Tarte au sucre Chic Choc -7-

### Trilogie de mousses (choco noir, choco blanc et fruits) -9-

### Gâteau au fromage décadent -9-

En croûte de noix, pommes et bacon poêlés et caramel salé

### Brownies espresso et glace café noisette -10-

## PRINCIPAUX

### Côtes levées de porc BBQ Whisky -18-

Cuisson lente, sauce fumée BBQ à base de Whisky et de paprika fumé, servies avec frites de Yukon gold et rémoulade

### Burger de L'Empanaché -20-

Wapiti haché sur place et servi rosé, fromage Alfred le Fermier, ketchup au bacon, mayonnaise épicée, épinards frais et encore du bacon. Accompagné de la petite verte, de frites maison ou de nos fritures d'oignon

### Cuisse de canard confite et son cassoulet -25-

Cuisse de canard confite, cassoulet de L'Empanaché composé de chorizo, wapiti braisé et de tomates et oseille

### Filet de saumon en croûte d'épices et panko -26-

Mélange de quinoa rouge et orge, légumes du moment, cresson rouge, huile d'olive infusée au Citron

### Risotto de la Vallée du wapiti -28-

Wapiti braisé, lardons, champignons sauvages, pois verts et fromage Gruyère

### Linguine au chorizo & homard dans sa bisque -29-

Chair et bisque de homard, chorizo, tomates séchées, roquette et fenouil au citron

### Bavette de boeuf Angus AAA à la MacKroken -32-

Servie médium-saignant, sauce à la bière MacKroken du Bilboquet, frites de Yukon gold et légumes de saison

### Filet mignon Angus «Butcher's Block» -38-

7 oz de boeuf, cuit sur la grille, sauce au vin rouge, cresson, pois, oignons nouveaux et légumes de saison

### Jarret d'agneau braisé -43-

Agneau Les Trouvailles Gourmandes du Canton et son jus réduit, chou de Bruxelles frits, oignons perlés, et duo pommes de terre douces valeur et en purée de Printemps vivaces

Choix sur place: Salade ou potage, 2 plats et 1 dessert  
Choix d'avance: 2 entrées, 3 plats et 2 desserts

Prix sujet à changement sans préavis.