

Oyé Oyé !



NOUVEAU
A L'EMILE

LA CHOUFFE
Bière blonde
Brasserie
d'Achouffe



OUVERT TOUS
LES JOURS



Côté ENTREES...

Brochette de camembert pané & sa confiture de fruit rouge	6,9 €
Brochette d'aiguillettes de volaille marinées à l'huile d'olive, poivrons oignons frits & sauce miel/ciboulette	7,5 €
Tartare de saumon mariné à l'huile d'olive & citron, brochette tomate cerise & mozzarella di bufala	7,9 €
Brochette de saucisse de Morteau (IGP André Bazin), pomme de terre & cancoillotte fondue	9,5 €
Foie gras de canard & son confit d'oignon sur pain aux fruits, magret de canard fumé	9,9 €

Côté VIANDES, POISSONS & SALADES GEANTES...

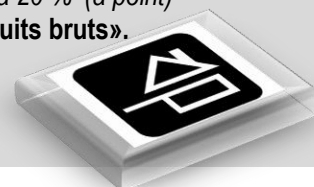
SALADE GEANTE de camembert pané & sa confiture de fruit rouge	10 €
Jambon grillé à la plancha, sauce Bleu d'Auvergne/Gorgonzola & brochette de légume en tempura	10 €
Brochette de véritable andouillette de Troyes & sa sauce moutarde à l'ancienne	12 €
Brochette d'aiguillettes de volaille marinade huile d'olive/citron vert & sauce Bleu d'Auvergne/Gorgonzola	13 €
Brochette d'onglet de Bœuf aux 2 poivrons & sa sauce vin rouge (200 g)	14 €
Brochette de saumon & sauce aurore (200 g) marinade huile d'olive, citron, ail & échalote	14 €
SALADE GEANTE de saucisse de Morteau (IGP Bazin), pomme de terre & cancoillotte fondue	16 €
Brochette de magret de canard (200 g) pépites de foie gras tiède & sauce au poivre vert	17 €
Brochette d'onglet de bœuf XXL aux 2 poivrons & sa sauce vin rouge (300 g)	19 €

* Nous recommandons pour le Bœuf * une cuisson saignante ou à point (le grammage indiqué est avant cuisson).
pour info, les viandes bovines perdent à la cuisson de 10 % (saignante), à 20 % (à point)

«Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts».

Notre carte & nos menus sont principalement faits Maison à l'exception de :
Aiguillettes/nuggets de volaille, frite, fonds, macarons & sauce barbecue.

👉 Pour plus d'info, une plaquette est disponible à l'accueil.



La POTENCE de L'EMILE BROCHETTES
à 17,90 € par personne (servie pour 2 personnes minimum).
300 g d'onglet de Bœuf * par personne. (Cuisson saignante ou à point).
Panaché de sauce, sauce au poivre, sauce au Bleu d'Auvergne/Gorgonzola,
Sauce vin rouge, sauce moutarde à l'ancienne, sauce barbecue.
Accompagnement riz, frites & salade à volonté.

Côté FROMAGES & DESSERTS...

Brochette de camembert pané, confiture de fruit rouge & salade	6,9 €
Fromages de Bourgogne Palet de Bourgogne, Délice de Pommard, Brillat-Savarin	7,5 €
Planchette de minis gourmandises, macaron, salade de fruits frais, mousse OREO	4 €
Café ou thé Gourmand (planchette de minis gourmandises)	6 €
Salade de fruits frais Maison, sirop à la badiane, chantilly caramel beurre salé & chantilly citron vert	6 €
Crème brûlée vanille/Bourbon & brochette macaron/Chamallow	6 €
Mousse OREO et sa mini brochette, crème fouettée / mascarpone	6 €
Brioche perdue, pommes caramélisées, chantilly caramel beurre salé	6 €
Tiramisu Poire & Spéculoos	6 €
Profiteroles artisanales glace vanille sauce chocolat chaud	6 €

Côté GLACES & SORBETS 2 parfums (maître artisan glacier)5 €

Noix de coco, Framboise, Pomme granny, Banane, Pêche de vigne, Fruits de la passion d'équateur, Poire williams de Savoie,
Pain d'épices Alsace, Cassis noir de Bourgogne, Café 100% Arabica, Rhum raisin Saint James, Citron vert d'Espagne,
Menthe-chocolat, Fraise des bois, Chocolat Valrhona, Caramel beurre salé de Guérande, Ananas de Côte d'Ivoire, Pistache.

Côté PREPARATIONS CHAUDES (NESPRESSO, Thé BARONNY'S...).

Espresso, lungo, ristretto, decaffeinato 2 €

Latte Macchiato (lait, mousse de lait & lungo) 4 €	IRISH Coffee (White & Mackay) Chantilly 7 €
Thé, Cappuccino, Café viennois, Chocolat chaud 3 €	BAILEY'S Coffee (Bailey's) chantilly caramel beurre salé 7 €