



L'EMPIRE

A LA CARTE

A la carte menu | A la carta

Assiette de fromage italien 15.00

Taleggio, pecorino, gorgonzola
Taleggio, Pecorino, Gorgonzola

Assiette de charcuterie italienne 15.00

Coppa, jambon italien, pancetta, spianata
Coppa, Italian ham, pancetta, spianata
Coppa, jamón italiano, panceta, spianata

Assiette italienne mixte 25.00

Coppa, jambon italien, pancetta, spianata, câpres, olives, taleggio, pecorino, gorgonzola
Coppa, Italian ham, pancetta, spianata, capers, olives, Taleggio, Pecorino, Gorgonzola
Coppa, jamón italiano, panceta, spianata, alcaparras, aceitunas, Taleggio, Pecorino, Gorgonzola

Tranche de foie gras mi cuit en médaillon pain brioché toast 15.00

Semi-cooked foie gras medallion with brioche toast
Medallón de foie gras semicocido con pan brioche tostado

Œuf mimosa Bio 8.00

Organic mimosa egg
Huevo mimosa ecológico

Vitello Tonnato 12.00

Veau cuit à basse température, sauce à base de mayonnaise et de thon - servi froid
Slow-cooked veal with a tuna and mayonnaise sauce – served cold
Ternera cocinada a baja temperatura con salsa de atún y mayonesa – servida fría

Crispy Poulet sauce moutarde & miel bio 12.00

Crispy chicken with organic honey mustard sauce
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel ecológica

- Classic du chef

SIDES

Acompañamientos

Frites 5.00

French fries
Patatas fritas

Gratin dauphinois 5.00

Creamy potato gratin
Gratén de patatas cremoso

Salade 5.00

Salad
Ensalada

Truite fumée crème fouettée 12.00

ciboulette blinis
Smoked trout with chive whipped cream and blinis
Trucha ahumada con crema batida de cebollino y blinis

Buratina di buffala crémeuse à huile d'olive 13.00

Creamy buffalo burratina with olive oil
Burratina de búfala cremosa con aceite de oliva

Croque jambon truffé* 15.00

Truffled ham croque-monsieur
Croque-monsieur de jamón trufado

Arancini 10.00

Arancini

Chipirons, poivrons , spinata picante 10.00

Baby squid with peppers and spicy spianata
Chipirones con pimientos y spianata picante

Mont d'or rôti, mouillettes grillées 18.00

Roasted Mont d'Or cheese with grilled bread sticks
Mont d'Or asado con pan tostado

Os à moelle persillé 8.00

Bone marrow with parsley
Tuétano con perejil

La pièce de L'Empereur 110.00

Côte de bœuf polonaise persillée maturée servie avec frites et salade - sauce poivre - env. 1.2 kg

Matured Polish rib-eye with parsley, served with fries and salad – pepper sauce
Entrecôte polaca madurada con perejil, servida con patatas fritas y ensalada – salsa de pimienta

GOURMANDISES

Sweet treats | Dulces

Blanc manger coco, coulis de framboise 10.00

Coconut blancmange with raspberry coulis
Blancmange de coco con coulis de frambuesa

Figs rôties façon tatin, glace vanille 10.00

Roasted figs Tatin-style with vanilla ice cream
Higos asados al estilo Tatin con helado de vainilla

Choux craquelin 10.00

Craquelin cream puff
Choux con craquelin



MENUS GROUPES - 4 PERS

Group Menus – 4 peoples | Menús para grupos – 4 personas

JOSEPHINE

Entrée | Plat | Dessert

Starter | Main | Dessert - Entrante | Plato | Postre

Assiette italienne mixte

Coppa, jambon italien , spianata, câpres ,
olives, taleggio, pecorino, gorgonzola -

Pain de Campagne au levain bio

*Coppa, Italian ham, spianata, capers, olives, Taleggio, Pecorino,
Gorgonzola – Sourdough country bread (organic)*

*Coppa, jamón italiano, spianata, alcaparras, aceitunas, Taleggio,
Pecorino, Gorgonzola – Pan de campo de masa madre ecológico*

Œuf mimosa ciboulette piment d’espelette

Deviled egg with chives and Espelette pepper
Huevo mimosa con cebollino y pimienta de Espelette

Foie Gras mi cuit pain brioché toasté

Semi-cooked foie gras with toasted brioche
Foie gras semicocido con pan brioche tostado

Croque jambon truffé

Truffled ham croque-monsieur
Croque-monsieur de jamón trufado

Crispy Poulet sauce moutarde & miel bio

Crispy chicken with organic honey mustard sauce
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel ecológica

Choux craquelin

*Craquelin cream puff
Choux con craquelin*

25.00/pers

MARIE-ANTOINETTE

Boissons | Entrée | Plat | Dessert

Drinks | Starter | Main | Dessert - Bebidas | Entrante | Plato | Postre

Coupe de prosecco ou demi pinte de bière

Glass of Prosecco or half pint of beer
Copa de Prosecco o media pinta de cerveza

Bouteille de vin 4/6 pers

Bottle of wine for 4–6 people
Botella de vino para 4–6 personas

Assiette italienne mixte

Coppa, jambon italien , spianata, câpres ,
olives, taleggio, pecorino, gorgonzola - Pain

de Campagne au levain bio

*Coppa, Italian ham, spianata, capers, olives, Taleggio, Pecorino,
Gorgonzola – Sourdough country bread (organic)*

*Coppa, jamón italiano, spianata, alcaparras, aceitunas, Taleggio,
Pecorino, Gorgonzola – Pan de campo de masa madre ecológico*

Œuf mimosa ciboulette piment d’espelette

Deviled egg with chives and Espelette pepper
Huevo mimosa con cebollino y pimienta de Espelette

Foie Gras mi cuit pain brioché toasté

Semi-cooked foie gras with toasted brioche
Foie gras semicocido con pan brioche tostado

Croque jambon truffé

Truffled ham croque-monsieur
Croque-monsieur de jamón trufado

Crispy Poulet sauce moutarde & miel bio

Crispy chicken with organic honey mustard sauce
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel ecológica

Choux craquelin

*Craquelin cream puff
Choux con craquelin*

35.00/pers

L’IMPERIAL

Boissons | Entrée | Plat | Dessert

Drinks | Starter | Main | Dessert - Bebidas | Entrante | Plato | Postre

Bouteille Gin Sapio ou Vodka Belveder

Bottle of Gin Sapio or Belvedere Vodka
Botella de Gin Sapio o Vodka Belvedere

Bouteille de champagne Thienot brut 6/8

pers

Bottle of Thienot Brut Champagne for 6–8 people
Botella de champán Thienot Brut para 6–8 personas

Bouteille de vin 4/6 pers

Bottle of wine for 4–6 people
Botella de vino para 4–6 personas

Assiette italienne mixte

Coppa, jambon italien , spianata, câpres ,
olives, taleggio, pecorino, gorgonzola - Pain

de Campagne au levain bio

*Coppa, Italian ham, spianata, capers, olives, Taleggio, Pecorino,
Gorgonzola – Sourdough country bread (organic)*

*Coppa, jamón italiano, spianata, alcaparras, aceitunas, Taleggio,
Pecorino, Gorgonzola – Pan de campo de masa madre ecológico*

Œuf mimosa ciboulette piment d’espelette

Deviled egg with chives and Espelette pepper
Huevo mimosa con cebollino y pimienta de Espelette

Foie Gras mi cuit pain brioché toasté

Semi-cooked foie gras with toasted brioche
Foie gras semicocido con pan brioche tostado

Truite fumée crème a l’aneth blinis

Smoked trout with dill cream and blinis
Trucha ahumada con crema de eneldo y blinis

Croque jambon truffé

Truffled ham croque-monsieur
Croque-monsieur de jamón trufado

Crispy Poulet sauce moutarde & miel bio

Crispy chicken with organic honey mustard sauce
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel ecológica

Choux craquelin

*Craquelin cream puff
Choux con craquelin*

55.00/pers



SELECTION DES VINS

Wine selection | Selección de vinos

ROUGES

Red Wines | Vinos Tintos

Bordeaux, Bordeaux 6.00 | 28.00
Nu comme un verre 2023

Léger | Frais | Gouleyant
Light | Fresh | Fruity - Ligeró | Fresco | Agradable

Bordeaux, Bordeaux Supérieur 30.00
Landereau - Sans sulfite 2023

Pur | Souple | Expressif
Pure | Smooth | Expressive - Puro | Suave | Expresivo

Bordeaux, Graves 8.00 | 30.00
Domaine du Salut

Structuré | Torréfié | Harmonieux
Structured | Toasted | Harmonious - Estructurado | Tostado | Armonioso

Bordeaux, Castillon 39.00
Château La Brande 2019

Généreux | Velouté | Concentré
Generous | Velvety | Concentrated - Generoso | Aterciopelado | Concentrado

Rhône, Crozes-Hermitage 45.00
Domaine Mucyn 2023

Épicé | Poivré | Juteux
Spicy | Peppery | Juicy - Especiado | Pimientado | Jugoso

Bordeaux, Saint-Estèphe 59.00
Château Beau-Site Haut Vignoble 2016

Puissant | Épicé | Tannique
Powerful | Spicy | Tannic - Potente | Especiado | Tánico

Bordeaux, Saint Émilion Grand cru 65.00
Château Mangot 2020

Soyeux | Profond | Complexe
Silky | Deep | Complex - Sedoso | Profundo | Complejo

Rhône, Châteauneuf-du-Pape 85.00
Clos du calvaire 2022

Charnu | Solaire | Opulent
Fleshy | Sunny | Opulent - Carnoso | Soleado | Opulento

BLANCS SECS

Dry White Wines | Vinos Blancos Secos

UBY N°21 - Bio 8.00 | 30.00
Côte de Gascogne

Sec | Fruité
Dry | Fruity - Seco | Afrutado

Bordeaux, Entre Deux-Mers 32.00
Landereau 2024

Vif | Zesté | Floral
Lively | Zesty | Floral - Vivo | Con cítricos | Floral

Bordeaux, Pessac-Léognan 45.00
Le Dada de Rouillac 2022

Élégant | Boisé | Ample
Elegant | Oaky | Full-bodied - Elegante | Amaderado | Amplio

BLANCS MOELLEUX

Off-dry White Wines | Vinos Blancos Dulces

UBY N°24 8.00 | 30.00
Côte de Gascogne

Doux | Fruité
Sweet | Fruity - Dulce | Afrutado

ROSÉS

Rosé Wines | Vinos Rosados

Flora 8.00 | 28.00
Méditerranée 2024

Rafraîchissant | Léger
Refreshing | Light - Refrescante | Ligero

Côte de Provence 32.00
Estandon Héritage 2024

Délicat | Acidulé | Floral
Delicate | Citrusy | Flora - Delicado | Ácido | Floral

Bordeaux 35.00
M de Mangot 2024

Fruité | Souple | Rafraîchissant
Fruity | Smooth | Refreshing - Afrutado | Suave | Refrescante



L'EMPIRE

SELECTION DU BAR

Bar Selection | Selección del Bar

BIERES PRESSION

Draft Beers | Cervezas de barril

Bud
Bière blonde | 5° 25 cl | 50 cl
Blonde Beer - Cerveza Rubia

6.00 | 8.00

Ginette
Bière blanche | 5° 25 cl | 50 cl
Wheat Beer - Cerveza Blanca

6.00 | 8.00

BIERES BOUTEILLE

Draft Beers | Cervezas de barril

Corona
Bouteille 33cl
Bottled Beer - Cerveza en Botella

8.00

CIDRES

Ciders | Sidras

Fils de Pomme
Bouteille
Bottle of Cider - Botella de Sidra

8.00

MOCKTAILS

Cócteles sin alcohol

Les Virgins

Piña colada - Mojito

Les Fruités

Exotique - Fruits rouges

Exotic – Red Fruit | Exótico – Fruta Roja

Le Red

Ananas, framboise, vanille, citron vert

Pineapple, Raspberry, Vanilla, Lime - Piña, Frambuesa, Vainilla, Lima

Le Detox

Citron vert, menthe, concombre, cranberry, Perrier

Lime, Mint, Cucumber, Cranberry, Perrier - Lima, Menta, Pepino, Arándano, Perrier

LES INCONTOURNABLES

The Essentials | Los Imprescindibles

Purée de fruits : Passion - Mangue - Fraise - Framboise + 2.00

Passion Fruit, Mango, Strawberry, Raspberry - Maracuyá, Mango, Fresa, Frambuesa

Mojito

Cuba libre

Caipiriñha

Daiquiri

Ti punch

Spritz St-Germain

Piña Colada

Sex On The Beach

Cosmopolitan

Les Mules

Whisky Sour

Negroni

SHOOTER

5.00

VINS PÉTILLANTS

Sparkling Wines | Vinos Espumosos

Thiénot Brut 12.00 | 100.00

Fines bulles

Fine Bubbles - Burbujas Finas

Brioiché | Équilibré

Brioche-like | Balanced - Con sabor a brioche | Equilibrado

Thiénot Blanc de Blanc 140.00

Aérien | Minéral | Élancé

Airy | Mineral | Slender - Aéreo | Mineral | Esbelto

Thiénot Blanc de Noir 160.00

Généreux | Structuré | Expressif

Generous | Structured | Expressive - Generoso | Estructurado | Expresivo

Ruinart brut 140.00

Équilibré | Fruité | Élégant

Balanced | Fruity | Elegant - Equilibrado | Afrutado | Elegante

Ruinart blanc de blanc 190.00

Vif | Minéral | Aérien

Lively | Mineral | Airy - Vivo | Mineral | Aéreo

Prosecco InVino 8.00 | 35.00

Léger | Fruité | Plaisir immédiat

Light | Fruity | Instant Enjoyment - Ligero | Afrutado | Placer inmediato

LES CRÉATIONS

14.00

Creations | Las Creaciones

Rosalina

Gin Sapiro - Bio - St Germain, sirop de rose, Perrier, citron vert

Gin Sapiro - Organic - St Germain, rose syrup, Perrier, lime - Gin Sapiro -

Orgánico - St Germain, jarabe de rosa, Perrier, lima

Basil smash - By l'empire

Gin Sapiro - Bio - liqueur de pêche, citron vert, basilic

Gin Sapiro - Organic - Peach liqueur, lime, basil - Gin Sapiro - Orgánico -

Licor de durazno, lima, albahaca

Le Red

Ananas, framboise, vanille, citron vert

Pineapple, Raspberry, Vanilla, Lime - Piña, Frambuesa, Vainilla, Lima

Sabor Caribe

Tequila, Curacao, liqueur de pamplemousse, sirop de cassis, citron vert, menthe

Tequila, Curaçao, grapefruit liqueur, blackcurrant syrup, lime, mint - Tequila, Curaçao, licor de pomelo, jarabe de grosella negra, lima, menta

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Excessive drinking is dangerous for your health | El abuso de alcohol es peligroso para la salud