

PRINTEMPS & ÉTÉ 2026



Empire

MENU

ENTRÉES

CHARCUTERIE

FROMAGE

Jambon Italien, Spianata piccante, Coppa di Parma, Pecorino Romano, Gorgonzola Piccante

25.

CHARCUTERIE

Jambon Italien, Spianata piccante, Coppa di Parma

15.

FROMAGE

Pecorino Romano, Gorgonzola Piccante

15.

ŒUFS MIMOSAS BIO

(sup truffes) + 2€

8€

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

(Maison Hournadet) chutent de figues

18.

CAMEMBERT RÔTI

romarin et miel

13.

TRUITE FUMÉE

crème Aigrette, blinis

15.

CROQUE DE L'EMPIRE

pain brioché doré au beurre, jambon de prince, crème de comté & truffe noire

12.

VELOUTÉ DE POTIRON & NOISETTES CROQUANTES

*selon portion

8.

PLATS

COQUELET RÔTI 2 PERS

22.

Rôti au four, peau croustillante, chair tendre et juteuse, servi avec son jus maison.

CONFIT DE CANARD

19.

Cuisse longuement confite, peau croustillante, chair fondante et savoureuse.

PALERON DE BŒUF BRAISÉ

22.

Mijoté longuement, viande ultra fondante, jus riche et parfumé. (supp truffes 3 €)

SUGG VOIR ARDOISE

SIDES

PURÉE DE POMME DE TERRE BIEN BEURRÉE

4.

Onctueuse, généreuse et délicatement beurrée.

PURÉE DE POMME DE TERRE BIEN BEURRÉE À LA TRUFFE

7.

Onctueuse, généreuse, délicatement parfumée à la truffe.

FRITES ALLUMETTES

Fines, croustillantes et bien dorées.

5.

SUCRINE

Croquante, fraîche et simplement assaisonnée.

4.

À PARTAGER (OU PAS).

Une cuisine généreuse, des produits choisis avec soin, et le plaisir de se retrouver autour de la table.



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON

8.

Crème onctueuse, vanille parfumée et fine croûte caramélisée.

COEUR COULANT AU CHOCOLAT

9.

Intensément chocolaté et sa crème anglaise.

BRIOCHE PERDU

9.

Caramel beurre salé et glace vanille bourbon



Drinks Menu



MERCREDI AU SAMEDI

19H - 02H

@EMPIREBORDEAUX

12.

LES INCONTOURNABLES

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

Mojito

Cuba libre

Caipirinha

Daiquiri

Ti punch

Spritz St-Germain

Piña Colada

Sex On The Beach

Cosmopolitan

Les Mules

Whisky Sour

Negroni

8.

MOCKTAILS



LES VIRGINS

Piña colada – Mojito

LES FRUITÉS

Exotique – Fruits rouges

LE RED

Ananas, framboise, vanille, citron vert

LE DETOX

Citron vert, menthe, concombre,
cranberry, Perrier

Shooter 5.

Long Island 15.

Vodka Rebull / Whisky Coca 12.

SELECTION DU BAR

BIÈRES PRESSION

Bud 6.8.

Ginette 6.8.

BIÈRES BOUTEILLE

Corona 8.

CIDRES

Fils de Pomme 8.

14.

LES CRÉATIONS

ROSALINA

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

BASALIC SMASH BY L'EMPIRE

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

SABOR CARIBE

Tequila, Curacao, liqeur de
pamplemousse, sirop de
cassis, citron vert, menthe.



PÉTILLANTS

Coupe de Champagne 12.

Thiénot **Brut**
Fines bulles 100.00

Thiénot **Blanc**
de Blanc 140.00

Thiénot **Blanc**
de Noir 160.

Ruinart **brut** 140.

Ruinart blanc
de blanc 190.

Moët & Chandon 110.

Prosecco
InVino 8. / 35.

BLANCS MOELLEUX

UBY N°24 – Bio
Côte de Gascogne 8. / 30.

BLANCS SECS

UBY N°21 – Bio
Côte de Gascogne 8. / 30.

Bordeaux, Entre Deux-Mers
Landereau 2024 32.

Bordeaux, Pessac-Léognan
Le Dada de Rouillac 2022 45.

ROSÉS

Flora
Méditerranée 2024 8. / 28.

Côte de Provence
Estandon Héritage 2024 32.

Bordeaux
M de Mangot 2024 35.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

VINS ROUGES

Bordeaux, Bordeaux
Nu comme un verre 2023 6. / 28.

Bordeaux, Bordeaux Supérieur 30.

Bordeaux, Graves
Domaine du Salut 8. / 30.

Bordeaux, Castillon
Château La Brande 2019 39.

Rhône, Crozes-Hermitage
Domaine Mucyn 2023 45.

Bordeaux, Saint-Estèphe
Château Beau-Site
Haut Vignoble 2016 59.

Bordeaux, Saint Émilion
Grand cru
Château Mangot 2020 65.

Rhône, Châteauneuf-du-Pape
Clos du calvaire 2022 85.

