

EAUX & SODAS

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 50 cl	2,90 €
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 100 cl	4,00 €
Coca, Coca light, Coca zéro 33 cl	3,50 €
Schweppes, Gini 20 cl	3,50 €
Nestea pêche, Orangina 25 cl	3,50 €
Red Bull 25 cl	5,00 €
Perrier 33 cl	3,50 €
Sirop à l'eau 30 cl	2,00 €
Diabolo (sirop + limonade) 30 cl	3,00 €
<i>parfums : grenadine, fraise, cerise, citron jaune, citron fort, menthe, pêche, orgeat, pamplemousse, pomme, caramel.</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Café Malongo «Grande Réserve»	2,00 €
Grand café Malongo «Grande Réserve»	3,50 €
Décaféiné Malongo	2,00 €
Grand décaféiné Malongo	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Thé, infusion	3,50 €
Irish Coffee	7,50 €
Supplément lait / crème	0,40 €

A découvrir :

Le café de l'Emile <i>(café accompagné de 2 cl de digestif)</i>	4,10 €
--	--------

LES CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	coupe 12 cl	bouteille 75 cl
Crémant de Bourgogne	5,50 €	29,00 €
Crémant de Bourgogne rosé	6,00 €	33,00 €
Champagne Roger Guy	7,00 €	41,00 €
Champagne Tsarine		45,00 €
Champagne Mumm		55,00 €
Champagne Louis Roederer Brut 1 ^{er}		59,00 €
Champagne «R» de Ruinart		65,00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blancs		85,00 €

LES DIGESTIFS & LIQUEURS

	4 cl
Liqueur Mint's verte ou blanche	6,00 €
Armagnac	6,00 €
Calvados	6,00 €
Cognac	6,00 €
Bailey's	6,00 €
Marc de Bourgogne	6,00 €
Manzanita	6,00 €
Alcool de poire, mirabelle	6,00 €

LES APÉRITIFS MAISON

L'Apéritif d'Emile 20 cl <i>(rhum blanc, rhum ambré, cocktail de fruits)</i>	4,80 €
Cocktail de jus de fruits exotiques 20 cl	3,90 €
L'Emile bulles 16 cl <i>(pétillant, ananas, liqueur de fraise des bois)</i>	4,80 €

LES APÉRITIFS TRADITIONNELS

Kir 12 cl	3,50 €
Coupe de Crémant 12 cl	5,50 €
Coupe de Crémant rosé 12 cl	6,00 €
Coupe de Champagne 12 cl	7,00 €
Kir royal 12 cl	7,50 €
Martini rouge/blanc/rosé 5 cl	3,80 €
Porto rouge/blanc, Guignolet, Marsala 6 cl	3,80 €
Ricard, Pastis, Berger blanc 2 cl	3,00 €
Campari 6 cl	4,00 €
Americano 10 cl	4,50 €
Suze 4 cl	3,80 €

LES ALCOOLS (4 cl)

Gin	7,00 €
Gin Tonic	7,20 €
Whisky Coca	7,20 €
Vodka	7,00 €
Vodka Red Bull	7,50 €
Bacardi	7,00 €

LES WHISKIES

	2 cl	4 cl
William Lawson's (Whisky)	3,50 €	6,50 €
Ballantine's (Scotch)	3,90 €	7,00 €
Jack Daniel's (Bourbon)	4,20 €	8,00 €
Chivas Regal (12 ans d'âge)	4,60 €	8,40 €

LES JUS DE FRUITS

GRANINI (25 cl)	3,50 €
<i>tomate, orange, pamplemousse, ACE, ananas, abricot, fraise.</i>	

LES BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33 cl	4,20 €
Adelscott 33 cl	4,20 €
Wilforth brune 33 cl	4,20 €

LES BIÈRES PRESSIONS 25 cl 50 cl

1664	3,20 €	4,80 €
Blanche	3,40 €	6,20 €
Grimbergen	3,50 €	6,30 €
Picon bière	3,70 €	6,40 €

L'EMILE BROCHETTES

RESTAURANT - TERRASSE

Menu

16, place Emile Zola 21000 Dijon
tél. 03.80.49.81.04

LES BROCHETTES D'ENTRÉES

	Entrée ⁽¹⁾	Plat ⁽²⁾
Brochette d'acras de morue & oignons rings <i>et sa sauce ciboulette</i>	6,00 €	11,80 €
Brochette de camembert pané <i>et sa gelée de fruits rouges</i>	6,90 €	13,80 €
Brochette de filet de poulet aux pommes <i>et sa mayonnaise maison au citron vert</i>	7,20 €	14,20 €
Brochette de Saint-Jacques, tomates cerise au romarin <i>au beurre blanc</i>	8,10 €	16,00 €
Brochette de Morteau <i>pomme de terre & cancoillotte fondue</i>	7,90 €	15,60 €
Brochette de crevettes marinées à l'ail <i>et crème ciboulette</i>	7,70 €	15,20 €

(1) Servies sur lit de salade / (2) Servies sur lit de salade & pommes de terre rissolées

LES BROCHETTES DE VIANDES

Brochette de jambon à l'os cuit à l'ancienne <i>et sa sauce aux girolles</i>	12,50 €
Brochette de travers de porc caramélisé <i>et sa sauce barbecue</i>	13,50 €
Brochette de filet de poulet pané au pain d'épices <i>et sa sauce aux girolles</i>	13,70 €
Brochette de double andouillette de Troyes <i>et sa sauce moutarde à l'ancienne</i>	14,50 €
Brochette de filet de poulet façon grand-mère <i>et sa garniture à l'ancienne (oignons, lardons, champignons)</i>	14,20 €
Brochette d'onglet de bœuf (200 gr) <i>et sa sauce à l'époisses</i>	14,90 €
Brochette de rognons de veau, juste sur le grill <i>et sa sauce moutarde à l'ancienne</i>	14,80 €
Brochette de souris d'agneau et fenouil braisé <i>et son jus de thym</i>	15,90 €
Brochette de magret de canard <i>et sa sauce poivre et compote de pommes caramélisées</i>	16,10 €
Brochette de filet de bœuf (200 gr) <i>et sa sauce aux girolles</i>	17,90 €
Brochette d'Emile bœuf (450 gr) <i>et sa sauce au choix</i>	18,40 €

Nos brochettes de viandes sont servies avec salade, frites & légumes du jour

LA POTENCE DE L'EMILE BROCHETTES

Servie pour
2 personnes minimum

17,50 € / personne

300 g d'onglet / pers.
riz, salade & frites
Panaché de sauces maison

LA POTENCE DE POULET TANDOORI

Servie pour
2 personnes minimum

17,00 € / personne

300 g de poulet / pers.
riz, salade & frites
Panaché de sauces maison

LA POTENCE DE GAMBAS

Servie pour
2 personnes minimum

18,90 € / personne

7 pièces / pers.
riz, salade & pomme au four
Panaché de sauces maison

Supplément panaché de sauces (5 sauces) : 2,50 € / Supplément accompagnement : 2,50 €

LES BROCHETTES DE POISSONS

Brochette de filet de saumon grillé <i>au beurre blanc</i>	14,50 €
Brochette de thon mi-cuit <i>aux graines de sésame et sa sauce curry</i>	16,00 €
Brochette de sandre mariné au safran et à l'anis <i>et sa sauce curry</i>	16,90 €
Brochette de dos de cabillaud <i>au beurre blanc</i>	17,50 €
Brochette de gambas flambées au cognac (6 pièces) <i>et sa sauce curry</i>	17,90 €

Nos brochettes de poissons sont servies avec salade, pomme au four & légumes du jour

LES BROCHETTES DE FROMAGES & DESSERTS

Fromage blanc nature, sucré ou salé	4,20 €
Brochette de fromages de Bourgogne & salade <i>époisses, délice de Pommard, brulat-savarin</i>	6,40 €
Brochette de moelleux au chocolat noir <i>glace chocolat blanc et coulis de fruit rouge</i>	6,30 €
Brochette de profiteroles <i>glace vanille, sauce chocolat chaud et amandes</i>	6,30 €
Brochette de l'Emile-Feuille au chocolat blanc <i>aux framboises et coulis de fruits rouges</i>	6,80 €
Brochette de l'Emile rocher <i>choux au chocolat enrobés d'éclats de noisettes, glace bounty</i>	6,30 €
Brochette de fruits frais <i>sauce chocolat chaud</i>	6,50 €
Brochette de macaron au caramel beurre salé <i>et son sorbet poire</i>	6,80 €
Brochette de croustillants de bananes flambées <i>glace vanille, sauce chocolat chaud</i>	7,00 €
Brochette de café gourmand <i>mini-moelleux chocolat, cannulé et crème brûlée</i>	7,00 €
Brochette 3 parfums glace & sorbet <i>coulis de fruit rouge & chantilly maison</i>	6,50 €

Glaces : amarena, yaourt bulgare, café, caramel beurre salé, chocolat, chocolat blanc, menthe chocolat, vanille bourbon.

Sorbets : ananas, bounty, cassis noir, citron vert, fraise, mangue, passion, poire, framboise
(glaces & sorbets élaborés par notre Maître Artisan Glacier)

Chers Clients,
Quelques plats demandent un certain temps de préparation. Si vous êtes pressé, merci de nous le signaler. D'autre part, si malgré toute notre attention un plat ne correspondait à votre attente, signalez-nous le immédiatement, nous vous le remplacerons. Une réclamation en fin de repas ne nous permettrait pas de vous satisfaire.

Bon appétit.

MIDI EXPRESS

- 10,90 € -

1/2 eau plate ou gazeuse : 1€ sup.

Plat & dessert ou café
(Sauf samedi dimanche & jours fériés)

Brochette du jour
Jambon grillé (*sauce girolles*)
Faux filet grillé (*sauce poivre*)
Papillote de sole et ses petits légumes
Tartare de bœuf coupé au couteau

Dessert du jour
Fromage blanc (*sucré ou salé*)
Crème brûlée
Riz au lait (*framboises, spéculos*)
Pain perdu glace vanille
Ou Café

MENU DU MIDI

- 12,80 € -

1/2 eau plate ou gazeuse : 1€ sup.

Entrée, plat & dessert ou café
(Sauf samedi, dimanche & jours fériés)

Tartine savoyarde
Entrée du jour
Terrine du moment
Salade du chef
Pressé de chèvre frais et saumon fumé

Brochette du jour
Jambon grillé (*sauce girolles*)
Faux filet grillé (*sauce poivre*)
Papillote de sole et ses petits légumes
Tartare de bœuf coupé au couteau

Dessert du jour
Fromage blanc (*sucré ou salé*)
Crème brûlée
Riz au lait (*framboises, spéculos*)
Pain perdu glace vanille
Ou Café

MENU ENFANT

- 8,50 € -

(Jusqu'à 12 ans)

Jus de pomme, orange ou ananas

Brochette de nuggets de volaille
Ou Brochette d'onglet de bœuf
Ou Brochette de beignets de poisson

Surprise vanille, fraise ou chocolat
et sa brochette acidulée