



57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)153 45 91 01
SERVICE EN CONTINU DE 12^h00 À 22^h30

ENTRÉES

- ENTRÉE DU JOUR *UNIQUEMENT AU DÉJEUNER*... 22€
LA FRISÉE AUX LARDONS, CROÛTONS DORÉS... 18€ *L'Emil*
DIM SUM AUX CREVETTES 5 PIÈCES... 19€
RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES 5 PIÈCES... 19€ *V*
TRÈS GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 PIÈCES... 22€ *L'Emil*
BETTERAVE & AVOCAT EN CARPACCIO, VINAIGRETTE... 23€ *V*
SALADE DE CHAMPIGNONS, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS... 24€ *V*
SALADE DE QUINOA, AVOCAT, MANGUE, ÉPINARDS & HERBES FRAÎCHES... 24€ *V*
SALADES D'ARTICHAUTS « PETIT VIOLET », FENOUILS CRUS & COPEAUX DE PARMESAN... 24€
AVOCAT & CHAIR DE CRABE RELEVÉE... 27€
CARPACCIO DE «YELLOW TAIL», SAUCE PONZU & KOMBAWA... 28€
ASPERGES BLANCHES DES LANDES, SAUCE MOUSSELINE & AIL DES OURS... 29€
CARPACCIO DE SAUMON, HUILE DE SÉSAME & AGRUMES... 29€
CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE & CITRON... 29€ *L'Emil*

— * * * —

PLATS

- PLAT DU JOUR *UNIQUEMENT AU DÉJEUNER*... 28€
PACCHERI AUX MORILLES DU CHÂTEAU VOLTAIRE... 39€ *L'Emil*
TARTARE DE BŒUF CHÂTEAU VOLTAIRE... 32€
ESCALOPE DE VEAU AL LIMONE... 35€ *L'Emil*
LA PAILLARDE DE VOLAILLE ET SES BEAUX LÉGUMES VERTS... 39€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE POMODORO & PARMESAN... 42€ *L'Emil*
«CHÂTEAU FILET» DE NORMANDIE, SAUCE AUX POIVRES... 51€ *L'Emil*
GRANDE SALADE NIÇOISE, THON CONFIT, TOMATES & HARICOTS VERTS... 29€
TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SAUCE PONZU... 35€
SAUMON VAPEUR, CITRON BRÛLÉ... 39€
FILET DE DAURADE RÔTIE, SAUCE VIERGE & ANETH... 39€
LOUP DE MER DE MÉDITERRANÉE, BEURRE BLANC À LA VODKA... 49€

— * * * —

ACCOMPAGNEMENTS

- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE... 9€ *L'Emil* HARICOTS VERTS... 9€ ÉPINARDS... 9€
FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 9€ *L'Emil* *V* RATATOUILLE... 12€ *V*

— * * * —



57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)153 45 91 01
SERVICE EN CONTINU DE 12^h00 À 22^h30

STARTERS

- STARTER OF THE DAY *ONLY FOR LUNCH*... 22€
FRISÉE SALAD, BACON & CROUTONS... 18€ *L'Emil*
SCHRIMP DIM SUM 5 *PIECES*... 19€
JAPANESE VEGETABLE RAVIOLIS 5 *PIECES*... 19€ ✓
BIG BURGUNDY SNAILS, GARLIC BUTTER 6 *PIECES*... 22€ *L'Emil*
BEETROOT & AVOCADO CARPACCIO, VINAIGRETTE... 23€ ✓
MUSHROOM SALAD, BABY SPINACH... 24€ ✓
QUINOA SALAD WITH AVOCADO, MANGO, SPINACH & FRESH HERBS... 24€ ✓
« PETIT VIOLET » ARTICHOKE & FENEL SALAD, PARMIGIANO... 24€
SPICED CRAB & AVOCADO... 27€
“YELLOW TAIL” CARPACCIO, PONZU SAUCE & KOMBAWA... 28€
WHITE FRENCH ASPARAGUS, MUSLIN SAUCE & WILD GARLIC OIL... 29€
SALMON CARPACCIO, SESAME OIL & CITRUS... 29€
SEABASS CARPACCIO, OLIVE OIL & LEMON... 29€ *L'Emil*

— * * * —

MAIN COURSES

- MAIN COURSE OF THE DAY *ONLY FOR LUNCH*... 28€
CHÂTEAU VOLTAIRE'S PACCHERI & MORELS... 39€ *L'Emil*
CHÂTEAU VOLTAIRE BEEF TARTARE... 32€
VEAL ESCALOPE “AL LIMONE”... 35€ *L'Emil*
FRENCH POULTRY & GREEN VEGGIES... 39€
VEAL MILANESE, POMODORO SAUCE & PARMESAN... 42€ *L'Emil*
“CHÂTEAU FILET” FROM NORMANDY, PEPPER SAUCE... 51€ *L'Emil*
NIÇOISE SALAD, TUNA, TOMATOES & GREEN BEANS... 29€
BLUEFIN TUNA TARTARE, AVOCADO & PONZU SAUCE... 35€
STEAMED SALMON, BURNT LEMON... 39€
ROASTED SEA BREAM, VIERGE SAUCE & FRESH DILL... 39€
MEDITERRANEAN SEA BASS, WHITE BUTTER SAUCE, VODKA... 49€

— * * * —

SIDES

- MASHED POTATOES WITH BUTTER... 9€ *L'Emil* GREEN BEANS... 9€ SPINACH... 9€
CHÂTEAU VOLTAIRE FRIES... 9€ *L'Emil* ✓ RATATOUILLE... 12€ ✓

— * * * —