



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€ ✓
TRÈS GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 PIÈCES... 22€ *L'Emil*
MELON DE CAVAILLON & JAMBON DE PARME... 22€
BETTERAVE & AVOCAT EN CARPACCIO, VINAIGRETTE... 23€ ✓
CARPACCIO DE TOMATES, BASILIC & VINAIGRE BALSAMIQUE... 24€ ✓
SALADE D'ARTICHAUT « PETIT VIOLET », FENOUIL & COPEAUX DE PARMESAN... 24€
SALADE DE PASTÈQUE, FETA & MENTHE... 26€
AVOCAT & CHAIR DE CRABE RELEVÉE... 27€
CARPACCIO DE «YELLOW TAIL», SAUCE PONZU & KOMBAWA... 28€
ARTICHAUT, HARICOTS VERTS, TOMATES & VINAIGRETTE... 29€
CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE & CITRON... 29€ *L'Emil*

— * * * —

PLATS

- PLAT DU JOUR *UNIQUEMENT AU DÉJEUNER*... 28€
LINGUINE AU HOMARD & SAUCE HOMARDINE... 86€
PACCHERI AUX MORILLES DU CHÂTEAU VOLTAIRE... 41€ *L'Emil*
TARTARE DE BŒUF CHÂTEAU VOLTAIRE... 34€
CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ, PARMESAN, HUILE D'OLIVE & PIGNONS DE PIN... 34€
ESCALOPE DE VEAU AL LIMONE... 37€ *L'Emil*
LA PAILLARDE DE VOLAILLE ET SES BEAUX LÉGUMES VERTS... 41€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE POMODORO & PARMESAN... 44€
«CHÂTEAU FILET» DE NORMANDIE, SAUCE AUX POIVRES... 53€ *L'Emil*
GRANDE SALADE NIÇOISE, THON CONFIT, TOMATES & HARICOTS VERTS... 29€
TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SAUCE PONZU... 37€
SAUMON VAPEUR, CITRON BRÛLÉ... 41€
LOUP DE MER DE MÉDITERRANÉE, ARTICHAUTS CONFITS & HUILE D'OLIVE... 53€
LANGOUSTINES POÊLÉES, AIL & THYM... 65€

— * * * —

ACCOMPAGNEMENTS

- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU BEURRE... 9€ *L'Emil*
HARICOTS VERTS... 9€ SALADE VERTE... 11€ BROCCOLINI... 12€
FRITES CHÂTEAU VOLTAIRE... 9€ *L'Emil* ✓ RATATOUILLE... 12€ ✓



57, RUE SAINT-ROCH PARIS PREMIER
TÉL. +33 (0)1 53 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*
CAVAILLON MELON & PARMA HAM... 22€
BEETROOT & AVOCADO CARPACCIO, VINAIGRETTE... 23€ ✓
TOMATOES CARPACCIO, BASIL & BALSAMIC VINEGAR... 24€ ✓
« PETIT VIOLET » ARTICHOKE & FENEL SALAD, PARMIGIANO... 24€
WATERMELON SALAD, FETA CHEESE & FRESH MINT... 26€
SPICED CRAB & AVOCADO... 27€
“YELLOW TAIL” CARPACCIO, PONZU SAUCE & KOMBAWA... 28€
ARTICHOKE, GREEN BEANS, TOMATOES & VINAIGRETTE... 29€
SEABASS CARPACCIO, OLIVE OIL & LEMON... 29€ *L'Emil*

MAIN COURSES

- MAIN COURSE OF THE DAY *ONLY FOR LUNCH*... 28€
LOBSTER LINGUINE & HOMARDINE SAUCE... 86€
CHÂTEAU VOLTAIRE'S PACCHERI & MORELS... 41€ *L'Emil*
CHÂTEAU VOLTAIRE BEEF TARTARE... 34€
SMOKED BEEF CARPACCIO, PARMESAN, OLIVE OIL & PINE NUTS... 34€
VEAL ESCALOPE “AL LIMONE”... 37€ *L'Emil*
FRENCH POULTRY & GREEN VEGGIES... 41€
VEAL MILANESE, POMODORO SAUCE & PARMESAN... 44€
“CHÂTEAU FILET” FROM NORMANDY, PEPPER SAUCE... 53€ *L'Emil*
NIÇOISE SALAD, TUNA, TOMATOES & GREEN BEANS... 29€
BLUEFIN TUNA TARTARE, AVOCADO & PONZU SAUCE... 37€
STEAMED SALMON, BURNT LEMON... 41€
MEDITERRANEAN SEA BASS, ARTICHOKE CONFIT & OLIVE OIL... 53€
ROASTED LANGOUSTINES, GARLIC & THYME... 67€

SIDES

- MASHED POTATOES WITH BUTTER... 9€ *L'Emil*
GREEN BEANS... 9€ GREEN SALAD... 11€ BROCCOLINI... 12€
CHÂTEAU VOLTAIRE FRIES... 9€ ✓ *L'Emil* RATATOUILLE... 12€ ✓