

Boissons

Nos Apéritifs

Apéritif de L'Art des Sens (Champagne et liqueur de Griottes)	10
Kir	5
Coupe de Mousseux	7
Coupe de Champagne, Kir Champagne	10
Martini Blanc, Martini Rouge, Campari, Porto, Ricard	5
Get 27 on The Rocks	5

Nos Bières Flambées accompagnées de ses cubes de fromage

Davy Crockett (Leffe Blonde + Vodka)	7
Trinity (Leffe Brune + Vodka)	7
Hurricane (Delirium + Couintreau)	7
Castel Bravo (Fruit Défendu + Couintreau + Curaçao)	8
! Tsar Bomba ! (Bush + Couintreau + Vodka 1836 Organic Spirits)	9

Nos Cocktails

Truc (bein, c'est un Chose mais avec du Gin)	7
Gin Tonic – Gin 1836 Premium Organic Spirits (Concombre ou Baie de Genévrier)	9

Bloody Mary ADS	9
Blue Lagoon (Curaçao, Vodka, Citron Pressé)	9
Long Island Iced T (Gin, Vodka, Rhum, Couintreau, Coca)	9
Paradise (Rhum, Curaçao, Orange pressée, Grenadine)	9
007 (Vodka 1836 + Martini Dry + Zeste de Citron ou Olive)	9
Ocean (Tonic, Vodka, Couintreau, Curaçao)	9
Spritz (Campari, Prosecco, Vin blanc, Eau Gazeuse, Olive ou Orange)	8

Nos Cocktails sans Alcool

Chose (Schweppes Tonic et jus de Pamplemousse)	4
Machin (Schweppes Tonic et jus d'Orange)	4

Nos Alcools & Spiritueux

Calvados de Normandie, Cognac, Otard	8
Baileys, Amaretto, Limoncello, Cointreau	7
Bacardi Blanc, Havana Club	6
Jack Daniels	8
Vodka 1836 Premium Organic Spirits (from Belgium)	7
Gin 1836 Premium Organic Spirits (from Belgium)	7
Johnny Walker, JB Red Label	6
Rhum de la Barbade – Mount Gay Éclipse	8
Whisky Belge Radermacher N°2 (10 ans Single Malt)	10
Lagavulin Islay Single Malt – Scotch Whisky (16 ans)	10
Mirabelle, Eau de Villée, Poire	8
Grappa Di Bruncho	10

Nos Softs

Coca-Cola - Light ou Zéro - Fanta, Sprite 25cl	2,5
Vittel, San Pellegrino 25cl / 50cl	2,5 / 3,5
Ice-tea, Schweppes Tonic, Agrumes, Bitter Lemon 25cl	3
RedBull	3,5
Jus de fruits Minute Maid (Pomme, Pomme-Cerise, Tomate) 25cl	3
Jus de citron ou orange frais pressé	5
Aquarius Red Peach, Blue Berry, Limon, Orange 50cl	4
A emporter :	
Canettes : Ice-tea, Ice-tea Pêche ou Green, Coca, Coca zéro, Coca light 33cl	3,5
Bouteilles plastiques : Fanta, Sprite, Coca-Cola 50cl	3,5
Bouteilles plastiques : Eau plate Nestlé Pure Life, Eau pétillante 50cl	3

Nos Boissons Chaudes

Café, décaféiné, expresso	2,5
Double expresso, double déca	3,5
Thé, infusion	3
Cappuccino, Cappuccino déca	3
Cécémel chaud	3
Latte Chocolat Chaud de L'Art des Sens	4
Irish Coffee	8

Nos Bières

Mozart		2
Jupiler	25cl / 33cl / 50cl pression	2,5 / 3 / 4
Hoegaarden blanche	25cl / 33cl / 50cl pression	3 / 3,5 / 4,5
Hoegaarden blanche rosée	25cl / 33cl / 50cl pression	3 / 3,5 / 4,5
Leffe Blonde	33cl pression	4
Leffe Brune	33cl bouteille	4
Panaché	33cl	4
Jupiler 0°		3
Liefmans Fruitesse on the Rocks	25cl	3,5
Bush, Delirium, Fruit Défendu		5
Scotch CTS	25cl	4,5
Hole in One		4,5
Chimay Blanche, Chimay Bleue 33cl, Rochefort 8, Triple Karmeliet, Chouffe		5
Rochefort 10, Orval		6

Vins et Bulles

La Sélection de L'Art des Sens

Domaine de Bachellery – Rouge (Cabernet), Blanc (Chardonnay) ou Rosé (Coteaux-du-Libron)

Verre – 1/4L – 1/2L - Bouteille

4 – 8 – 14- 18

Nos Rosés

Bardolino Chiaretto 2016 – Domaine Ca' dei Colli – Vénétie – Italie 22

Essentielle 2016 – Domaine des Masques – Vins des Bouches du Rhône 29

Nos Blancs

Château Les Bertrands 2015 – Blaye – Côtes de Bordeaux 24

Touraine Sauvignon Pointe d'Agrumes 2016 – Domaine Barc 27

Domaine Haut Blanville « Peyrals » 2014 – IGT de la Vicomté d'Aumelas 32

Albarino 2016 – Domaine Valminor – Galice – Espagne 35

Nos Rouges

Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2015 – Corbières	21
El Chopo 2015 Monastrell – Domaine Ego – Murcie – Espagne	23
Pinot Noir 2016 – Domaine A Deux – Touraine	27
Château Haut-Moulin Vieilles Vignes 2014 – Blaye – Côtes de Bordeaux	28
Ombre des Sages 2016 – Cave de Castelmaure – Corbières	28
Primitivo 12 et Mezzo 2015 – Domaine Varvaglione – Pouille – Italie	29
Domaine Haut Blanville « Peyrals » 2013 – Côteaux du Languedoc	32
Château Pontoise Cabarrus 2011 – Haut Médoc	39
Château La Croix Marbuzet 2011 – St Estèphe	49

Nos Bulles

Cava - Pintada	28
Champagne	49
Ruinart Champagne Rosé	120
Ruinart Champagne	100
Ruffus	39

Petite Restauration

Nos Tapas du Golfeur

La Portion de Fromage	6
La Portion Mixte	8
L'Asiatique 2 pers (Assortiment de Chinoiseries)	14,9
Le "Panier" de Frites Maison et ses sauces	4
Les Fristouilles 2 pers (Assortiment de Croquettes)	12,5
L'Assiette de Saumon Fumé extra doux tranché main	16,9
Antipasti 2 pers (Assortiment de Charcuteries Fines et ses accompagnements)	13,9

Nos Toasts

Cannibale	9,5
Saumon Fumé	13,5
Thon Maison	9,5

Nos Croques

Monsieur – 1 pièce / 2 pièces	7,9 / 10,9
Madame – 1 pièce / 2 pièces	8,9 / 11,9
<i>Italien (Mozzarella, Pesto, Jambon de Parme et Roquette) – 1 pièce / 2 pièces</i>	8,9 / 11,9

Nos Croquettes

Les Fondus aux Fromages	10,9
Les Croquettes aux Crevettes Grises de la Mer du Nord	15,9
Les Croquettes Truffes et Parmesan	15,5

Nos Pâtes

Le Bolognaise de L'Empereur	12,5
Le Carbonara de l'Art des Sens	12,5
Le Jambon Fromage	12,5
Les Pâtes aux Scampis Crème de Tomate	16,9

Desserts

Nos Douceurs Sucrées

Café ou Thé "Gourmand"	9
La Dame Blanche	7
La Crème Brûlée à la Vanille	7
Le Coulant au Chocolat	7
La Tarte Tatin et sa Boule de Vanille	8
La Crêpe de L'Empereur et sa Boule de Glace	8
<i>Boule de glace vanille et coulis d'Orange - Grand-Marnier</i>	
La Crêpe Mikado	7
La Crêpe au sucre	6
La Coupe Brésilienne	7
Le Café Glacé	7
La Gaufre au Sucre et Chantilly	7

Avertissements

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais et de saisons. De ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages. Veuillez nous excuser si nous ne pouvons pas vous servir certains plats.

LISTE DES ALLERGÈNES

Nous mettons ci-dessous la liste des allergènes qui peuvent être présents dans nos plats. Si vous êtes allergique à l'un de ceux listés ci-dessous, n'hésitez pas à nous en informer et nous vous conseillerons une sélection de plat ou adapterons tout simplement quelque chose pour vous. Céréales contenant du gluten, à savoir: blé, épeautre, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait (y compris lactose), Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.

Carte Restaurant

(de 12h-15h et à partir de 18h)

Notre Lunch en semaine (Voir tableau de suggestions) :

Entrée – Plat – Café / Thé 19,90 €

Plat du Jour 14,00 €

Soupe du Jour 6,5 €

Nos Croquettes

Les Fondus aux Fromages	10,9
Les Croquettes aux Crevettes Grises de la Mer du Nord	15,9
Les Croquettes Truffes et Parmesan	15,5

Nos Salades

L'Empereur	14,9
L'Italienne	14,9
La Norvégienne	17,5
La Végétarienne	13,9

Nos Pâtes

Les Ravioles de Foie-Gras, Émulsion de Truffe	14,9
Le Bolognaise de L'Empereur	12,5
Les Ravioles de Homard aux Petits Légumes	14,9
Le Carbonara de l'Art des Sens	12,5
Le Jambon Fromage	12,5
Les Pâtes aux Scampis Crème de Tomate	16,9

Nos Plats

L'USA, frites fraîches et Salade	15,9
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne	15,9
Le Burger de l'Empereur	15,5
<i>Angus Beef, Cheddar, Bacon, Oignons, Salade et Tomate, Sauce l'Empereur.</i>	
Le Steak 250gr, Frites Fraîches et son Mesclun	16,5
L'entrecôte 300gr, Frites Fraîches et son Mesclun	24,5
Les Scampis au Curry Léger, Légumes Croquants et Riz Parfumé	16,9

(Les Sauces pour les viandes au choix : Béarnaise, Choron, Archiduc, Poivre)

Pour Nos Enfants

Le Petit Bolognaise de l'Empereur	9,9
Nos Pépites de Poulet, Frites et Compote de Pomme	9,9