

# Vente à emporter

BRASSERIE • RESTAURANT  
CARTE PRINTEMPS  
2026

## Grignotages

**Friture d'éperlans**  
sauce tartare embarc  
5,50 €

**Petite box maritime**  
friture d'éperlans, crème ciboulette, rillette aux 2 saumons, saumon gravlax, radis, gressin  
18,00 €

## Entrées

**Saumon gravlax aux agrumes**  
crème ciboulette  
10,50 €

**Carpaccio de betteraves**  
feta, noix et pesto Embarc'  
5,90 €

**Burrata et radis**  
pesto Embarc',ignons de pin et tomates cerises  
7,70 €

## Végétarien

**Risotto printanier**  
risotto, légumes de printemps au beurre d'herbes, pesto de fanes de radis  
14,00 €

## La criée

**Saint-Jacques à la plancha**  
romaine grillée, risotto et asperges, sauce vierge au chorizo  
23,00 €

**Bar entier grillé à la plancha**  
légumes de printemps au beurre d'herbes, sauce vierge au chorizo  
20,00 €

**Tentacules d'encornets grillés**  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, poivrons et crème d'ail/persil  
21,50 €

**Fish & chips**  
dos de lieu noir pané, frites et sauce tartare  
18,50 €

## Les salades gourmandes

**Salade Caesar**  
salade, sauce Caesar, anchois marinés, oeuf dur, poulet pané, tomates cerises et parmesan  
16,50 €

**Salade Percheronne**  
salade, rillons maison, oeuf mollet, toasts de chèvre, miel  
15,00 €

**Salade Printanière**  
salade, vinaigrette, asperges de région, betteraves, rillettes aux 2 saumons, pesto fanes de radis  
12,00 €

## Burger

**Burger Embar' classic**  
steak haché 150g, cheddar, cornichons pickles, tomates. Frites et sauce barbecue / moutarde à l'ancienne  
19,00 €

**Petite box mixte**  
Coppa, jambon ibérique, chorizo, rillons maison, rillette aux 2 saumons, bleu de Laqueuille et camembert  
20,00 €

**Foie gras mi-cuit**  
confit d'oignons au porto  
10,50 €

**Duo d'asperges blanches et vertes de région**  
juste grillées, rillons et crème ciboulette  
9,00 €



## Le coin du boucher

**Suprême de pintade basse température**  
linguine fraîches, crème de morilles, asperges vertes  
19,00 €

**Andouillette AAAAA**  
frites et crème moutarde à l'ancienne  
17,90 €

**Souris d'agneau confite à l'ail noir**  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes de printemps  
24,00 €

**Entrecôte (280g env.)**  
grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites  
28,00 €



## Les desserts

**Chèvre du Petit Perche** 4,00 €  
salade et crème balsamique

**Bleu de Laqueuille** 3,50 €  
salade et crème balsamique

**Baba mignon au rhum** 7,00 €  
crème mascarpone

**Coeur coulant au chocolat** 6,50 €  
crème anglaise et chantilly

**Ananas rôti** 6,50 €  
sorbet citron vert, caramel maison

**Tartelette aux fraises** 7,50 €  
crème pâtissière vanillée, fraises de Sologne et crumble pistaches



## Boissons

**Bière du moment** 33cl  
5,30 €

**Jus de fruits** 20cl  
Pago  
(orange, mangue, fruit du dragon, pomme)

**Bière sans alcool** 33cl  
3,50 €

**Vittel** 33cl  
2,50 €

## Vins (75cl)

**rouge**  
**Cheverny** 20,50 €  
**Côt Malbec** 14,90 €

**rosé**  
**Cheverny rosé** 21,50 €  
**Côtes de Provence** 19,50 €

**blanc**  
**Cheverny** 24,90 €  
**Sauvignon** 14,90 €

**Péillant Vouvray brut**  
20,00 €

## Nos formules

**PLAT + DESSERT  
AU CHOIX**

Remise d'1€ sur votre boisson si ajoutée dans une Formule Plat + Dessert

**BURGER + DESSERT**  
23,90 €

Burger Embar' classic

**VEGE + DESSERT**  
18,00 €

Risotto Printanier

**VIANDE + DESSERT**  
23,00 €

Andouillette / Suprême (+2€) Souris d'agneau (+6€) / Entrecôte (+9€)

**POISSON + DESSERT**  
24,00 €

Fish&chips / Saint-Jacques (+4€) / Encornets (+2€) / Bar (+2€)

**SALADE + DESSERT**  
20,00 €

Percheronne / Printanière / Caesar (+1€)