

Les entrées

<i>Oeuf parfait, champignons d'automne, jus de viande poivré</i>	7
<i>Aubergines rôties aux anchois et à l'origan</i>	6
<i>Rouleaux de courgettes grillées à la ricotta, sauce vierge</i>	5
<i>Accras de poisson fumé, condiment aux piments</i>	8
<i>Saint Marcellin affiné, pané au miel et au Thym</i>	6
<i>Fallafels Quinoa, pois chiches et Tzatziki concombre</i>	6,
<i>Rillettes de thon, avocat au gingembre et curcuma</i>	7
<i>Velouté de topinambours, pesto au noisettes-épinards</i>	6

Les poissons

<i>Saumon aux pignons, olives vertes et raisins de Corinthe, poêlée de légumes</i>	18
<i>Fish & Chips</i>	15
<i>Thon snacké sauce au miso, aubergines rôties</i>	22
<i>Cabillaud et son crumble d'herbes, écrasé de pommes de terre au cresson</i>	18

Les viandes

<i>Filet de rumsteck grillé, frites maison</i>	18
<i>Fondant de bœuf cuit 7h, pommes de terre noisettes</i>	17
<i>Suprême de volaille confit, pudding à l'ail et à l'estragon</i>	17
<i>Tartare de Bœuf classique</i>	19
<i>Burger classique ou veggie</i>	15

Pâtes & Risottos

<i>Spaghettis au thon cru, câpres et herbes</i>	16
<i>Trofies au basilic et aux pistaches</i>	16
<i>Risotto de quinoa, au lait de coco</i>	15
<i>Risotto de gambas minute, coulis à l'émulsion de bisque de homard</i>	18
<i>Risotto d'automne, potimarrons, girolles et noisettes</i>	16

Garnitures

<i>Frites en deux cuissons</i>	5
<i>Écrasé de pommes de terre</i>	5
<i>Poêlée de légumes</i>	5
<i>Mélange salade</i>	5

Desserts

<i>Cheese-cake sucré salé à la cerise</i>	6
<i>Chocolat moelleux 6 min au four à la fleur de sel</i>	7
<i>Millefeuille de tradition</i>	7
<i>Baba au rhum</i>	6
<i>Riz au lait à la cardamome, pistaches et eau de ros</i>	6
<i>Sorbets et crèmes glacées du moment 3 boules</i>	6
<i>Nage d'agrumes à la menthe</i>	6
<i>Café gourmand</i>	8



Tous nos plats sont « faits maisons », élaborés sur place à partir de produits bruts
Le restaurant L'ETAGE et ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.