



L'Etage

77 Rue du Faubourg Du Temple  
75010 Paris

01.44.84.07.86.

[www.letage.fr](http://www.letage.fr)



## Entrées

Foie gras de canard confit à la graisse d'oie <i>Chutney exotique</i>	12
Cœur de saumon fumé maison, façon sashimi <i>Crème ciboulette au jus de citron vert</i>	10
Galette de pommes de terre aux Saint-Jacques <i>Mayonnaise de corail</i>	11
Velouté de patates douces au lait de coco	9
Croustillants de crottin de chèvre chaud <i>À la tomate &amp; menthe fraîche</i>	10
Rouleaux de courgettes grillées à la ricotta	9
Tartare de thon aux sésames <i>(possibilité en plat /22€)</i>	11
Raviolis de crevette sauce à la bisque de homard	10

## Poissons

Risotto aux gambas Black Tiger <i>Crème de crustacés</i>	18
Noix de Saint-Jacques poêlées <i>Crème de riz à l'ail doux, tomates cocktail</i>	24
Filet d'espadon à la plancha <i>Gratin de courgettes</i>	21
Mi-cuit de thon au Miso <i>Nouilles aux germes de soja et liserons d'eaux</i>	23
Fish & chips <i>Sauce tartare, salade de jeunes pousses</i>	16

## Viandes

Belles lasagnes pur bœuf <i>A la ricotta, parmesan et mozzarella</i>	18
Filet d'agneau poêlé <i>Houmous et carottes confites au cumin, jus d'agneau</i>	22
Magret de canard rôti au thym sauce au miel <i>Purée de céleri rave</i>	21
Volaille fermière confite au beurre et à l'estragon <i>jus réduit &amp; pommes de terre grenailles confites</i>	18
Tartare de bœuf assaisonné pour vous	18
Steackhouse Cheeseburger	15
Entrecôte (300g) sauce aux poivres <i>Salade de jeunes pousses &amp; frites maisons</i>	21



## Plats végétariens

Risotto de girolles, potimarrons et noisettes	15
Conchiglionis farcies aux épinards et fromage de chèvre	15
Spaghetti à la pulpe d'avocat et basilic	14

## Les grandes salades

Salade César	14
Salade niçoise au thon frais	16

## Garnitures

Légumes du marché	5
Salade verte	5
Pommes frites	5

## Desserts

Crumble de clémentines rôties à la cannelle	10
Fraîcheur ananas mangue passion <i>Carpaccio d'ananas, brunoise d'ananas et mangue, sorbet passion</i>	10
Millefeuille à la crème de marrons <i>Caramel au beurre salé</i>	10
Poire belle-Hélène caramélisée au miel sauce chocolat <i>Glace à la vanille, amandes grillées &amp; chantilly</i>	10
Chocolat moelleux cœur coulant 6 min au four <i>À la fleur de sel</i>	10
Sorbet et crème glacée du moment 3 boules	9
Sablé aux framboises crème chiboust aux citrons verts	9
Café gourmand	10



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 européenne de toutes leurs viandes.  
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques, C.B. à partir de 10€