

L'Etage

77 Rue du Faubourg Du Temple
75010 Paris

01.44.84.07.86.

www.letage.fr

Entrées

Foie gras de canard confit à la graisse d'oie	13
Cœur de saumon fumé maison, façon sashimi <i>Crème ciboulette au jus de citron vert</i>	10
Œuf mollet, confit d'oignon, crème de parmesan	10
Croustillants de crottin de chèvre chaud <i>À la tomate & menthe fraîche</i>	10
Velouté de châtaignes, chantilly au foie gras	10
Rouleaux de courgettes grillées à la ricotta	9
Raviolis de crevette sauce à la bisque de homard	10
Salade d'avocat et crevettes au pamplemousse	10

Poissons

Risotto aux gambas Black Tiger <i>Crème de crustacés</i>	18
Noix de Saint-Jacques poêlées <i>Purée de pommes de terre aux brocolis</i>	24
Filet de daurade royale à la plancha <i>Poêlée de légumes au gingembre</i>	21
Dos de Lieu jaune de ligne <i>Purée de pommes de terre en tandoori</i>	22
Fish & chips <i>Sauce tartare, salade de jeunes pousses</i>	16

Viandes

Magret de canard rôti au thym sauce au miel <i>Fine purée de céleri rave</i>	22
Volaille fermière confite à l'estragon <i>Jus réduit & pommes de terre grenailles confites</i>	21
Tartare de bœuf assaisonné pour vous	19
Steakhouse Cheeseburger	15
Entrecôte (300g) sauce aux poivres <i>Salade de jeunes pousses & frites maisons</i>	23
Fondant de bœuf cuit 7 heures aux sésames <i>Noisette de pommes de terre</i>	18

Plats végétariens

Risotto, girolles, potimarrons, noisettes	16
Conchiglionis, épinards, fromage de chèvre	18
Spaghetti, pulpe d'avocat, basilic	14
Pad thaï aux légumes	15

Les grandes salades

Salade César	15
Salade niçoise au thon frais	16
DETOX (Châtaignes, avocats, quinoa, tomates cerises, pomelo, basilic)	17

Garnitures

Légumes du marché	5
Salade verte	5
Pommes frites	5

Desserts

Crumble de clémentines confites à la cannelle	10
Nage d'agrumes, sablé au chocolat <i>Sorbet pamplemousse</i>	10
Millefeuille à la crème de marrons <i>Caramel au beurre salé</i>	10
Ananas confit au beurre vanillé à la crème anglaise	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
Cheesecake aux spéculoos et fruits rouges	9
Poire belle-Hélène caramélisée au miel sauce chocolat <i>Amandes grillées, glace à la vanille, chantilly</i>	10
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€