



L'étage

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 Chutney exotique	12
Velouté de châtaigne, dés de foie gras	10
Cœur de saumon fumé maison, façon sashimi Crème citronnée à la ciboulette	10
Filets de maquereau mi- cuit au dahi Courgette, pickles	9
Tomates fraîches à la ventrèche de thon	9
Croustillants de crottin de chèvre chaud à la menthe	10
Rouleaux de courgettes grillées à la ricotta	10
Tartare de thon aux sésames (possibilité en plat /20€)	11

## Poissons

Blanquette de saumon Riz parfumé	19
Risotto aux gambas	18
Dos de cabillaud, tomates confites Julienne de légumes	21
Mi-cuit de thon au miso Caviar d'aubergine, chips d'aubergine	23

## Viandes

Bœuf braisé Ecrasé de pommes de terre	18
Magret de canard rôti au thym sauce au miel Purée de céleri	21
Carré d'agneau rôti en persillade Houmous et carottes confites au cumin	21
Tataki de filet de bœuf au gomasio Mousseline de pommes de terre	22
Tartare de bœuf assaisonné pour vous	18
Steackhouse Cheeseburger	15



## Plats végétariens

Risotto de légumes	14
Tagliatelles à la florentine	14
Nouilles de riz, liserons d'eau et shiitakes	14

## Les grandes salades

Salade César	14
Salade niçoise au thon frais	16

## Garnitures

Légumes du marché	5
Tagliatelles	5
Pommes frites	5

## Desserts

Verrine de tarte aux pommes et caramel	10
Financier ananas crème mascarpone	10
Millefeuille à la crème de marrons	10
Mousse de noisettes et noisettes caramélisées	10
Chocolat moelleux cœur coulant 6 min au four à la fleur de sel	10
Sorbet et crème glacée du moment 3 boules	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 15€