



Les entrées

Œuf parfait, poêlées de champignon, jus de viande poivré	7
Aubergines rôties aux anchois et à l'origan	6.5
Rouleaux de courgettes grillées à la ricotta, sauce vierge	5.5
Accras de poisson fumé, condiment aux piments	8
Fallafels Quinoa, pois chiches et Tzatziki concombre	6,50
Tian concombre, thon et avocat au gingembre	7
Velouté de topinambours, pesto au noisettes-épinards	6

Les desserts

Cheese-cake sucré salé à la cerise	6
Riz au lait à la cardamome, pistaches et eau de rosse	6
Sorbets et crèmes glacées du moment 3 boules	6
Millefeuille de tradition	7
Baba au rhum	6
Chocolat moelleux 6 min au four à la fleur de sel	7
Café gourmand	8

Les garnitures

Frites en deux cuissons	5
Écrasé de pommes de terre	5
Poêlée de légumes	5
Mélange salades	5



Tous nos plats sont « faits maisons », élaborés sur place à partir de produits bruts. Le restaurant L'ETAGE, s'engage et garanti l'origine France de toutes les viandes



Les viandes

Filet de rumsteck grillé	16
Fondant de bœuf cuit 7h, pommes de terre noisette	14
Suprême de volaille, pudding à l'ail et à l'estragon	14
Tartare de Bœuf classique	16
Burger classique ou veggie	14

Les poissons

Saumon aux pignons, olives vertes et raisins de Corinthe	16
Fish & Chips	13
Thon snacké sauce au miso, aubergines rôties	20
Cabillaud et son crumble d'herbes, écrasé de pommes de terre au cresson	18

Pâtes & Risottos

Spaghetti au thon cru, câpres et herbes	16
Trofie au basilic et aux pistaches	16
Risotto de quinoa, au lait de coco	15
Risotto de gambas minute, émulsion de sauce crustacée	18