

Nos formules du midi

Plat du jour

10.50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16.50€

Plat + Café gourmand

17.50€

Entrée + Plat + Dessert

20€



Menu de L'Etage

34.50€

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf, pesto rouge, parmesan et tomates confites



Gaspacho de tomate et poivron, menthe basilic et sorbet à la tomate



Tomates d'antan et mozzarella di bufala

PLAT

Fish and Chips, sauce tartare maison



Pull Pork, poitrine de porc confite laquée à l'orange,
purée de patate douce au cumin



Ballotine de volaille à la figue, sur tagliatelles fraîches
et son jus de volaille au thym

DESSERT

Ile flottante, soupe de fraise, menthe et basilic



Panna cotta à la vanille, gelée de mangue et ananas rôti



Tartelette au citron et sa glace au citron vert



Carte

ENTRÉES

Ceviche de St Jacques

aux agrumes, pomme Granny Smith
et roquette

18.00€

Gambas

à la Méditerranéenne
et guacamole

18.50€

Gaspacho de tomate et poivron

menthe, basilic et sorbet
à la tomate

14.00€

Carpaccio de boeuf

pesto rouge, copeaux de parmesan,
tomates confites et salade

16.00€

Tomates d'antan

et mozzarella di bufala

16.00€

SALADES

Salade de beignets de poisson

beignets de gambas, accras de
poisson, mesclun, avocat,
pamplemousse et tomate

19.50€

Salade de l'Etage

tomates d'antan mesclun, lardons,
jambon de pays, fêta
et radis

18.50€



Carte

PLATS

Pulled pork

poitrine de porc confite, laquée à l'orange,
purée de patate douce au cumin

22.50€

Trio de mini farcis

mini courgettes, poivrons farcis au veau avec
son riz blanc et sauce provençale

24.00€

Ballotine de volaille

à la figue sur tagliatelles fraîches et son jus de
volaille au thym

22.50€

POISSONS

Fish and Chips

sauce tartare maison

20.90€

Brochettes St Jacques et Gambas

ratatouille et sauce provençale

28.00€

LES CLASSIQUES DE L'ETAGE

Effeuillé de bœuf de l'Etage

(pièce de viande coupée en très fines
tranches) salade et frites maison

20.90€

Burger du moment

steak haché, salade, tomate, oignon rouge,
bacon, sauce tomate maison, cheddar

20.90€ (steak supp. +2€)

Sauce au choix : béarnaise, roquefort, poivre

Toutes nos viandes sont d'origine France 



Carte

FROMAGES

Assortiment de fromages

mesclun de salade

10€

DESSERTS

(faits maison)

Ile flottante

soupe de fraise, menthe et basilic

10€

Pavlova aux fruits de saison

10€

Panna cotta à la vanille

gelée de mangue et ananas rôti

10€

Tartelette au citron

et sa glace au citron vert

10€

LES GOURMANDS

Café ou thé gourmand

10€

Champagne gourmand

14€

Boissons

EAUX, SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fuzetea, Fanta orange, Perrier	4.50€
Jus : orange, pamplemousse, abricot, pomme, ananas, tomate	4.50€
San Pellegrino, Vittel 1/2 litre	3.50€
San Pellegrino, Vittel 1 litre	5.50€

BIERES DU MOMENT

	25CL	50CL
Pression ou Bière bouteille	5.00€	9.00€

APERITIFS ET ALCOOLS

Kir (crème de cerise, cassis, framboise ou pêche)	5.00€
Coupe de champagne	9.00€
Ricard, Porto, Martini blanc ou rouge	5.00€
Gin, Vodka, Whisky (Clan Campbell)	6.50€
Jack Daniel's, Chivas	8.00€
Four roses single barrel, Jameson black barrel, The Glenlivet 18	10.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

L'Etage : jus de banane, jus de fruits exotiques jus d'ananas et sirop de grenadine	7.50€
Virgin Mojito : menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	7.50€
Piña Colata : lait de coco, jus d'ananas	7.50€

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mojito : rhum, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	9.50€
Mojito royale : rhum, menthe fraîche, citron vert, champagne, sucre de canne	12.00€
Piña Colada : rhum, lait de coco, jus d'ananas	9.50€
Caïpirinha : rhum, citron vert, sucre de canne	9.50€
Americano : martini rouge, martini blanc, campari, gin	8.00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso Café Richard	2.40€
Cafés grands crus (colombie, Ethiopie, Papouasie et Deca)	2.80€
Thés et Infusions : selon le moment	3.50€

DIGESTIFS

Irish Coffee, Eau de vie de poire ou mirabelle, Cognac	8.00€
Get 27, Get 31, Baileys, Manzana, Rhum Clement, Diplomatico	7.50€

Carte des Vins

LES ROUGES



Cheverny AOP
Les Vignerons de Mont Près Chambord

12 CL

5.00€

75 CL

25€



IGP Pays D'Oc Merlot
Naturalys (Gérard Bertrand)

6.00€

28€



Chinon AOP
Caves Angelliaume / Les Terroirs Rabelaisiens

25€



Saint Nicolas de Bourgueil AOP
Domaine le Gros Caillou

30€



Moulin à vent AOP
Jean LORON

38€



Crozes Hermitage AOP
Ferraton Père et Fils « La Matinière »

38€



Saint-Emilion Grand Cru AOP
Baron de Boutsisse

7.00€

39€

LES CHAMPAGNES



Champagne Brut AOP
« Louis Constant »

60€



Champagne Brut AOP
« Perrier-Jouët »

80€

Carte des Vins

LES BLANCS



Cheverny AOP
« Les Vignerons de Mont Près Chambord »

12 CL

5.00€

75 CL

25€



Reuilly AOP
Joseph Mellot « Les Milets »

7.00€

30€



Coteaux Du Layon AOP
« Château de Champteloup »

6.50€

23€



Sancerre AOP
« La Vivandière »

38€



Pouilly-Fuissé AOP
« Les vieux murs » Jean LORON

44€

LES ROSÉS



Cheverny AOP
« Les Vignerons de Mont Près Chambord »

5.00€

25€



Reuilly rosé AOP
« Château de Berne »

32€



Côtes De Provence AOP
Chateau Cavalier « Cuvée Marafiance »

6.00€

30€