

BIENVENIDO L'ÉTIQUETTE

MIENTRAS

Croquetas de boletus y rabo 8€ las 4 - 12€ las 6

Tabla jamón de Bellota 100% Ibérico y queso semicurado 29€

Tabla de salmón ahumado, salsa de yogur griego y eneldo 18€

Camembert al horno 15€

Gambas al ajillo 13€

Gambas al bacon con su salsa samourai 14€

Champiñones ajillo y perejil 10€

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada estilo cesar «By L'Étiquette» con gambas crujientes 15€

Carpaccio de buey angus 15€

ESPECIALIDADES DE L'ÉTIQUETTE

Caracoles de borgoña 12€ X 6 - 24€ X 12

(Mantequilla ajo y perejil)

Ancas de rana 15€

(Mantequilla ajo y perejil)

Ostras frescas 19,50€ X 6

Ostras gratinadas 12€ X 3

TARTARES

Tartare de solomillo argentino by L'Étiquette 24€

Tartare de dos salmones 22€

Con: Patatas Fritas Caseras

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo dorado en emulsión «al olivo» y patatas pajas con pimiento de Espelette 29€

Bacalao al horno, gratinada, salsa mojo verde y puré de boniato 21€

Calamar a la plancha en su salsa de tinta 21€

Salmón con especias tostadas, salsa de café,
puré de zanahoria, aceite de avellana y trigo sarraceno 21€

Gambones flambeados con pastis, aceite, ajo y perejil 21€

Mariscada 85€

Mariscada especial 165€

Bogavante sencillo a la plancha, mantequilla al limón 49 €

CARNE ASADA

Solomillo de buey - Argentina 28€

« Rossini » : solomillo de buey - Argentina - foie, salsa oporto 36€

Entrecote Argentina 27€

Magret de pato, salsa vino tinto, cerezas 25€

Confit de pato, chalotas y patatas confitadas 28€

Con: patatas ajo y perejil o patatas fritas caseras

Salsa: o con mantequilla «Maitre d'hotel » 2.50€

o Pimienta - Roquefort - Trufada 2.50€

POSTRE CASERO

Tarte tatin, helado vanilla y chantilly 9€

Coulante de chocolate, helado vanilla y chantilly 9€

Pavlova « By L'Étiquette » 9€

Opera de sorbetes 9€

WELCOME TO L'ETIQUETTE

APPETIZING

Mix croquettes 8€ by 4 - 12€ by 6

100% Ibérico de Bellota ham and semicurado cheese plate 29€

Smoked salmon, greek yogurt and dill sauce 18€

Baked Camembert cheese 15€

Garlic shrimps 13€

Shrimps with bacon dress, samouraï sauce 14€

Garlic and parsley mushrooms 10€

COLD STARTERS

Salad in style Caesar «By L'Etiquette», crispies shrimp 15€

Angus beef carpaccio 15€

L'ETIQUETTE SPECIALITIES

Burgundy snails 12€ X 6 - 24€ X 12

(Garlic and Parsley butter)

Frogs legs 15€

(Garlic and Parsley butter)

Fresh oysters 19,50€ X 6

Oyster gratin 12€ X 3

TARTARS

Argentine beef tenderloin tartar «By L'Étiquette» 24€

Two salmons tartar 22€

With: Homemade French Fries

FISH AND SEAFOOD

Golden octopus, olive emulsion, straw potatoes and Espelette pepper 29€

Baked gratinated cod, green mojo sauce and sweet potato puree 21€

Squid grilled and its ink sauce 21€

Salmon with coffee and spices, carrot puree, hazelnut oil and buckwheat seeds 21€

Gambones (large gambas) flambéed with Pastis, garlic and parsley olive oil 21€

Mariscada (seafood platter) 85€

Mariscada especial (seafood platter) 165€

Lobster in simplicity on the grill, lemon butter 49€

GRILLED MEATS

Argentine beef tenderloin 28€

«Rossini»: Argentine beef tenderloin, foie gras, Porto sauce 36€

Argentine beef entrecote 27€

Duck breast, red wine sauce, cherries 25€

Duck confit, shallots and potato confit 28€

With: garlic and parsley potatoes or homemade potato fries

*Our sauces: **or** « Maitre d'hotel » butter (garlic and parsley) 2.50€*

***or** Pepper - Roquefort - Truffled 2.50€*

DESSERTS

Tatin apple pie, vanilla ice cream and whipped cream 9€

Coulante de chocolate, vanilla ice cream and whipped cream 9€

Pavlova «By L'Étiquette» 9€

Opera sorbet 9€

BIENVENUE À L'ÉTIQUETTE

POUR OUVRIR L'APPÉTIT

Croquettes mixtes 8€ les 4 - 12€ les 6

Jambon de Bellota 100% Ibérique et fromage semicurado 29€

Saumon fumé, sauce yaourt grec et aneth 18€

Camembert au four 15€

Crevettes à l'ail 13€

Gambas en robe de bacon et sauce samouraï 14€

Champignons à l'ail et au persil 10€

ENTRÉES FROIDES

Salade césar «By L'Étiquette», crevettes croustillantes 15€

Carpaccio de boeuf angus 15€

SPÉCIALITÉS DE L'ÉTIQUETTE

Escargots de bourgogne 12€ X 6 - 24€ X 12
(Beurre Ail et Persil)

Cuisses de grenouille 15€
(Beurre Ail et Persil)

Huîtres fraîches 19,50€ X 6

Huîtres gratinées 12€ X 3

TARTARES

Tartare de filet boeuf argentin «By L'Étiquette» 24€

Tartare aux deux saumons 22€

Avec: Pommes Frites Maison

POISSONS ET CRUSTACÉS

Poulpe doré, émulsion aux olives, pommes pailles et piment d'espelette 29€

Cabillaud gratiné au four, sauce mojo verde et purée de patate douce 21€

Calamar a la plancha et sa sauce à l'encre 21€

Saumon aux épices toastées, sauce café, purée de carotte,
huile de noisette et sarrazin 21€

Gambones (grosses gambas) flambées au Pastis, huile ail et persil 21€

Mariscada (plateau de fruits de mer) 85€

Mariscada especial (plateau de fruits de mer) 165€

Homard en toute simplicité, au grill, sauce au beurre citron 49€

VIANDES GRILLÉES

Filet de boeuf - Argentine 28€

« Rossini » : filet de boeuf - Argentine, foie gras , sauce Porto 36€

Entrecôte - Argentine 27€

Magret de canard, sauce vin rouge, cerises 25€

Confit de canard, échalotes et pommes de terre confites 28€

*Avec: **ou** pommes de terre en persillade **ou** frites maison*

*Sauces: **ou** avec beurre maître d'hôtel 2.50€*

***ou** poivre - roquefort - truffée 2.50€*

DESSERTS

Tarte tatin, glace vanille et crème chantilly 9€

Coulant de chocolat, glace vanille et crème chantilly 9€

Pavlova «By L'Étiquette» 9€

Opera de sorbet 9€