

BIENVENIDO A L'ÉTIQUETTE

MIENTRAS

- Croquetas de boletus y rabo 8€ las 4 - 12€ las 6
- Tabla jamón 100% Bellota y queso semicurado 29€
- Tabla de salmón ahumado, salsa de yogur griego y eneldo 18€
- Camembert al horno 15€
- Gambas al ajillo 14€
- Gambas al bacon con su salsa samourai 14€
- Champiñones ajillo y perejil 10€

ENTRADAS FRÍAS

- Ensalada estilo cesar «By L'Étiquette» con gambas crujientes 16€
- Carpaccio de magret de pato 16€
- Carpaccio de buey angus 15€

ESPECIALIDADES DE L'ÉTIQUETTE

- Caracoles de borjoña 12€ X 6 - 24€ X 12
(Mantequilla ajo y perejil)
- Ancas de rana 16€
(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€

Tartare de atún rojo 24€

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, trigo sarraceno 21€

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

Tataki de atún rojo, wakame 24€

Lenguado meunière 29€

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€

Confit de codorniz al Pedro Ximénez flambeado con Brandy 25€

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 vainilla y chantilly 9€

Crêpe Suzette flambeado con Grand-Marnier 10€

Coulant de chocolate, helado vainilla y chantilly 9€

Pavlova « By L'Étiquette » 9€

Ópera de sorbetes 9€

WELCOME TO L'ETIQUETTE

APPETIZING

Mix croquettes 8€ by 4 - 12€ by 6

100% Bellota ham and semicurado cheese plate 29€

Smoked salmon, greek yogurt and dill sauce 18€

Baked Camembert cheese 15€

Garlic shrimps 14€

Shrimps with bacon dress, samourai sauce 14€

Garlic and parsley mushrooms 10€

COLD STARTERS

Salad in style Caesar «By L'Etiquette», crispies shrimp 16€

Duck carpaccio 16€

Angus beef carpaccio 15€

L'ETIQUETTE SPECIALITIES

Burgundy snails 12€ X 6 - 24€ X 12
(Garlic and Parsley butter)

Frogs legs 16€
(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€

Tuna tartar 24€

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€

Tuna tataki, wakame 24€

Sole meunière 29€

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€

Quail confit in Pedro Ximénez flambéed with Brandy 25€

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€

Crêpe Suzette flambéed with Grand-Marnier 10€

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 100% Bellota et fromage semicurado 29€
- Saumon fumé, sauce yaourt grec et aneth 18€
- Camembert au four 15€
- Crevettes à l'ail 14€
- Gambas en robe de bacon et sauce samouraï 14€
- Champignons à l'ail et au persil 10€

ENTRÉES FROIDES

- Salade cesar «By L'Étiquette», crevettes croustillantes 16€
- Carpaccio de magret de canard 16€
- 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 16€
(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€

Tartare de thon rouge 24€

Avec: 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, sarrazin 21€

Tataki de thon rouge, wakame 24€

Sole meunière 29€

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

Mariscada (plateau fruits de mer) 85€ / Mariscada especial (plateau 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€

Caille confite au Pedro Ximénez et flambée au Brandy 25€

*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€

Crêpe Suzette flambée au Grand-Marnier 10€

Coulant de chocolat, glace vanille et crème chantilly 9€

Pavlova «By L'Étiquette» 9€

Opera de sorbet 9€