

BIENVENIDO A L'ÉTIQUETTE

TAPAS - ENTRADAS FRÍAS

Pan, alioli y tomate 5€

Gazpacho con su guarnición 12€

Melón con jamón Serrano 17€

Carpaccio de buey, rúcula, parmesano, alcaparrón - Argentina 17€

Tabla de jamón 100% Bellota y queso semicurado 29€

Ensalada con queso de cabra, nueces, pasas y crema balsámica 16€

Ensalada estilo cesar «by L'Étiquette» con gambas crujientes 16€

Tabla de salmón ahumado, salsa de yogur griego y eneldo 19€

TAPAS - ENTRADAS CALIENTES

Croquetas de boletus, mayonesa trufada (4 unidades) 10€

Croquetas de rabo de toro, chutney de mango (4 unidades) 10€

Croquetas de chipirones en su tinta, alioli (4 unidades) 10€

Chipirones fritos, alioli 16€

Calamares a la romana, salsa tartare 17€

Gambas al ajillo 16€

Flor de alcachofa, yema de huevo, jamón 17€

Muslito de codorniz, salsa miel soja 18€

Camembert frito, mermelada de higo 16€

Camembert al horno, salsa tomate 18€

Champiñones al ajillo y perejil 15€

Crema de espárragos 12€

TAPAS - ENTRADAS “ESPECIALIDADES L'ÉTIQUETTE”

Foie gras mi-cuit de pato, jamón de pato, higo 19€

Caviar Imperial Baeri (50g), crema fresca, cebollino, blinis 85€

Ostras frescas (6 unidades) 19,50€

Ostras gratinadas (3 unidades) 12€

Ancas de rana, mantequilla ajo y perejil 18€

Caracoles de borgoña, mantequilla ajo y perejil (6 unidades) 14€ - (12 unidades) 26€

TARTARES

Tartare de solomillo «by L'Étiquette», patatas fritas - Argentina 26€

Tartare de dos salmones, patatas fritas 24€

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo dorado, puré de patatas con trufa 29€

Bacalao frito, gratín de patatas, verduras de temporada 24€

Salmón a la plancha, salsa bearnesa, gratín de patatas, verduras de temporada 24€

Gambones flambeados con pastis, ajo y perejil, patatas fritas 26€

CARNES

Entrecote - Argentina 30€

Solomillo de buey - Argentina 32€

Solomillo de buey «Rossini», escalope de Foie Gras, salsa oporto - Argentina 38€

Hamburguesa l'Étiquette, Simmental, cebollas caramelizadas, mayonesa trufada 22€

Confit de pato, salsa de naranja 30€

Con: patatas fritas o gratín de patatas

Salsa: Mantequilla «Maitre d'hotel» o Pimienta o Roquefort o Bearnesa o Trufa o Foie Gras 2.50€

POSTRES

Tarta tatin, helado vainilla, nata 9€

Coulant de chocolate, helado vainilla, nata 9€

Arroz con leche, azúcar caramelizado 9€

Crêpe Suzette, flambeado con Grand-Marnier 12€

Crêpe, crema de pistacho 9€

Pavlova «by L'Étiquette», merengue, nata, salsa frutos rojos 9€

Dama blanca, helado de vainilla, chocolate negro caliente, nata 9€

Helado de café, nata 9€

Ópera de sorbetes (mango, mandarina, limón) 9€

WELCOME TO L'ETIQUETTE

TAPAS - COLD STARTERS

- Bread, alioli and tomato 5€
- Gazpacho with garnish 12€
- Serrano ham with melon 17€
- Beef carpaccio, rocket, parmesano, capers - Argentina 17€
- 100% Bellota ham and semicurado cheese plate 29€
- Caesar style salad «by L'Etiquette», crispy shrimps 16€
- Goat cheese salad, nuts, dried grapes, balsamic cream 16€
- Smoked salmon, greek yogurt sauce, dill 19€

TAPAS - HOT STARTERS

- Boletus croquettes, truffle mayonnaise (4 units) 10€
- Oxtail croquettes, mango chutney (4 units) 10€
- Baby squid in its ink croquettes, alioli (4 units) 10€
- Tempura fried chipirones (baby squids), alioli 16€
- Tempura fried calamari, tartar sauce 17€
- Garlic shrimps 16€
- Artichoke flower, egg yolk, Spanish ham 17€
- Quail leg, honey soy sauce 18€
- Tempura fried camembert, fig marmalade 16€
- Baked Camembert cheese, tomato sauce 18€
- Garlic and parsley mushrooms 15€
- Creamy asparagus soup 12€

TAPAS - STARTERS "L'ETIQUETTE SPECIALITIES"

- Duck Foie Gras mi-cuit, duck ham, fig 19€
- Caviar Imperial Baeri (50g), crème fraîche, chives, blinis 85€
- Fresh oysters (6 units) 19,50€
- Oyster gratin (3 units) 12€
- Burgundy snails, garlic and parsley butter (6 units) 14€ - (12 units) 26€
- Frog legs, garlic and parsley butter 18€

TARTARS

Beef tenderloin tartar «by L'Étiquette», french fries - Argentine 26€

Two salmons tartar, french fries 24€

FISH AND SEAFOOD

Grilled octopus, truffle potatoes purée 29€

Fried cod, potatoes au gratin, seasonal vegetable 24€

Grilled salmon, bearnaise sauce, potatoes au gratin, seasonal vegetable 24€

Gambones (large gambas) flambéed with Pastis, garlic parsley oil, french fries 26€

MEAT

Beef entrecote - Argentine 30€

Beef tenderloin - Argentine 32€

Beef tenderloin «Rossini», duck foie gras escalope, Porto sauce - Argentine 38€

Hamburger l'Étiquette, Simmental, caramelised onions, mayonnaise with truffle 22€

Duck confit, orange sauce 30€

With: french fries **or** potatoes au gratin

Sauces: «Maitre d'hotel» butter **or** Pepper **or** Roquefort **or** Bearnaise **or** Truffle **or** Foie Gras 2.50€

DESSERTS

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

Chocolate coulant, vanilla ice cream and whipped cream 9€

Rice with milk, caramelised sugar 9€

Crêpe Suzette flambéed with Grand-Marnier 12€

Crêpe, pistachio cream 9€

Pavlova «by L'Étiquette», meringue, whipped cream, red fruit coulis 9€

White Lady, vanilla ice cream, warm dark chocolate, whipped cream 9€

Coffee ice cream, whipped cream 9€

Opera sorbet (mango, mandarin, lemon) 9€

BIENVENUE À L'ÉTIQUETTE

TAPAS - ENTRÉES FROIDES

- Pain, alioli et tomate 5€
- Gazpacho avec ses garnitures 12€
- Jambon Serrano melon 17€
- Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan et câpron - Argentine 17€
- Jambon 100% Bellota et fromage semicurado 29€
- Salade de fromage de chèvre, noix, raisins secs, crème balsamique 16€
- Salade césar «by L'Étiquette», crevettes croustillantes 16€
- Saumon fumé, sauce yaourt grec et aneth 19€

TAPAS - ENTRÉES CHAUDES

- Croquettes de bolets, mayonnaise à la truffe (4 unités) 10€
- Croquettes de queue de taureau, chutney de mangue (4 unités) 10€
- Croquettes de calamars dans leur propre encre, alioli (4 unités) 10€
- Chipirones (petits encornets) en tempura, alioli 16€
- Anneaux de calamar en tempura, tartare 17€
- Crevettes à l'ail 16€
- Fleur d'artichaut, jaune d'oeuf, jambon espagnol 17€
- Cuisses de caille, sauce miel soja 18€
- Camembert frit, confiture de figue 16€
- Camembert au four, sauce tomate 18€
- Champignons à l'ail et au persil 15€
- Crème d'asperges 12€

TAPAS - ENTRÉES "SPÉCIALITÉS DE L'ÉTIQUETTE"

- Foie Gras de canard mi-cuit, jambon de magret de canard, figue 19€
- Caviar Impérial Baeri (50g), crème fraîche, ciboulette, blinis 85€
- Huîtres fraîches (6 unités) 19,50€
- Huîtres gratinées (3 unités) 12€
- Escargots de bourgogne, beurre ail et persil (6 unités) 14€ - (12 unités) 26€
- Cuisses de grenouille, beurre ail et persil 18€

TARTARES

Tartare de filet boeuf «by L'Étiquette», frites maison - Argentine 26€

Tartare aux deux saumons, frites maison 24€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Poulpe doré, purée de pomme de terre à la truffe 29€

Cabillaud frit à la poêle, gratin de pomme de terre, légumes de saison 24€

Saumon grillé, sauce béarnaise, gratin de pomme de terre, légumes de saison 24€

Gambones (grosses gambas) flambées au Pastis, huile ail et persil, frites maison 26€

VIANDES

Entrecôte - Argentine 30€

Filet de boeuf - Argentine 32€

Filet de boeuf «Rossini», escalope de Foie Gras, sauce Porto - Argentine 38€

Hamburger l'Étiquette, Simmental, oignons caramélisés, mayonnaise à la truffe 22€

Confit de canard, sauce à l'orange 30€

Avec: frite **ou** gratin de pomme de terre

Sauces: Beurre «Maître d'hôtel» **ou** Poivre **ou** Roquefort **ou** Béarnaise **ou** Truffe **ou** Foie Gras 2.50€

DESSERTS

Tarte tatin, glace vanille et crème chantilly 9€

Coulant de chocolat, glace vanille et crème chantilly 9€

Riz au lait, sucre caramélisé 9€

Crêpe Suzette flambée au Grand-Marnier 12€

Crêpe, crème de pistache 9€

Pavlova «by L'Étiquette», meringue, chantilly, coulis de fruits rouges 9€

Dame Blanche, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly 9€

Glace au café, chantilly 9€

Opéra de sorbet (mangue, mandarine, citron) 9€