



L'ETAGE  
DEAUVILLE

COLLECTION  
AUTOMNE 2019

**FORMULES MIDI**

Uniquement le midi  
du lundi au vendredi

ENTRÉE / PLAT  
OU  
PLAT / DESSERT  
17,50 €

ENTRÉE  
PLAT ET DESSERT  
21,50 €

**Brunch à volonté  
tous les dimanches**

de 12h00 à 14h30

55 € par personne  
Moins de 12 ans 19 €



L'ETAGE  
DEAUVILLE

17, Boulevard Eugène Cornuché  
14800 DEAUVILLE  
www.etagedeauville.com

  SUIVEZ-NOUS

Conception graphique : [www.alexandre-dallant.com](http://www.alexandre-dallant.com)

  
**L'ÉTAGE**  
DEAUVILLE

**SALADES** S 12€ - L 19€

**LA SALADE VEGAN**

*Roquette, quinoa, chou-fleur, carottes, champignons, graines, vinaigrette cidre*

**LE POKE BOWL**

*Boulgour, romaine, saumon mariné, avocat, concombre, radis, chou rouge, graine, huile de sésame*

**ENTRÉES** 12€

**LE COQUILLAGE**

*Velouté, pommes, coings, estragon, chips de riz*

**LA LANGOUSTINE**

*En carpaccio, couteaux, butternut, citron*

**LE CHOU-FLEUR**

*Snacké, croquant, purée, vinaigrette de chorizo*

**LA TERRINE**

*Effiloché de volaille, condiment champignons, sésame, miso*

**LE FOIE GRAS**

*Pâtisson farci, châtaigne, sarrasin*

**LA SARDINE**

*Céleri, citron, noisette*

**PLANCHES** S 12€ - L 19€

**LA GRAND LARGE**

*Rillettes, poisson fumé, mi-cuit*

**LA FROMAGÈRE**

*Cuit, local, frais, persillé*

**LA TERROIR**

*Rillettes, saucisse, jambon*

**PLATS** 24€

**POISSONS**

**LA SAINT-JACQUES**

*Noix de saint-jacques snackées, marmelade champignons, purée châtaignes, jus de viande*

**LE BAR**

*Filet de bar grillé, pousses d'épinard sautées, topinambour, émulsion oseille*

**LE SAUMON** 🌿

*Pavé de saumon confit, mousseline de brocolis mentholée, soja-miel*

**VIANDES**

**LE BŒUF** (VBF)

*Pavé de rumsteak grillé, salsifis, jus de viande*

**LA VOLAILLE** 🌿

*Suprême de volaille fermière cuit basse température, purée carottes tandoori, crème coco-tandoori*

**LE VEAU** (VBF)

*Quasi rôti, mousseline de chou fleur, crème camembert-vin rouge*

**SUPPLÉMENT GARNITURE** 🌿 2,50€

*Gratin dauphinois*

*Frites de patates douces*

*Purée de carottes, tandoori*

*Salade de jeunes pousses*

**MENU ENFANT** (moins de 12 ans) 11,50 €

🌿 SAUMON OU VOLAILLE

(Garniture au choix)

+ Glace 2 boules ou Fromage blanc

+ Boisson (Eau ou soda)

**À PARTAGER**

*POUR DEUX PERSONNES SUR PLANCHE  
GARNITURE AU CHOIX*

*(20 minutes de préparation)*  
**LA CÔTE DE BŒUF** (VBF)  
*(environ 1kg)*  
79 €

**L'ÉPAULE D'AGNEAU  
DE 7 HEURES**  
*Fruits secs et son jus*  
69 €

**LA LOTTE RÔTIE**  
*Champignons et noisettes*  
69 €

**LES INCONTOURNABLES**

*12h-22h / 19€*

**LE CHEESEBURGER DE L'ÉTAGE** (VBF)

*Bœuf préparé, cheddar, romaine  
et frites de patate douce*

**LE CLUB SANDWICH**

*Poulet, romaine, tomate, œuf, bacon, mayonnaise curry et chips*

**L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ**

*Saumon fumé, crème à l'aneth, toasts*

**LA SALADE CÉSAR**

*Romaine, poulet grillé, œuf, croustons, parmesan,  
sauce César l'Étage*

**DESSERTS** 9€

**La poire**

*Pochée aux épices, chocolat,  
sorbet poire*

**Le Mont-Blanc**

*Crème de marron,  
meringue, yuzu*

**La carotte**

*Cake moelleux,  
crème légère aux agrumes*

**Trio de sorbet**

*citron, fraise, pomme*

**La Mangue**

*Crèmeux mangue,  
brunoise pomme-mangue,  
sorbet pomme*

**Le Trou Normand**

*Sorbet pomme, calvados*

**Le fromage**

*Trio de fromages, jeunes pousses*

*Menu réalisé avec passion par notre Chef Romain Labrune*

*Prix nets service inclus (PR). Tous nos prix sont en euros et TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.*