

L'étage

restaurant



Le Baobab

Originaire de la savane africaine, le baobab offre un abri et fournit nourriture et eau. Certains d'entre eux vivent plus de mille ans, dans un paysage où rien d'autre ne peut prospérer. Considéré autrefois comme ayant un esprit qui guidait les Anciens, il sert maintenant de lieu de réunions pour les communautés, ou même de salle de classe.

Symbolique de vie et de paix, c'est à l'ombre du baobab qu'on se rencontre et qu'on échange, dans un respect mutuel.

Les propriétaires, Camilla (native d'Afrique du Sud) et Alain (y ayant vécu 24 ans), ont voulu apporter un peu de leur histoire dans la rénovation du Restaurant L'Etage. En juin 2021, ils ont contacté l'artiste sud-africain Jeff Mwazha, au Cap, pour lui demander de créer une sculpture qui serait la clef de voûte de cette rénovation. Célèbre pour ses immenses statues en fil de fer de Nelson Mandela et d'animaux sauvages, Jeff Mwazha et son équipe ont réalisé cette sculpture en 2 mois. Après un long voyage en haute mer de 2 mois supplémentaires, « Baobab » fut finalement installé au Restaurant L'Etage le 15 décembre 2021.

Qu'il apporte vie et positivité à tous !

Nos plats peuvent contenir des allergènes.
Pour toute question ou allergie spécifique, veuillez en informer notre personnel.

Les Entrées

Nems de Porc Maison 8 €

Servi avec une Sauce Aigre Douce

Œuf Bio Parfait 9 €

Les Plats

Nos Suggestions de La Semaine

Toutes les semaines, des suggestions pour ravir vos papilles,
consultez nos ardoises.

Le Salade au Saumon 19 €

Saumon Fumé, Tzatziki, Feta, Gressin, Mesclun et Tomates Cerises

Linguine 24 €

Crème de Truffes et Copeaux de Parmesan

L'Œuf Bio Parfait	24 €
Gnocchi Maison, Jus de Favouilles Corsé, Potimarron et Haricots Verts	
Noix de Saint-Jacques en Bouillon Thaï	31 €
Nouilles de Riz, Petits Légumes, Cacahuètes et Coriandre	
Filet de Daurade Royale ou de Bar	29 €
Risotto aux Petits Légumes et Beurre Blanc	
Pluma de Cochon Ibérique	27 €
Jus au Thym, Haricots Verts et Patates Douces Grillées	
Souris d'Agneau XL	36 €
Jus au Thym et Polenta aux Cèpes	
Filet de Bœuf	32 €
Sauce Roquefort, Polenta aux cèpes et Potimarron	
Filet de Volaille Grillé	25 €
Crème aux Truffes, Patates Douces Grillées	

Les Gourmandises...

Le Dessert du Jour 8 €

L'Entremets Exotique 9 €

La Tarte au Chocolat et Caramel Beurre Salé 9 €

Le Tiramisu du Moment 8 €

La Salade de Fruits 8 €

Le Café/Thé Gourmand 11 €

Les Boules de Glaces

2 boules 6 €

ou 3 boules 8 €