Le 85 Restaurant ouvert tous les jours
Déjeuner de 12h00 à 14h00
Dîner de 19h30 à 22h00 (22h30 le samedi)

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19

85 RESTAURANT & BAR

SCAN ME AND GET
OUR MENUS
IN YOUR LANGUAGE

INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

Duo ibérique 11 €
Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan

Poke bowl de thon 14 €
Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja& citron vert

Carré d'agneau rôti au foin 28€
Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

La Lotte 25€
A l'armoricaine, riz pilaf

Le Pot au feu 18€
Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

L'ananas Victoria 12€
Confit & madeleine

EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Badoit	4.80€	3.90€
Vittel	4.80€	3.90€

NOS VINS AU VERRE - 15CL

	15cl
Côte de Rousillons LES SORCIÈRES Domaine du Clos des fées, Roussillon, Vallée de L'Agly	10€
MARSANNAY Domaine Chanson, PINOT NOIR Bourgogne, Côte de nuits	17€
Muscat de BEAUMES DE VENISE	11€
Sancerre Tradition Domaine VACHERON SAUVIGNON BIO	16€
Viognier de Rosine, Stépahne OGIER Vallée de RHONE Septentrionale	16€
BOUZERON Héritiers, ALIGOTÉ Bourgogne LOUIS JADOT	10€
Maur & MAURE Côtes de Provence AOP, Domaine Roger Zan	6€

Prix nets en euros TTC, service compris.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Origine des viandes (né, élevé et abattu) Bœuf : France / Agneau : Angleterre / Veau : UE

LES ENTRÉES

Poke bowl de thon 15€
Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

La Tête de veau 9.50€
Carpaccio de veau, sauce gribiche & pickles

Le Maquereau 11.50€
A l'escabèche, groseilles & yaourt à la moutarde

La Burrata veggie 13€
Champignon de Paris, pleurote, vinaigre balsamique, huile d'olive & noisette torréfie

Crème Dubarry & Gambas 11€
Gambas poêlées & velouté de choux fleurs

Le Saumon 10.50€
En gravlax, baby poivrons & croustillant de seigle

LES VIANDES

Tartare de boeuf au couteau 20€
Condiments, pommes frites et salade verte

Carré d'agneau rôti au foin 27€
Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

Le Pot au feu 19€
Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

La Pintade 21€
Le suprême doré, mini maïs, oignon botte, sauce mafé, purée de carotte & piment doux

Entrecôte (300g) VBF 30€
Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre

LES POISSONS

Pavé de thon snacké 25€
Avocat, pomélos, mangue & fenouil

La Lotte 26€
A l'Armoricaine, riz pilaf

Le Bar 23€
Poêlé , purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre

LES PÂTES

LES FROMAGES

L' assiette de 4 fromages 11€
St Nectaire fermier, Ste Maure de Touraine AOC,
Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €

ou

Crème Dubarry & Gambas Gambas poêlées & velouté de choux fleurs

Le Saumon En gravlax, baby poivrons & croustillant de seigle

Le Bar Poêlé , purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre

ou

Le Pot au feu Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

ou

La Mousse au chocolat Madeleines
La Tartelette pomélo Pamplemousse rose, crémeux de praliné & yaourt

LES DESSERTS

Thé ou café gourmand	10€
Le Mont Blanc Myrrille	10€
La Brioche Façon perdu, caramel beurre salé	10€
L'Ananas Victoria Confit & madeleine	13€
La Mousse au chocolat Madeleines	9€
Le Tiramisu Meringue	10€
La Tartelette pomélo Pamplemousse rose, crémeux de praliné & yaourt	9€

LES TABLES BARRIÈRE

menupage.fr / Droits Réservés