

85

RESTAURANT & BAR

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

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 26 €
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, Stéphanie 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

Les Escargots 10.50€
En croustilles, crémeux de persil plat, sucre à la vinaigrette de betterave

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 torréfiée

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

LES VIANDES

Tartare de bœuf 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 29 €
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 €



Les Escargots En croustilles, crémeux de persil plat, sucre à la vinaigrette de betterave

ou
Crème Dubarry & Gambas Gambas poêlées & velouté de choux fleurs



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 Tarlette pomélo Pamplemousse rose, crémeux de praliné & goût de yaourt

LES DESSERTS

Thé ou café gourmand 10 €

Le Mont Blanc Myrtille 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 Tarlette pomélo Pamplemousse rose, crémeux de praliné & goût de yaourt 9 €



