

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

Le foie gras de canard cuit au naturel Melon frais et caramélisé	18€
Jambon ibérique & Chorizo Baguette & condiments de soleil	10€
♦ ♦ ♦	
La Trilogie de la Mer Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratatouille	19€
L'Épaule d'agneau confire Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym	26€
♦ ♦ ♦	
La Boule de "mouss choc" Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes	8€

EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Badoit	4.8€	3.9€
Vittel	4.8€	3.9€

NOS VINS AU VERRE - 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, Stéphane 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

Ceviche de Daurade, Mangue, avocat et fenouil croquant	13€
Jambon Ibérique et chorizo, Baguette et condiments	11€
Le Duo Veggie Duo de melons, pastèque à la féra et fenouil croquant	12€
Le foie gras de canard cuit au naturel Melon frais et caramélisé	20€
Le Petit Pois en velouré glacé En sponge cake et écume de lait fumé	11€
Le Tourteau Poireaux vinaigrette	19€

LES VIANDES

Entrecôte (300g) VBF Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre	30€
L'Épaule d'agneau confire Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym	29€
Le Magret de canard Aux fruits rouges et pommes amandine	26€
Le Suprême de volaille à l'estragon Gnocchis à la crème de Parmesan	21€
La Poitrine de veau fondante Sablé aux figes	28€

LES POISSONS

La Trilogie de la Mer Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratatouille	22€
Le Rouget Poivrons confits et Béarnaise en cromesquis	29€
Le Pavé de saumon Label Rouge Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.	24€

LES FROMAGES

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

FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €

Ceviche de Daurade, Mangue, avocat et fenouil croquant	ou	Le Duo Veggie Duo de melons, pastèque à la féra et fenouil croquant
♦ ♦ ♦		
Le Pavé de saumon Label Rouge Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.	ou	Le Suprême de volaille à l'estragon Gnocchis à la crème de Parmesan
♦ ♦ ♦		
La Boule de "mouss choc" Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes	ou	Les Perles du Japon Tapioca, lait de coco, fruit de la passion, copeaux et tuile croustillante coco

LES DESSERTS

Thé ou café gourmand	10€
La Boule de "mouss choc" Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes	9€
La Framboise Framboises et mousseux amandes	9€
Les Perles du Japon Tapioca, lait de coco, fruit de la passion, copeaux et tuile croustillante coco	9€
Le Saint Honoré Macarons et déclinaison de fraises	9€



