

85

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

# RESTAURANT & BAR

SCAN ME AND GET  
OUR MENUS  
IN YOUR LANGUAGE



Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19

## INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes  
PRIX POUR 1 PERSONNE

<b>Le foie gras de canard cuit au naturel</b> Melon frais et caramélisé	18€
<b>Jambon ibérique &amp; Chorizo</b> Baguette & condiments de soleil	10€
<b>La Trilogie de la Mer</b> Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratarouille	19€
<b>L'Épaule d'agneau confire</b> Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym	26€
<b>La Boule de "mouss choc"</b> 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€
■ Muscar 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€
■ La Perle de Roseline Côte de Provence AOP, 2016	10€

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

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

## LES VIANDES

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

## LES POISSONS

<b>La Trilogie de la Mer</b> Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratarouille	22€
<b>Le Pavé de saumon Label Rouge</b> Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.	24€
<b>Pâte de collection MALLOREDDUS</b> Coques, sauce à l'arrabita	21€

## LES FROMAGES

<b>L'assiette de 4 fromages</b> St Neclair fermier, Stre Maure de Touraine AOC, Comté AOC, Camembert AOC & mesclun	11€
---	-----

## FORMULES MIDI & SOIR

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

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

## LES DESSERTS

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



