

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



FORMULES MIDI & SOIR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Entrée + Plat + Dessert 36 €



Les Escargots

En cromesquis, crémeux de persil plat, sucrine à la vinaigrette de betterave

ou

Crème Dubarry & Gambas

Gambas poêlées & velouré de choux fleurs



Le Pot au feu

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

ou

Le Bar

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



La Mousse au chocolat

Madeleines

ou

La Tarlette pomélo

Pamplemousse rose, crémeux de praliné & goût de yaourt



INSTANT PARTAGE

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

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

LES ENTRÉES

| | |
|--|--------|
| Poke bowl de thon Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert | 15 € |
| La Tête de veau Carpaccio de veau, sauce gribiche & pickles | 9.50€ |
| Les Escargots En cromesquis, crémeux de persil plat, sucrose à la vinaigrette de betterave | 10.50€ |
| Le Maquereau A l'escabèche, groseilles & yaourt à la moutarde | 11.50€ |
| La Burrata veggie Champignon de Paris, pleurote, vinaigre balsamique, huile d'olive & noisette torréfiée | 13€ |
| Crème Dubarry & Gambas Gambas poêlées & velouté de choux fleurs | 11€ |



INSTANT PARTAGE

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

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

LES POISSONS

Pavé de thon snacké

Avocat, pomélos, mangue & fenouil

25 €

La Lotte

A l'Armoricaine, riz pilaf

26€

Le Bar

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

23€

LES VIANDES

Tartare de boeuf au couteau

Condiments, pommes frites et salade verte

20 €

Carré d'agneau rôti au foin

Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

27 €

Le Pot au feu

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

19€

La Pintade

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

21€

Entrecôte (300g) VBF

Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre

29 €



85

INSTANT PARTAGE

L'ananas Victoria 12€
Confit & madeleine

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

LES FROMAGES

L'assiette de 4 fromages

St Nectaire fermier, Ste Maure de Touraine AOC,
Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

11 €

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€

Le Tiramissu

Meringue

10€

La Mousse au chocolat

Madeleines

9€

La Tarlette pomélo

Pamplemousse rose, crèmeux de praliné & goût de yaourt

9€



BIEN-ÊTRE & DÉLICÉS

par le Chef Mikael Amisse
de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

MENU 42 €

ENTRÉE

La Saint-Jacques 14€

Carpaccio de noix de saint-Jacques, betterave chioggia, vinaigrette & fenouil

59 kcal - protéiné et détoxifiant



PLAT

Dos de Cabillaud 23 €

En croûte de fruits secs, poireaux et mousseline de butternut

197 kcal - léger & gourmand



DESSERT

Le chocolat 10€

Grand cru et clémentines

211 kcal - vitaminé & riche en magnésium

Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides, fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.





PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
ORIGINE DES VIANDES (NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU) BŒUF : FRANCE / AGNEAU : ANGLETERRE / VEAU : UE

