

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 + Dessert 36 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €



Tomates de nos jardins

Tomates anciennes, Sorbet basilic et huile d'olive

ou

Dés de museau de porc

Vinaigrette à la moutarde, croûtons & condiments



Cocotte de calamars

Piperade & riz camarguais

ou

Steak haché façon Burger

Pain noir aux céréales, bœuf Limousin haché au couteau, crème de poivrons, aubergines grillées, copeaux de champignons de Paris, Ste Maure de Touraine & sucrine



Le Mont Blanc

Pistache & framboises

ou

Tarte citron yuzu meringuée





85

L'INSTANT DU PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE



Duo ibérique

Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan

11 €

Poke bowl de thon

Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja

14 €



Cocotte de calamars

Piperade & riz camarguais

21 €

Carré d'agneau rôti au foin

Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

26 €



Éclair au Nutella

Fraises Tagada & crocodiles à grignoter

9 €

Fruit bowl

Glace au yaourt & fruits rouges

10 €





BIEN-ÊTRE & GOURMANDISE

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

ENTRÉE

Lentilles corail au Kombu (algue), 13 €
rougail au lait coco et citron vert, sucrose
153 kcal - Fibres, protéines



PLAT

Pavé de Bar poché dans un bouillon, 26 €
fenouil, shiiraké (champignon noir), pousses d'épinards et gel de
pamplemousse
141 kcal - Vitamines D, B9, K et A



DESSERT

Moelleux au chocolat grand cru à 70%, 10 €
cœur de fraise et tartare
195 kcal - Antioxydant

MENU 44 €

*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.*



LES ENTRÉES

Dés de museau de porc Vinaigrette à la moutarde, croûtons & condiments	11 €
Tomates de nos jardins Tomates anciennes, Sorbet basilic et huile d'olive	13 €
Steak de pastèque grillé Melon à la coriandre, purée d'avocat & crackers de riz au wasabi	14 €
Poke bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons & soja	15 €

LES POISSONS

Cocotte de calamars Piperade & riz camarguais	22 €
Pavé de cabillaud cuit vapeur Couscous vert, asperges vertes et brocolis, jus de concombre à la menthe	24 €
Pavé de thon snacké Avocat, pomélos & mangue	25 €

LES PÂTES

Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan	14 €
---	------



LES VIANDES

Steak haché façon Burger Pain noir aux céréales, bœuf Limousin haché au couteau, crème de poivrons, aubergines grillées, copeaux de champignons de Paris, Ste Maure de Touraine & sucrose	19 €
Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes frites et salade verte	20 €
Picatta d'onglet de veau Jambon sec, mozzarella, linguine, farandole de légumes, sauge & Marsala	25 €
Carré d'agneau rôti au foin Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux	27 €
Entrecôte (300g) VBF Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre	29 €

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Véritable crème caramel Et ses langues de chat	9 €
Thé ou café gourmand	10 €
Le Mont Blanc Pistache & framboises	10 €
Fruit bowl Glace au yaourt & fruits rouges	11 €
Tarte citron yuzu meringuée	11 €
Grosse profiterole à la vanille Sauce chocolat	12 €





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

