

# 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 €

**Carpaccio de figue**

chèvre frais et magret de canard fumé, pulpe de citron confit

ou

**Tomates de nos jardins**

Tomates anciennes, Sorbet basilic et huile d'olive aux basilic

**Cocotte de calamars**

Piperade &amp; riz basmati

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 &amp; sucrose

**Le Mont Blanc**

Pistache &amp; 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, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

14 €



### Cocotte de calamars

Piperade & riz basmati

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 €

### Le Tiramisu

Café amaretto

10 €





## BIEN-ÊTRE & DÉLICIES

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

**MENU 42 €**

### ENTRÉE

**Taraki de thon 13 €**

Gingembre, graine de sarasin & citron vert au curcuma  
105kcal - Oméga 3



### PLAT

**Cabillaud cuit sous le grill 23 €**

Risotto de boulgour & fine ratatouille  
203kcal - complet & protéiné



### DESSERT

**Tarte aux fraises 9 €**

cœur de menthe et granité au citron  
96kcal- léger & riche en vitamine C

*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

<b>Steak de pastèque grillé</b> Melon à la coriandre, purée d'avocat & crackers de riz au wasabi	14 €
<b>Poke bowl de thon</b> Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert	15 €
<b>Carpaccio de figue</b> chèvre frais et magret de canard fumé, pulpe de citron confit	9.50€
<b>Tomates de nos jardins</b> Tomates anciennes, Sorbet basilic et huile d'olive aux basilic	13 €
<b>Dés de museau de porc</b> Vinaigrette à la moufarde, croûtons & condiments	11 €

## LES POISSONS

<b>Cocotte de calamars</b> Piperade & riz basmati	22 €
<b>Filet de Bar</b> Tomates en différentes texture à l'huile de curcuma	26 €
<b>Pavé de thon snacké</b> Avocat, pomélos, mangue & fenouil	25 €

## LES PÂTES

<b>Linguine végétarienne aux tomates</b> Basilic & copeaux de Parmesan	14 €
---	------



## LES VIANDES

<b>Steak haché façon Burger</b> 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 €
<b>Tartare de boeuf au couteau</b> Condiments, pommes frites et salade verte	20 €
<b>Picatta d'onglet de veau</b> Jambon sec, mozzarella, linguine, farandole de légumes, sauge & Marsala	25 €
<b>Carré d'agneau rôti au foin</b> Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux	27 €
<b>Entrecôte (300g) VBF</b> Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre	29 €

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

<b>Véritable crème caramel</b> Et ses langues de chat	9 €
<b>Thé ou café gourmand</b>	10 €
<b>Le Mont Blanc</b> Pistache & framboises	10 €
<b>Le Tiramisu</b> Café amaretto	11 €
<b>Tarte citron yuzu meringuée</b>	11 €
<b>Grosse profiterole à la vanille</b> 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

