85

RESTAURANT & BAR

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

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19
Informations and booking: +33 1 39 34 10 19

SCANNEZ-MOI
ET ACCÉDEZ
À NOTRE CARTE COMPLÈTE !

FORMULES MIDI & SOIR
LUNCH & DINNER MENUS

Entrée + Plat + Dessert 45€
(Boissons non comprises)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35€
(Boissons non comprises)

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne
Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

ou OR

Velouté de petits pois froid à la verveine
Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Tartare de bœuf " belle époque "
Pommes de terre coin de rue, salade.

ou OR

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes
Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Bavarois au fromage blanc vanillé
Fraises au parfum de basilic

ou OR

Mille-feuille au chocolat " Dulce "

NOS VINS AU VERRE - 15CL

- CHINON AOP — 11€
  Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES
- CAIRANNE AOP — 12€
  Domaine DENIS ALARY
- MEDOC CRU BOURGEOIS AOP — 12€
  Château Patache d'Aux
- CÔTES DU RHONE AOP — 10€
  "Magie d'une Terre"
- MACON-IGE AOP — 11€
  Igé Prosper Maufoux
- POUILLY FUME AOP — 14€
  Domaine VENEAU
- CHABLIS SAINT MARTIN AOP — 14€
  Domaine LAROCHE
- COTES DE PROVENCE AOP — 12€
  Domaine de TAMARY
- COTES DE PROVENCE AOP — 14€
  Minuty PRESTIGE

EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Vittel	5,5€	4€
Evian Evian	5,5€	4€
San Pellegrino	5,5€	4€
Badoit Sparkling mineral water	5,5€	4€
Carafe d'eau gratuite Free carafe of water		

LES ENTRÉES

Tartare de thon rouge — 16€
Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.

Wellington de betterave, — 13€
Feta, olives et câpres.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" — 16€
Tagliatelles de céleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.

Velouté de petits pois froid à la verveine — 13€
Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne — 14€
Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

LES PLATS

Dos de saumon fumé à chaud — 32€
Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits — 26€
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes — 28€
Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Salade césar " du 85 " aux crevettes — 26€
Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

LES VIANDES

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil — 41€
Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine — 34€
Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.

Suprême de volaille cuit basse température — 28€
Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.

Tartare de bœuf " belle époque " — 26€
Pommes de terre coin de rue, salade.

Salade César " du 85 " à la volaille — 23€
Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois

LE PLAT DU JOUR

Notre chef Frédéric SAIT — 26€
Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.

LES PÂTES

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison — 22€
Emulsion au basilic.

LE FROMAGE

Assortiment de fromages affinés, — 18€
Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.

LES DESSERTS

Nougat glacé aux framboises fraîches — 13€

Variations autour du chocolat — 14€
Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat

Bavarois au fromage blanc vanillé — 13€
Fraises au parfum de basilic

Mille-feuille au chocolat " Dulce " — 13€

Le café Gourmand du "85" — 14€

LES TABLES
BARRIÈRE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is harmful to your health. Please drink with moderation.

CHAMPAGNES AOC

BRUTS	15cl	37,5cl	75cl
FOUQUET'S "Cuvée Tradition"	15€	41€	79€
Moët & Chandon Brut Impérial	19€		110€
Ruinart Blanc de Blanc			200€
Veuve Clicquot Carte Jaune			110€

ROSÉS	15cl	37,5cl	75cl
Fouquet's	17€		95€
Moët & Chandon Rosé Impérial	21€		130€
Charles Heidsieck rosé			139€
Ruinart Rosé			185€

COCKTAILS

Mojito 14cl — 15€
Rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne

Apérol Spritz 14cl — 15€
Apérol & proseco

Ciel Bleu d'Enghien — 15€
Gin Gordon, Curaçao, citron vert, Schweppes agrumes.

BIÈRES

Heineken	33cl	7€
Affligem	30cl	7€
Desperados	33cl	7€
Grimbergen Blanche	33cl	7€
Heineken en pression	25cl	7€
Heineken en pression	50cl	10€
Pelforth Brune	33cl	7€

SODAS

Coca-Cola, Zero	33cl	6€
Limonade	25cl	6€
Fuze tea	33cl	6€
Orangina	25cl	6€
Schweppes, Schweppes Agrum'	25cl	6€
Oasis Tropical	33cl	6€
Perrier	33cl	5,5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	4,8€
Double expresso	5,8€
Cappuccino	5,8€
Expresso noisette	4,8€
Sélection de thés Le Palais des Thés Thé des Lords, thé du Hammam, Thé vert à la Menthe, Thé vert sencha, breakfast.	5,8€

Produits allergènes :
consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Some dishes may contain allergens Please feel free to ask for more information, at our reception desk

Origine des viandes (né, élevé et abattu)
consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Meats origin (born, reared and slaughtered) Please feel free to ask for more information, at our reception desk

Prix nets en euros TTC
Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et devises étrangères.
Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€ venant de personnes résidant habituellement en France.
Cartes bancaires acceptées (visa, CB, Mastercard, American express, etc.)
Tickets restaurant, chèques cadeaux les bonheurs Barrière.

menuline.fr / Droits Réservés