



FORMULES MIDI & SOIR LUNCH & DINNER MENUS

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

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



OU OR



OU OR

Suprême de volaille cuir basse température
aux herbes fraîches, risotto croustillant au Cantal, salade de légumes croquants.



Panna-cotta vanille
fraîcheur de fruits rouges et son Arlette feuilletée.

OU OR

Crème brûlée au caramel,
fruits secs torréfiés, biscuit moelleux au chocolat.

NOS VINS AU VERRE - 15CL

■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY	11€
■ CHINON AOP Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES	12€
■ BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine HUDELOT	14€
■ SAINT EMILION GRAND CRU AOP Château Puy Razac	14€
■ MACON-IGE AOP Igé Prosper Maufoux	12€
■ POUILLY FUME AOP Domaine VENEAU	13€
■ CHABLIS AOP Domaine Brocard	14€
■ COTES DE PROVENCE AOP Maur&More Château SAINT MAUR	10€



EAUX MINÉRALES

Vittel	100cl	50cl	4,8€	3,9€
Eau de Perrier	100cl		4,8€	
San Pellegrino			4,8€	3,9€
Chareldon	75 cl		4,8€	



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

LES ENTRÉES

Berteraves rouges fumées crèmeux de chèvre au thym, œuf mimosas et croustons de pain.	14€
Veau "Virello Tonnato"	15€
Chair de tourteaux aux amandes concassées, panna cotta au fenouil et tuile croustillante	16€

LES PLATS

Salade César aux crevettes du "85"	25€
Gambas rôties à la citronnelle, cannelloni de courgettes aux légumes du soleil, crème de poivrons rouges et tomate mondée.	32€
Dos de maigre rôti au beurre de réglisse, Arrichaut poivrade sauté et sa mousseline, huile vierge aux piquillos, jus de viande léger à la réglisse.	35€

Filer de bœuf rôti au thym pomme de terre Hasselback et son écrasé d'Amandine au beurre demi-sel, compotée d'oignons doux, jus de viande au porto.	40€
--	-----

Suprême de volaille cuir basse température aux herbes fraîches, risotto croustillant au Cantal, salade de légumes croquants.	26€
---	-----

Salade César au pouler du "85"	22€
--------------------------------	-----

Quasi de veau mariné au thym frais, aubergines snackées et son caviar subtilement brûlé, sauce vierge de saison, jus de veau infusé.	35€
--	-----

Assiette végétarienne du "85" cannelloni de courgettes aux légumes du soleil, aubergine snackée et son caviar subtilement brûlé, sauce vierge de saison.	24€
---	-----

LE PLAT DU JOUR

Notre cheffe Priscilla LACOUR
Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.

LES PÂTES

Penne « AL DENTE », pesto de brocolis et citron confit, copeaux de parmesan et roquette.	22€
---	-----

LES FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, Tomme de brebis au romarin, Bleu fermier de Cantal, le roi des cimes, Fleur du Japon "chèvre et feuilles de cerisier", chutney de saison, mesclun.	16€
---	-----

LES DESSERTS

Panna-cotta vanille fraîcheur de fruits rouges et son Arlette feuilletée.	13€
Variation autour de la framboise, léger voile mentholé.	13€
Déclinaison de chocolat grand cru, crumble chocolat, tuile aux grué de cacao.	14€
Crème brûlée au caramel, fruits secs torréfiés, biscuit moelleux au chocolat.	13€
Le café Gourmand du "85"	14€

INSTANT PARTAGE

Veau "Virello Tonnato" **28€**



Filer de bœuf rôti au thym, **78€**

pomme de terre Hasselback et son écrasé d'Amandine au beurre demi-sel,

CHAMPAGNES AOC

BRUTS	15cl	37,5cl	75cl
■ FOUQUETS "Cuvée Tradition"	15€	41€	79€
■ Moët & Chandon Brut Impérial	19€		95€
■ Laurent Perrier			110€
■ Veuve Clicquot Carte Jaune			115€
ROSÉS	15cl	37,5cl	75cl
■ Fouquer's	17€		95€
■ Moët & Chandon	21€		105€
■ Veuve Clicquot Vintage			115€
■ Laurent Perrier Rosé			125€

COCKTAILS

Mojito 14cl Rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne	14€
Apérol Spritz 14cl Apérol & proseco	14€
Virgin Mojito 14cl Citron vert, menthe, limonade et sucre de cannes	10€

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 rea 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 d'infusions Le Palais des Thés Jardin Tropical, Verveine Orange Menthe, Détox Scandinave.	5,8€
Chocolat chaud	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 ners 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.