

85

Le 85 Restaurant ouvert tous les jours
Déjeuner de 12h00 à 14h00
Dîner de 19h30 à 22h00 (22h30 les vendredis et samedis)

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19

RESTAURANT & BAR

SCAN ME AND GET
ALLERGEN INFORMATION AND OUR MENUS
IN YOUR LANGUAGE !



CHAMPAGNES AOC

BRUTS

	15cl	37,5cl	75cl
■ Veuve Clicquot Carte Jaune			105€
■ Moët & Chandon Brut Impérial	20€		95€
■ FOUQUET'S "Cuvée Tradition"		41€	79€
■ Laurent Perrier			110€

ROSÉS

■ Moët & Chandon	23€		105€
■ Veuve Clicquot Vintage			115€
■ Fouquet's			95€
■ Laurent Perrier Rosé			

EAUX MINÉRALES

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

NOS VINS AU VERRE - 15CL

■ COTES DE PROVENCE MAUR & MORE AOP Château SAINT MAUR	10€
■ CHINON AOP Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES	11€
■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY	11€
■ MACON AOP Igé Prosper Maufoux	12€
■ POUILLY FUME AOP Domaine VENEAU	13€
■ GEWURZTRAMINER COLLINE DE GRANITE AOP Domaine CHARLES	13€
■ SAINT EMILION GRAND CRU AOP Les terrasses de Saint Christophe	14€
■ BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine HUDELLOT	14€

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

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.

LES ENTRÉES

Velouré de potimarron Crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire	14€
Œuf bio crémeux, mayonnaise allégée fumée, tombée d'épinard aux noisettes concassées, brioche toastée.	15€
Taboulé de quinoa aux graines torréfiées, betterave et féra	15€
Taraki de magret de canard à l'orange et grenade 🌱	16€
Sucrène croquante	
Carpaccio de bar au lait de coco, lirchi et mangue grillée, quakiwy et blinis.	22€

LES PLATS

Médailles de bar Chou-fleur au curry doux, pignons de pins et câpres	32€
Pavé de saumon fumé à chaud, 🌱 potimarron rôti et sa mousseline légère, œuf d'avruga, crème iodée à l'encre de seiche.	32€
Taraki de thon rouge aux sésames noirs Kiwi grillé & son condiment à la mangue, mousseline légère de patate douce	26€
Quasi de veau cuit basse température aux romarins, déclinaisons autour du haricot de tarbaïs, condiments Piquillos.	36€
Suprême de volaille moelleuse Panais glacé au jus de volaille et pain d'épices	26€
Filer de bœuf rôti aux thym, pomme de terre Hasselback et son écrasée d'Amandine au beurre demi-sel, compotée d'oignons doux, jus de viande au porto.	42€
Jambon supérieur cuit au torchon braisé, gratin de coquillotte croustillant, champignons Erengy grillé et jus de braisage.	28€
Assiette végétarienne du 85 potimarron rôti avec mousseline légère, quenelles de mousseline de chou fleurs, copeaux de chou fleurs, sauce grenobloise, graines de courges, chips de potimarron.	22€

LE PLAT DU JOUR

Notre cheffe Priscilla LACOUR Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.	28€
---	-----

INSTANT PARTAGE

Velouré de potimarron 26€ crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire	
★ ★ ★	
Filer de bœuf rôti aux thym 82€ pomme de terre Hasselback et son écrasée d'Amandine au beurre demi-sel, compoté d'oignon, jus de viande au porto.	

FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45€ (Boissons non comprises)
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT (Boissons non comprises) 35€

★ ★ ★
Œuf bio crémeux, mayonnaise allégée fumée, tombée d'épinard aux noisettes concassées, brioche toastée.
ou or
Velouré de potimarron Crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire
★ ★ ★
Taraki de thon rouge aux sésames noirs Kiwi grillé & son condiment à la mangue, mousseline légère de patate douce
ou or
Suprême de volaille moelleuse Panais glacé au jus de volaille et pain d'épices
★ ★ ★
Cheesecake «comme à New-York» crème légère citronnée.
ou or
Tartelette au chocolat crémeuse, ganache montée « extra bitter », crème straciatella .

LES FROMAGES

L'assiette du Fromage du 85 Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crèmeux de bufflonne, Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.	15€
---	-----

LES DESSERTS

Thé ou café gourmand	15€
Charlotte des îles moderne, mangue et fruits de la passion.	13€
Comme une Pina-colada en espuma, ananas rafraîchis à la coriandre et crumble croustillant,	13€
Tartelette au chocolat crémeuse, 🌱 ganache montée « extra bitter », crème straciatella .	13€
Cheesecake «comme à New-York» crème légère citronnée.	13€