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

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

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			
Fouquet's	17€		95€
Moët & Chandon Rosé Impérial	21€		130€
Charles Heidsieck rosé			139€
Ruinart Rosé			185€

EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Vittel	5,5€	4€
Evian	5,5€	4€
San Pellegrino	5,5€	4€
Badoit	5,5€	4€
Chateldon 75 cl	7€	
Carafe d'eau gratuite		

NOS VINS AU VERRE - 15CL

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

LES ENTRÉES

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

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

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

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

LES PÂTES

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

LE PLAT DU JOUR

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

INSTANT PARTAGE

Velouté de petits pois froid à la verveine 12€
Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée

Piccata de noix de veau et son jus à la Marjolaine 33€
Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.

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 Bannière.

FORMULES MIDI & SOIR

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

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

✦ ✦ ✦

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 "

LE FROMAGE

Assortiment de fromages affinés, 18€
Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Berhmale 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€

menu-line.fr / Droits Réservés