

85

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

RESTAURANT & BAR

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€
■ Lallier "Réflexion RO20"	19€		105€
■ Ruinart Brut			150€
■ Laurent Perrier			110€
ROSÉS			
■ Fouquet's	17€		95€
■ Lallier "Expert rosé"	21€		115€
■ Ruinart Rosé			180€
■ Laurent Perrier Rosé			125€

EAUX MINÉRALES

	100cl	50cl
Vittel	5,5€	4€
Evian	5,5€	4€
San Pellegrino	5,5€	4€
Badoit	5,5€	4€
Chareldon 75 cl	7€	

NOS VINS AU VERRE - 15CL

■ CHINON AOP Domaine Jourdan LES GRAVIBNIERES	11€
■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY	12€
■ MEDOC CRU BOURGEOIS AOP Château Parache 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€

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

Tartare de thon rouge Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.	16€
Volaille parfumée aux olives "Kalamata" Tagliatelles de céleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.	16€
Wellington de betterave, Fera, olives et câpres.	13€
Velouré de petits pois froid à la verveine Crèmeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.	13€
Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.	14€

LES PLATS

Dos de saumon fumé à chaud Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.	32€
Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.	26€
Dos de lieu jaune en croûte d'amandes Fenouil braisé et sa mousseline légère.	28€
Salade César " du 85 " aux crevettes Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce César aux anchois	26€

LES VIANDES

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil Aubergine cuire sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé	41€
Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine Mousseline de pommes de terre, sucrose braisée et champignons de paris.	34€
Suprême de volaille cuit basse température Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.	28€
Tartare de bœuf " belle époque " Pommes de terre coin de rue, salade.	26€
Salade César " du 85 " à la volaille Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce César aux anchois	23€

LES PÂTES

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

LE PLAT DU JOUR

Notre cheffe Priscilla LACOUR Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.	26€
--	-----

INSTANT PARTAGE

Velouré de petits pois froid à la verveine 12€ Crèmeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.	
★ ★ ★	
Piccata de noix de veau et son jus à la Marjolaine 33€ Mousseline de pommes de terre, sucrose braisée et champignons de paris.	

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

Velouré de petits pois froid à la verveine
Crèmeux 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 "

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Nougat glacé aux framboises fraîches	13€
Variations autour du chocolat Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat	14€
Bavarois au fromage blanc vanillé Fraises au parfum de basilic	13€
Mille-feuille au chocolat " Dulce "	13€
Le café Gourmand du "85"	14€