

85

RESTAURANT & BAR

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

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€		95€
Laurent Perrier			110€
Veuve Clicquot Carte Jaune			115€
ROSÉS			
Fouquet's	17€		95€
Moët & Chandon	21€		105€
Veuve Clicquot Vintage			115€
Laurent Perrier Rosé			125€

EAUX MINÉRALES

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

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€

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

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

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€
Salade César au pouler du "85"	22€
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 cuit basse température aux herbes fraîches, risotto croustillant au Cantal, salade de légumes croquants.	26€
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€

LES PÂTES

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

LE PLAT DU JOUR

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

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,	★ ★ ★

FORMULES MIDI & SOIR

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

★ ★ ★

ou or

★ ★ ★

ou or

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

★ ★ ★

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

ou or

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

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

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