

85

RESTAURANT & BAR

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF "FRÉDÉRIC SAIT"



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

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19
Informations and booking: +33 1 39 34 10 19

85

INSTANT PARTAGE
SHARING MOMENT

Soupe à l'oignon gratiné à l'Emmental, 24€

Pâte feuilletée gourmande toastée.

Onion soup gratinated with Emmental,
Roasted Puff pastry.



Filet de bœuf rôti en viennoise de persil, 80€

Gratin de pomme de terre aux champignons, chutney de poire et crème forestière.

Roasted beef fillet in a parsley crust,

Potato gratin with mushrooms, pear chutney and forest cream.



FORMULES MIDI & SOIR

LUNCH & DINNER MENUS

Entrée + Plat + Dessert 45€

(Boissons non comprises)
Starter + Main + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35€

(Boissons non comprises)
Starter + Main or Main + Dessert



Œuf Bio parfait aux champignons cuit longuement

Chips de pain et écume de persil

Organic egg with mushrooms cooked for a long time, Bread chips and parsley foam.

ou or

Saucisse de Morteau en rosace

Salade de lentilles croquantes relevées, émulsion de poitrine fumée
Morteau sausage in rosette, Crispy spicy lentil salad, smoked brisket emulsion.



Ballotine de volaille "façon Cordon bleu"

Puntalette crémeuse, crème à la moutarde.

Poultry ballotine "Cordon bleu style", Creamy puntalette, mustard cream.

ou or

Dos de cabillaud en voile de coco

Déclinaison autour de la vitelotte, fraîcheur de pomelos à la coriandre.
Cod fillet in coconut, Variation around vitelotte, freshness of pomelo with coriander.



Tarte ananas passion façon cheesecake

Pineapple passion cheesecake tart.

ou or

La poire "Belle Hélène" du 85

Poire pochée, sauce chocolat, amandes effilées.

The "Belle Hélène" pear from "85" Poached pear, chocolate sauce, flaked almonds.



LES ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental

13€

Pâte feuilletée gourmande toastée

Onion soup gratinated with Emmental,
Gourmet toasted puff pastry.



Œuf Bio parfait aux champignons cuit longuement

14€

Chips de pain et écume de persil

Organic egg with mushrooms cooked for a long time,
Bread chips and parsley foam.

Aiguillette de dorade demi-sel,

21€

Raviolis de fruits exotiques et navet long, avocat brûlé et vinaigrette
passion.

Half-salted sea bream fillet,
Exotic fruit and long turnip ravioli, burnt avocado and passion fruit vinaigrette.

Cubes de haddock et son émulsion légère,

16€

Crèmeux de courge butternut, graines de courges torréfiées, tuile à
l'encre de seiche

Haddock cubes and its light emulsion.

Creamy butternut squash, roasted squash seeds, squid ink tuile.

Saucisse de Morteau en rosace

14€

Salade de lentilles croquantes relevées, émulsion de poitrine fumée

Morteau sausage in rosette,

Crispy spicy lentil salad, smoked brisket emulsion.



LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES



LES PÂTES PASTA

Raviolis de champignons shiitakes

24€

Tofu fumé et cacahuètes torréfiées, et son bouillon

Shiitake mushroom ravioli,
smoked tofu and roasted peanuts.



LES POISSONS FISH

Noix de Saint Jacques en croûte de Panko Endives braisées et pommes caramélisées, tuile aux coraux et sauce au cidre <i>Panko crusted scallops</i> <i>Braised endive and caramelized apples, coral tuile and cider sauce.</i>	36€
Dos de cabillaud en voile de coco Déclinaison autour de la vitelotte, fraîcheur de pomelos à la coriandre. <i>Cod fillet in coconut,</i> <i>Variation around vitelotte, freshness of pomelo with coriander.</i>	27€
Lotte pochée au vin chaud Choux farcis au magret de canard fumé, oignons grelots et sauce vigneronne <i>Monkfish poached in mulled wine,</i> <i>Cabbages stuffed with smoked duck breast, pearl onions and wine sauce.</i>	34€



LES VIANDES MEAT

Ballotine de volaille "façon Cordon bleu" Puntalette crémeuse, crème à la moutarde. <i>Poultry ballotine "Cordon bleu style",</i> <i>Creamy puntalette, mustard cream.</i>	26€
Côte de veau rôtie au thym Polenta crémeuse et croustillante, mini maïs glacés au beurre, kumquats confits <i>Jus au thym</i> <i>Roasted veal chop with thyme,</i> <i>Creamy and crispy polenta, butter-glazed mini corn, candied kumquats.</i> <i>Thyme gravy</i>	39€
Filet de bœuf (160 gr) rôti en viennoise de persil Gratin de pommes de terre aux champignons, chutney de poire et crème forestière <i>Beef fillet (160 gr) roasted in parsley Viennese sauce,</i> <i>Potato gratin with mushrooms, pear chutney and forest cream.</i>	41€
Magret de canard laqué aux éclats de pistache et amande Navets et mini légumes aux épices orientales, condiment datte cumin <i>Duck breast glazed with pistachio and almond pieces,</i> <i>Turnips and mini vegetables with oriental spices, date cumin condiment.</i>	32€



LE PLAT DU JOUR TODAY'S SPECIAL

Notre cheffe Priscilla LACOUR Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché. <i>Offers you a different dish every day depending on arrivals.</i>	26€
--	-----



LES FROMAGES CHEESE

Le fromage affiné, Brie de Meaux fermier à la truffe du Périgord <i>The mature cheese, Farm "Brie de Meaux" with Périgord truffle.</i>	18€
---	-----

LES DESSERTS DESSERTS

Le café Gourmand du "85" <i>The gourmet café of "85".</i>	14€
---	-----

Tarte ananas passion façon cheesecake <i>Pineapple passion cheesecake tart.</i>	13€
---	-----

La poire "Belle Hélène" du 85 <i>Poire pochée, sauce chocolat, amandes effilées. The "Belle Hélène" pear from "85" Poached pear, chocolate sauce, flaked almonds.</i>	13€
---	-----

Riz au lait d'amande <i>Granola de fruits secs, dattes fraîches Rice with almond milk Dried fruit granola, fresh dates.</i>	13€
---	-----

Entremets à la mûre Compotée de cassis et violette <i>Blackberry desserts, Blackcurrant and violet compote.</i>	13€
---	-----





Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language

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 nets en euros, service compris. 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, etc.)

