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 samedi)

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

85

INSTANT PARTAGE

SHARING MOMENT

(PRIX POUR 1 PERSONNE)

Velouté de petits pois froid à la verveine 12€
Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.
Peas and verbena cold soup
Creamy fresh herb twist.

Piccata de noix de veau et son jus à la Marjolaine 33€
Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.
Thin slices of veal and veal juice flavored with marjoram
Potato mousseline, braised sucrine and button mushrooms.

85

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

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne

Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.

Creamy Burrata cheese, tomatoes Creamy tomato marmalade, raspberry vinaigrette and flaky toast.

ou *or*

Velouté de petits pois froid à la verveine

Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.

Peas and verbena cold soup Creamy fresh herb twist.

Tartare de bœuf " belle époque "

Pommes de terre coin de rue, salade.

"Belle époque" style beef tartare Homemade french Fries, salad.

ou *or*

Dos de lieu jaune en croûte d'amandes

Fenouil braisé et sa mousseline légère.

Back of pollack in almond crust. Braised fennel and light mousseline.

Bavarois au fromage blanc vanillé

Fraises au parfum de basilic

Sweet vanilla white cheese cream Strawberries flavored with basil

ou *or*

Mille-feuille au chocolat " Dulce "

"Dulce" chocolate puff pastry "mille-feuille" with caramel

LES ENTRÉES STARTERS

Tartare de thon rouge 16€
Concombres et radis croquants, crème au wasabi doux et infusion à la citronnelle.
Red tuna tartare
Crunchy cucumbers and radishes, sweet wasabi cream and lemongrass infusion.

Wellington de betterave, 13€
Feta, olives et câpres.
Puff pastry around Beetroot
Feta, olives and capers.

Volaille parfumée aux olives "Kalamata" 16€
Tagliatelles de cèleri rave, pickles de chou-fleur, pomelos et pois gourmands.
Poultry flavored with "Kalamata" olives
Celery root tagliatelle, cauliflower pickles, pomelo and snow peas.

Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne 14€
Marmelade de tomates onctueuse, vinaigrette à la framboise et toast feuilleté.
Creamy Burrata cheese, tomatoes
Creamy tomato marmalade, raspberry vinaigrette and flaky toast.

Velouté de petits pois froid à la verveine 13€
Crémeux aux herbes fraîches en torsade feuilletée.
Peas and verbena cold soup
Creamy fresh herb twist.

LES PÂTES PASTA

Spaghettis " LIV " végan aux légumes de saison 22€
Emulsion au basilic.
Vegetarian Spaghetti " LIV " with seasonal vegetables
Basil emulsion.

LES POISSONS FISH

Dos de saumon fumé à chaud 32€
Petits légumes de saison croquants, émulsion et croustillants au basilic.
Smoked salmon fillet
Small crunchy seasonal vegetables, emulsion and crispy with basil.

Calamars sautés aux olives "Kalamata" et citrons confits 26€
Spaghettis de courgette verte, émulsion aux olives noires, tuile à l'encre de seiche.
Pan-sautéed squid with Kalamata olives and candied lemon
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.
Back of pollack in almond crust.
Braised fennel and light mousseline.

Salade césar " du 85 " aux crevettes 26€
Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois
Cesar salad with shrimp
Romaine salad, parmesan, bread croutons, anchovy Caesar sauce

LES VIANDES MEAT

Filet de bœuf rôti en viennoise de persil 41€
Aubergine cuite sous compression croustillante, sauce vierge estivale et jus relevé
Roast beef fillet in parsley crust
Crispy pressed cooked eggplant, summer sauce and spicy juice

Piccata de noix de veau et son jus à la marjolaine 34€
Mousseline de pommes de terre, sucrine braisée et champignons de paris.
Thin slices of veal and veal juice flavored with marjoram
Potato mousseline, braised sucrine and button mushrooms.

Suprême de volaille cuit basse température 28€
Parfumé à l'estragon, tomates et poivrons confits, riz aux épices et noix de cajou.
Filleted chicken breast in low-heat cooking
Flavored with tarragon, candied tomatoes and peppers, spiced rice and cashew nuts.

Tartare de bœuf " belle époque " 26€
Pommes de terre coin de rue, salade.
"Belle époque" style beef tartare
Homemade french Fries, salad.

Salade César " du 85 " à la volaille 23€
Salade romaine, parmesan, croûtons de pain, sauce césar aux anchois
Cesar salad with poultry
Romaine salad, parmesan, bread croutons, anchovy Caesar sauce

LE PLAT DU JOUR TODAY'S SPECIAL

Notre chef Frédéric SAIT 26€
Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.
Offers you a different dish every day depending on arrivals.

LE FROMAGE LE FROMAGE

Assortiment de fromages affinés, 18€
Tomme de brebis d'Estive, Chèvre fermier au romarin, Bethmale des Pyrénées ariégeoises, chutney de saison, mesclun.
assortment of mature cheeses
Tomme de brebis d'Estive, Farm goat's cheese with rosemary, Bethmale from the Ariège Pyrenees, seasonal chutney, mixed greens.

LES DESSERTS DESSERTS

Nougat glacé aux framboises fraîches 13€
Frozen cake style "Nougat" with fresh raspberries

Bavarois au fromage blanc vanillé 13€
Fraises au parfum de basilic
Sweet vanilla white cheese cream
Strawberries flavored with basil

Variations autour du chocolat 14€
Brownies "Guanaja 70%", chantilly lactée "Jivara", glace, tuile et sauce chocolat
Variation of chocolate
"Guanaja 70%" brownies, "Jivara" milky whipped cream, ice cream, tuile and chocolate sauce.

Mille-feuille au chocolat " Dulce " 13€
"Dulce" chocolate puff pastry "mille-feuille" with caramel

Le café Gourmand du "85" 14€
The gourmet café of "85".

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.)

menuonline.fr / Droits Réservés