

# 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, sucrose braisée et champignons de paris.  
*Thin slices of veal and veal juice flavored with marjoram  
Potato mousseline, braised sucrose and button mushrooms.*



## 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 céleri 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.*

### Velouré de petits pois froid à la verveine 13€

Crémeux aux herbes fraîches en forsade feuilletée.

*Peas and verbena cold soup*

*Creamy fresh herb twist.*



## LES PÂTES PASTA

### Spaghettis " LIV " végétan 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, sucrose braisée et champignons de paris.  
*Thin slices of veal and veal juice flavored with marjoram  
Potato mousseline, braised sucrose 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 cheffe Priscilla LACOUR** 26€  
Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.  
*Offers you a different dish every day depending on arrivals.*



## LES FROMAGES CHEESE

**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.)

