

85

RESTAURANT & BAR

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF "FRÉDÉRIC SAIT"



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

Informations and booking: +33 1 39 34 10 19

85

INSTANT PARTAGE

SHARING MOMENT

Veau " Vitello Tonnato" 28€

Cold veal "Vitello Tonnato" with tuna sauce



Filet de bœuf rôti au thym, 78€

pomme de terre Hasselback et son écrasé d'Amandine au beurre demi-sel,

*Roasted beef tenderloin with thyme
hasselback style potato and mashed Amandine potatoes with lightly salted
butter,*



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 cuits longuement, chips de pain et écume de persil.

ORGANIC egg Long-cooked mushrooms cake, bread crisps and parsley foam.

ou or

Velouté froid de brocolis à l'huile de noisette

chèvre frais crémeux, croustons à l'ail doux.

Cold broccoli velouté with hazelnut oil. creamy fresh goat cheese, sweet garlic croutons.



Parmentier de joue de Bœuf braisée lentement,

Patate douce, jus de cuisson.

Parmentier of beef cheek slowly braised, Sweet potato, cooking juice.

ou or

Dos de saumon mariné au agrumes

endives à l'orange, sauce vierges aux pommes Granny Smith,

Cerneaux de noix, beurre nantais.

Salmon fillet marinated in citrus endives with orange, virgin sauce with Granny Smith apples, Walnut kernels, white butter sauce.



Panna-cotta vanille

fraîcheur de fruits rouges et son Arlette feuilletée.

Vanilla panna cotta red fruit sorbet, sweet puff pastry

ou or

Crème brûlée au caramel,

fruits secs torrifiés, biscuit moelleux au chocolat.

caramel custard burnt cream, roasted dried fruits, soft chocolate biscuit.



LES ENTRÉES STARTERS

Œuf BIO

14€

Parfait aux champignons cuits longuement, chips de pain et écume de persil.

ORGANIC egg

Long-cooked mushrooms cake, bread crisps and parsley foam.

Betteraves rouges fumées

14€

crèmeux de chèvre au thym, œuf mimosas et croustons de pain.

Smoked red beets

cream goat cheese with thyme, mimosa egg and bread croutons.

Chair de tourteaux aux amandes concassées, panna cotta au fenouil et tuile croustillante

16€

Crab meat with crushed almonds,

fennel's panna cotta and crispy lace biscuits

Veau " Vitello Tonnaro"

15€

Cold veal "Vitello Tonnaro" with tuna sauce

Velouté froid de brocolis à l'huile de noisette

14€

chèvre frais crèmeux, croustons à l'ail doux.

Cold broccoli velouté with hazelnut oil.

creamy fresh goat cheese, sweet garlic croutons.



LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Assiette végétarienne du "85"

24€

cannelloni de courgettes aux légumes du soleil, aubergine snackée et son caviar subtilement brulé, sauce vierge de saison.

vegetarian plate from the restaurant 85

zucchini's cannelloni stuffed with vegetables, red bell peppers cream and peeled tomatoes



LES PÂTES PASTA

Penne « AL DENTE »,

22€

pesto de brocolis et citron confit, copeaux de parmesan et roquette.

Penne "AL DENTE",

pesto made with broccoli and candied lemon, pieces of parmigiano cheese and salad



LES POISSONS FISH

- Dos de saumon mariné au agrumes** 28€
endives à l'orange, sauce vierges aux pommes Granny Smith, Cerneaux de noix, beurre nantais.
Salmon fillet marinated in citrus endives with orange, virgin sauce with Granny Smith apples, Walnut kernels, white butter sauce.
- Salade César aux crevettes du "85"** 25€
Caesar salad with prawns from the "85"
- Dos de maigre rôti au beurre de réglisse,** 35€
Artichaut poivrade sauté et sa mousseline, huile vierge aux piquillos, jus de viande léger à la réglisse.
Roasted fillet of meagre in liquorice butter, pan-sautéed artichoke and mashed artichoke, olive oil with piquillo peppers
- Gambas rôties à la citronnelle,** 32€
cannelloni de courgettes aux légumes du soleil, crème de poivrons rouges et tomate mondée.
Roast king prawns with lemongrass, zucchini's cannelloni stuffed with vegetables,



LES VIANDES MEAT

- Salade César au poulet du "85"** 22€
Caesar salad with chicken from the "85"
- Filer de bœuf rôti au thym** 40€
pomme de terre Hasselback et son écrasé d'Amandine au beurre demi-sel, compotée d'oignons doux, jus de viande au porto.
Roasted beef tenderloin with thyme hasselback style potato and mashed Amandine potatoes with lightly salted butter, stewed sweet onions, port meat juice.
- Suprême de volaille cuit basse température** 26€
aux herbes fraîches, risotto croustillant au Cantal, salade de légumes croquants.
Filleted chicken breast in low-heat cooking with fresh herbs, crispy Cantal risotto, crunchy vegetable salad.
- Parmentier de joue de Bœuf braisée lentement,** 26€
Parate douce, jus de cuisson.
Parmentier of beef cheek slowly braised, Sweet potato, cooking juice.
- Quasi de veau mariné au thym frais,** 35€
aubergines snackées et son caviar subtilement brulé, sauce vierge de saison, jus de veau infusé.
Rump of veal marinated with fresh thyme, seared eggplant and its subtly burnt caviar, virgin seasonal oil sauce,



LE PLAT DU JOUR TODAY'S SPECIAL

- Notre cheffe Priscilla LACOUR**
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, 16€
Tomme de brebis au romarin, Bleu fermier de Cantal, le roi des cimes,
Fleur du Japon "chèvre et feuilles de cerisier", chutney de saison, mesclun.
assortment of mature cheeses.

LES DESSERTS DESSERTS

Crème brûlée au caramel, 13€
fruits secs torréfiés, biscuit moelleux au chocolat.
*caramel custard burnt cream,
roasted dried fruits, soft chocolate biscuit.*

Déclinaison de chocolat grand cru, crumble chocolat, 14€
tuile aux grué de cacao.
*variation of high quality chocolate, chocolate crumble,
cocoa nib tile*

Le café Gourmand du "85" 14€

Variation autour de la framboise, 13€
léger voile mentholé.
*Raspbemy's variation
light minty veil.*

Panna-cotta vanille 13€
fraîcheur de fruits rouges et son Arlette feuilletée.
*Vanilla panna cotta
red fruit sorbet, sweet puff pastry*





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.)

