

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

Velouré de potimarron 26€

crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire

Pumpkin soup

light cream with blue cheese, puff pastry and pear balls



Filet de bœuf rôti aux thyms 82€

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

compoté d'oignon, jus de viande au porto.

Roast fillet of beef with thyme

*Hasselback potato and crushed Amandine with semi-salted butter,
onion compote, meat juice with port.*



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



Velouté de potimarron

Crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire

Pumpkin soup Light blue cream, puff pastry and pear balls

ou or

Œuf bio crémeux,

mayonnaise allégée fumée, tombée d'épinard aux noisettes concassées,

brioche toastée.

Creamy organic egg,



Suprême de volaille moelleuse

Panais glacé au jus de volaille et pain d'épices

Soft chicken supreme

ou or

Taraki de thon rouge aux sésames noirs

Kiwi grillé & son condiment à la mangue, mousseline légère de patate douce

Red tuna taraki with black sesame Grilled kiwi & its mango condiment, light sweet potato mousseline



Cheesecake «comme à New-York»

crème légère citronnée.

Cheesecake "New York" style, light lemon cream.

ou or

Tartelette au chocolat crémeuse,

ganache montée « extra bitter », crème straciatella .

Creamy chocolate tart, "extra bitter" whipped ganache, straciatella cream.



LES ENTRÉES STARTERS

- Velouré de potimarron** 14€
Crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire
*Pumpkin soup
Light blue cream, puff pastry and pear balls*
- Taboulé de quinoa aux graines torréfiées,
betterave et fêta** 15€
*Quinoa tabbouleh with roasted seeds,
beets and feta*
- Œuf bio crémeux,
mayonnaise allégée fumée, tombée d'épinard aux noisettes concassées,
brioche toastée.** 15€
*Creamy organic egg,
Creamy organic egg, light mayo, spinach, walnuts, brioche*
- Carpaccio de bar au lait de coco,
litchi et mangue grillée, quakiwy et blinis.** 22€
*Sea bass carpaccio with coconut milk,
lychee and grilled mango, quakiwy and blinis.*
-  **Taraki de magret de canard à l'orange et grenade** 16€
Sucrine croquante
*Duck breast, orange and pomegranate
Crunchy sucrine salad*




LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

- Assiette végétarienne du 85** 22€
potimarron rôti avec mousseline légère, quenelles de mousseline de chou
fleurs, copeaux de chou fleurs, sauce grenobloise, graines de courges, chips
de potimarron.
*Vegetarian plate from 85
Roasted pumpkin with light mousseline, quenelles of cauliflower mousseline, shavings
of cauliflower, Grenoble sauce, pumpkin seeds, pumpkin chips.*



LES POISSONS FISH

- Taraki de thon rouge aux sésames noirs** 26€
Kiwi grillé & son condiment à la mangue, mousseline légère de patate douce
*Red tuna tataki with black sesame
Grilled kiwi & its mango condiment, light sweet potato mousseline*
- Médailles de bar** 32€
Chou-fleur au curry doux, pignons de pins et câpres
*Sea bass medallions
Cauliflower with mild curry, pine nuts and capers*
-  **Pavé de saumon fumé à chaud,** 32€
potimarron rôtie et sa mousseline légère, œuf d'avruga, crème iodée à l'encre de seiche.
*Hot smoked salmon steak,
roasted pumpkin and its light mousseline, avruga egg,
iodized cream with squid ink.*



LES VIANDES MEAT

- Quasi de veau cuit basse température aux romarins,** 36€
déclinaisons autour du haricot de tarbais, condiments Piquillos.
*Almost veal cooked at low temperature with rosemary,
variations of the Tarbais bean, Piquillos condiments.*
- Jambon supérieur cuit au torchon braisé,** 28€
gratin de coquille croustillant, champignons Erengy grillé et jus de braisage.
*Superior ham cooked in a braised cloth.
Crispy pasta gratin, grilled Erengy mushrooms and braising jus.*
- Filer de bœuf rôti aux thym,** 42€
pomme de terre Hasselback et son écrasée d'Amandine au beurre demi-sel, compotée d'oignons doux, jus de viande au porto.
*Roast fillet of beef with thyme
Hasselback potato and crushed Amandine with semi-salted butter,
onion compote, meat juice with port.*
- Suprême de volaille moelleuse** 26€
Panais glacé au jus de volaille et pain d'épices
Soft chicken supreme

LE PLAT DU JOUR TODAY'S SPECIAL

- Notre cheffe Priscilla LACOUR** 28€
Vous propose un plat différent chaque jour selon le marché.
Offers you a different dish every day depending on arrivals.



LES FROMAGES CHEESE

L'assiette du Fromage du 85

15€

Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crèmeux de bufflonne, Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.

The cheese plate of the 85

Tomme cheese from the farm, fruity Comté PDO, creamy buffalo, Saint Maure cendré AOP, seasonal chutney, mesclun.

LES DESSERTS DESSERTS

Thé ou café gourmand

15€

Tea or coffee gourmet

Comme une Pina-colada en espuma,

13€

ananas rafraîchis à la coriandre et crumble croustillant,

Pina-colada style in espuma,

pineapple refreshed with coriander and crispy crumble,

Cheesecake «comme à New-York»

13€

crème légère citronnée.

Cheesecake "New York" style,

light lemon cream.



Tartelette au chocolat crémeuse,

13€

ganache montée « extra bitter », crème straciatella .

Creamy chocolate tart,

"extra bitter" whipped ganache, straciatella cream.

Charlotte des îles moderne,

13€

mangue et fruits de la passion.

Charlotte of the modern islands,

mango and passion fruit.





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.)

