

85

RESTAURANT & BAR



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

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19



FORMULES MIDI & SOIR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Entrée + Plat + Dessert 36 €

**Crème Dubarry & Gambas**

Gambas poêlées & velouté de choux fleurs

ou

Le Saumon

En gravlax, baby poivrons & croustillant de seigle

**Le Pot au feu**

Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

ou

Le Bar

Poêlé , purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre

**La Mousse au chocolat**

Madeleines

ou

La Tartelette pomélo

Pamplemousse rose, crémeux de praliné & yaourt



85

INSTANT PARTAGE

Duo ibérique 11 €

Chiffonnade de jambon, paletta, pan con tomate, légumes grillés & parmesan

Poke bowl de thon 14 €

Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

LES ENTRÉES

Poke bowl de thon

Avocat, sésame, wakamé, quinoa rouge bio, oignons, sauce soja & citron vert

15€

La Tête de veau

Carpaccio de veau, sauce gribiche & pickles

9.50€

Le Maquereau

A l'escabèche, groseilles & yaourt à la moutarde

11.50€

La Burrata veggie

Champignon de Paris, pleurote, vinaigre balsamique, huile d'olive & noisette torréfiée

13€

Crème Dubarry & Gambas

Gambas poêlées & velouté de choux fleurs

11€

Le Saumon

En gravlax, baby poivrons & croustillant de seigle

10.50€



INSTANT PARTAGE

Carré d'agneau rôti au foin 28€

Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

La Lotte 25€

A l'armoricaine, riz pilaf

Le Pot au feu 18€

Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

LES POISSONS

Pavé de thon snacké

Avocat, pomélos, mangue & fenouil

25€

La Lotte

A l'Armoricaïne, riz pilaf

26€

Le Bar

Poêlé, purée de butternut, riz vénéré à la coriandre & gingembre

23€

LES VIANDES

Tartare de boeuf au couteau

Condiments, pommes frites et salade verte

20€

Carré d'agneau rôti au foin

Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux

27€

Le Pot au feu

Paleron, légumes pot au feu, os a moelle & croûtons

19€

La Pintade

Le suprême doré, mini maïs, oignon botte, sauce mafé, purée de carotte & piment doux

21€

Entrecôte (300g) VBF

Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre

30€



85

INSTANT PARTAGE

L'ananas Victoria 12€
Confit & madeleine

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

LES FROMAGES

L'assiette de 4 fromages 11€
St Nectaire fermier, Ste Maure de Touraine AOC,
Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

LES DESSERTS

Thé ou café gourmand 10€

Le Mont Blanc 10€
Myrtille

La Brioche 10€
Façon perdu, caramel beurre salé

L'Ananas Victoria 13€
Confit & madeleine

Le Tiramisu 10€
Meringue

La Mousse au chocolat 9€
Madeleines

La Tarlette pomélo 9€
Pamplemousse rose, crèmeux de praliné & yaourt



BIEN-ÊTRE & DÉLICIES

par le Chef Mikael Amisse
de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

MENU 42 €

ENTRÉE

La Saint-Jacques 14€

Carpaccio de noix de saint-Jacques, betterave chioggia, vinaigrette & fenouil

59 kcal - protéiné et détoxifiant



PLAT

Dos de Cabillaud 23€

En croûte de fruits secs, poireaux et mousseline de butternut

197 kcal - léger & gourmand



DESSERT

Le chocolat 10€

Grand cru et clémentines

211 kcal - vitaminé & riche en magnésium

Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides, fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.





PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
ORIGINE DES VIANDES (NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU) BŒUF : FRANCE / AGNEAU : ANGLETERRE / VEAU : UE

