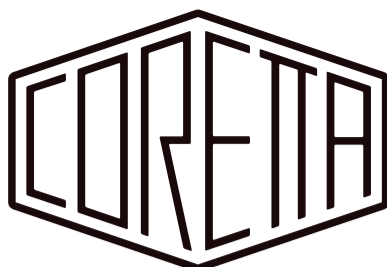


◆ OUVERT DU MARDI AU ◆
SAMEDI

DE 12H00 À 00H00
- Commandes au déjeuner de 12h à 14h00 -
- Commandes au dîner de 19h30 à 22h

Suggestion du jour à 29€
Au déjeuner en semaine

MENU //



◆ RÉSERVATION ◆

TEL : 01 42 26 55 55
OU
VIA NOTRE SITE
WWW.RESTAURANTCORETTA.COM

CUISINE PAR BEATRIZ GONZALEZ

BISTROT & GOOD LIVING

151 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS

SUGGESTION DU JOUR A 29€
Annoncée à la voix

◆ A LA CARTE ◆

◆ POUR COMMENCER A PARTAGER ◆

- Burratina des Pouilles / Jeune poutargue signature OU Tapenade kalamata / Rubans de betterave jaune 15
- Sashimis de sardines fumées à la japonaise / Pain de campagne / Combava 12
- Eperlans frits / Sauce tartare au yuzu 15
- Planche de Paletta Ibérique Bellota 18
- Planche de fromages affinés AOP 18

◆ ENTRÉES ◆

- Fraîcheur de brocolettis et radis noirs marinés / Poutargue / Noisette / Sésame / Wasabi 12
- Crudo de Sériole / Tomates anciennes / Framboises de Corrèze / Consommé au katsuobushi 16
- Vitello Tonnato / Pickles échalotes / Câtre à queue / Pêche / Vierge de pistache 14
- Moules de Bouchot / Toats Brioché / Poireaux fondants / Piperade / Réduction marinière 14

◆ PLATS ◆

- Lotte rôtie à la Soubressade / Risotto safrané / Salicorne / Emulsion livèche 32
- Caille des Vosges rôtie sur coffre / Abricots du Vaucluse / Spirale de daïkon / Anguille fumée / Tamarin 28
- Maigre à la plancha / Petits légumes de saison / Condiment fenouil Granny Smith / Emulsion cidre 26
- Ris de Veau Crousti-fondants / Caviar de Courgettes / Sésame / Shiso / Sarrasin 34

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Txogitxu / Gnocchis origan et marjolaine / Pleurotes / Emulsion champignons / Siphon parmesan 89

◆ FROMAGES ◆

- Assiette de fromages affinés AOP 12

◆ DESSERTS ◆

- Framboises de Tulameen / Ganache Chocolat Guanaja / Croquant chocolat amande 12
- Brioche à la Cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar (à commander en début de repas) 12
- Gaspacho de cerises du Vaucluse / Gelée à la menthe poivrée / Emulsion amande / Sorbet yaourt 13
- Rhubarbe confite / Fraises des Landes / Génoise noisette / Sorbet Sureau Tagette 13

BEATRIZ
Gonzalez.

Nous nous adaptons à vos différentes allergies ou
intolérances.

Végétariens et végétaliens,
Nous vous préparons un plat adapté.

Pain : Poujauran | Beurre Noisette | Viandes : BAO | Poularde Saint Martory | La Bif | Bodega des Pyrénées