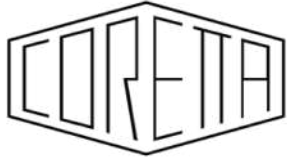




BISTROT & GOOD LIVING



**Coretta** est un restaurant bistronomique français proposant une cuisine de saison. Nous accueillons les groupes au premier étage de notre restaurant avec vue en surplomb sur le parc Martin Luther King. Nous vous proposons une cuisine raffinée de chef, des vins de vigneron de qualité, un service prévenant et efficace.

Nous aimons être sollicités pour des événements différents, faites nous part de vos souhaits.



**Beatriz Gonzalez** est une chef d'origine mexicaine. Chef **ambassadrice de Lavazza**, elle est à la tête de deux adresses reconnues à Paris : **Neva Cuisine** et **Coretta**. C'est une chef en vogue sur la scène parisienne.

Passée par l'Institut Paul Bocuse puis par les plus grandes maisons (Paul Orsi\*, Lucas Carton\*\*, La Grande Cascade\*), Beatriz Gonzalez propose une cuisine bistronomique française aux influences mexicaines.

**Présidente d'Honneur au salon du Syrah 2021**, la Chef a pu participer aux Jury d'honneur du plus grand concours de cuisine international.

## Contact

01 42 26 55 55  
restaurant@coretta.fr

---

## LOCALISATION

151 bis rue cardinet  
75017 PARIS

---

## ACCES TRANSPORTS

Brochant (L 13)  
Pont Cardinet(L 14,Ligne L)  
Bus (31, 54, 66, 74, 528 )  
Parking:

Marché des Batignolles  
24bis rue Brochant

---

## OUVERTURE MARDI À SAMEDI

Déjeuner : 12-14h  
Dîner : 19h30-22h

---

## PRIVATISATION

Etage + de 35 convives.  
Restaurant + de 60 convives  
Dîner / Déjeuner / Cocktail

---

## CAPACITE

Etage  
Banquet: 50 / Cocktail: 80  
Restaurant  
Banquet: 85 / Cocktail: 140



LEFOODING.COM



SIRH/+  
OMVIVORE

# NOS REPAS

Nous cuisinons avec des produits de saison et au moment où ils sont les plus savoureux, la carte est donc sujette à des ajustements.  
La cuisine s'adapte, bien sûr, aux différents régimes alimentaires et aux allergies  
Nous avons uniquement besoin d'être prévenu en amont

## Groupe de 10 à 20 convives

Le Jour J, une carte réduite avec un choix sur place entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts

## Groupe de plus de 20 convives

Nous vous invitons à réaliser le choix en amont d'un menu **UNIQUE**, pour vos convives,  
Nous restons à votre dispositions, pour toutes questions,

**N.B :** Pour tout convives en moins, nous devons être prévenus 24h à l'avance.  
Dans le cas contraire, nous nous verrons obligés de facturer le menu.



# CARDINET

## *Menu Classique de la chef*

Amuse Bouche du moment

Entrée

**Œuf parfait 63°**

Artichauts poivrades / Lard colonnata / Parmesan  
OU

**Asperges vertes des Landes**

Haddock / Sabayon citron

PLATS

**Pintade fermière**

Asperges vertes des Landes / Champignons / Sauce vin jaune  
OU

**Cabillaud demi-sel**

Petits pois / Condiment algue / Siphon pomme de terre / Ecume au safran

DESSERTS

**Chocolat abinao**

Glace banane flambé au rhum des Barbade / Tuile grué cacao / Orange confite  
OU

**Brioche à la Cannelle *Signature***

Caramel au beurre salé / Glace Vanille de Madagascar

Mignardise du moment

**Au tarif de 53€**



# CORETTA

## *Menu Création de la chef*

Amuse Bouche du moment

### ENTRÉES

**Œuf parfait 63°**

Artichauts poivrades / Lard colonnata / Parmesan  
OU

**Asperges vertes des Landes**

Haddock / Sabayon citron

### PLATS

**Aile de raie rôtie**

Fèves rissolées / Rhubarbe confite / Fraises des Alpilles / Emulsion lait fumé  
OU

**Ris de veau Crousti-fondant**

Asperges blanches des Landes / Ail des ours / Champignons / Noix

### DESSERTS

**Rhubarbe**

Poivre blanc / Hibiscus / Baies roses / Chocolat blanc / Sorbet yuzu  
OU

**Brioche à la Cannelle *Signature***

Caramel au beurre salé / Glace Vanille de Madagascar

Mignardise du moment

**Au tarif de 65€**



# MARTIN LUTHER KING

*Découvrir l'univers culinaire de la chef*

Menu dégustation en six temps  
(20 personnes maximum)

Amuse bouche spécial

Première entrée

Deuxième entrée

Poisson

Viande

Pré Dessert

Dessert

Mignardise spéciale

Au tarif de 80€



# LE VIN

*Le sommelier vous propose des accord mets et vins pour votre repas.  
Nous vous servons un choix de bouteille en blanc et en rouge.*

## **Terroir**

Sélection par nos soins  
de petits vigneron talentueux

1 / 3 de bouteille de vin  
Eau et café à discrétion

**27€ / Convive**

Type :  
Vouvray  
Côte du Rhône  
Hautes Côtes de Nuit  
Graves  
Collioure

## **Cuvée**

Sélection de belles cuvées  
d'appellations reconnus

1/ 3 de bouteille de vin  
Eau et café à discrétion

**35€ / Convive**

Type :  
Sancerre  
Saint Romain  
Saint Joseph  
Pessac Léognan

**Coupe de champagne  
Pannier Millésimé 2015 Brut  
+ 14€**

## **Exception**

Sélection des meilleurs cuvées de  
vigneron reconnus

1/ 3 de bouteille de vin  
Eau et café à discrétion

**52€ / Convive**

Type :  
Condrieu  
Puligny Montrachet  
Meursault  
Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru  
Côte Rotie  
Crus Classés de Bordeaux



# AUTRES BOISSONS

**Forfait Champagne  
Pannier 2015 Brut**

1 Bouteille / 3 Convives  
Eau et boissons chaudes à discrétion  
**31 € / Convive**

**Forfait Champagne  
Jacques Lassaigne, Blanc de blancs  
« Les vignes de Montgueux »**

1 Bouteille / 3 Convives  
Eau et boissons chaudes à discrétion  
**34€ / Convive**

**Forfait  
Soft**

Eau et boissons chaudes à discrétion  
**8 € / Convive**

2 Soft  
Jus de fruits / Coca / Schweppes  
Eau et café à discrétion  
**15€ / Convive**

**Forfait Digestifs**

Limoncello / Menthe-Pastille / Chartreuse  
/ Calvados / Acqua di Cedro / Poire  
Williams / Rhum saison / Whisky  
**9€ / Convives**



# PRIVATISATION DU LIEU

Vous pouvez privatiser notre restaurant tous les jours de la semaine au déjeuner ou au dîner.

Espace	Dimension	Capacité Cocktails	Capacité Repas Assis	Prix
Restaurant Coretta	160 m2	140	85	1500 €
Etage	90m2	80	55	500€

Budget minimal pour privatiser l'étage le soir : 3500€

Nos prix de vente sont TTC et le service compris.