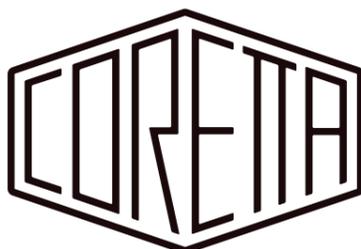


◆ OUVERT DU MARDI AU ◆
SAMEDI
AU DÉJEUNER ET AU DÎNER
- Menu déjeuner du Mardi au Samedi
29€ Plat / Dessert
- FORMULE MIDI ET SOIR
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49€
- MENU DÉGUSTATION AU DÎNER, 5
TEMPS 67€



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

CUISINE PAR BEATRIZ GONZALEZ

MENU //

BISTROT & GOOD LIVING

151 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS

◆ NOS APÉRITIFS À PARTAGER ◆

- Burratina des Pouilles / Truffe noires du Périgord / Pignon de pin 15
- Planche de Cecina de boeuf Txogitxu 19
- Planche de fromages affinés AOP 18
- Sashimi de sardines fumées / Mangue verte pickles 17

◆ FORMULE MIDI ET SOIR ◆

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49€

◆ ENTRÉES 13€ ◆

- Gnocchis de pomme de terre / Espuma tomatillo / Graines de courges / Coriandre / Eclat parmesan
- Oeuf parfait 63° / Petits pois / Soubressade de cochon / Jus de viande
- Tartare de veau / Coques / Chou-rave / Mayonnaise livèche
- Sashimi de Dorade / Confiture de tomates / Garum de fraise

◆ PLATS 28€ ◆

- Cabillaud / Beurre d'algues / Pomme de terre / Mousseline +2€
- Truite de Normandie / Asperges blanches du Vexin / Kombu
- Rumsteak / Artichauts poivrade / Endives braisées / Sauce vierge fumée
- Ris de Veau Crousti-fondant / Fèves / Cresson vert / Chou pakchoï +10€

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Txogitxu 700G / Pomme de terre / Pleurotes / Tétragone / Moutarde / Béarnaise ail des ours +20€

◆ FROMAGES 13€ ◆

- Assiette de Fromages Affinés AOP

◆ DESSERTS 13€ ◆

- Fraises des Alpilles / Biscuit / Graines de pavot / Vanille de Papantla / Sorbet citron
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Papantla (à commander en début de repas)
- Biscuit dacquoise / Noisette du Piémont / Chocolat Guanaja / Tonka / Café "La Reserva de Tierra"
- Goutte au chocolat Guanaja / Vanille de Papantla / Glace nocciola

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