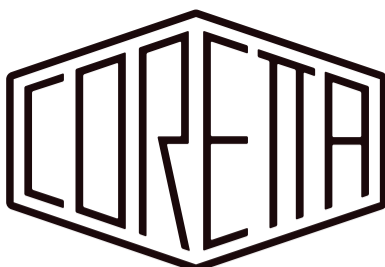


◆ OUVERT DU MARDI AU ◆
SAMEDI

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

MENU DEJEUNER A 29€



◆ 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

MENU DÉJEUNER A 29€
Plat et dessert de la semaine
Annoncés à la voix

◆ A LA CARTE ◆

◆ POUR COMMENCER, A PARTAGER ◆

- Burratina des Pouilles / Jeune poutargue signature ou Coulis menthe épinard petits pois 15
- Sashimis de sardines fumées à la japonaise / Combawa 12
- Planche de Paletta Ibérique Bellota 18
- Planche de fromages affinés AOP 17

◆ ENTREES ◆

- Oeuf 63° / Petit pois / Coulis d'épinards / Menthe / Chèvre frais 12
- Poulpe frit / Soubressade / Maïs / Siphon ail / Piment padron 14
- Magret de canard fumé aux baies / Champignons forestiers / Rhubarbe 14
- Couteaux en persillade / Brocolis au wasabi / Fraises des Landes / Ximénez 14

◆ PLATS ◆

- Maigre / Lomo / Céleri / Choux rave / Pois gourmands / Emulsion herbes fumées 28
- Pluma Ibérique Bellota / Haricots Verts / Lard / Echalotes Confites / Duxelle Champignons / Pignons 24
- Cabillaud demi-sel à la Plancha / Asperges vertes du Gard / Sabayon Orange Sanguine / Kalamantsi 26
- Ris de Veau Crousti-fondants / Asperges blanches des Landes / Livèche / Bergamote / Ail des ours 32

Pièce à partager pour deux personnes

- Secreto de Porc Ibérique Bellota / Ecrasé de pommes de terre rattes aux algues / Sabayon Poivre 70
- Entrecôte Txogitxu / Ecrasé de pommes de terre rattes aux algues / Sabayon poivre 76

◆ FROMAGES ◆

- Assiettes de fromages affinés AOP 10

◆ DESSERTS ◆

- Ganache Chocolat Guanaja / Praliné noisette / Piment d'Espelette / Sorbet chocolat 12
- Brioche à la Cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar (à commander en début de repas) 11
- Fraîcheur Mangue / Sorbet passion / Nuage coco 12
- Premières Fraises / Brisure meringuée / Emulsion fraise / Sorbet Earl Grey 12

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