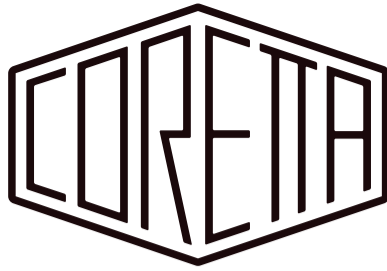


◆ OUVERT DU MARDI AU ◆
SAMEDI

- DE 12H00 À 00H00
- Commandes au déjeuner de 12h à 14h00
 - Commandes au dîner de 19h30 à 22h
 - Menu déjeuner du Mardi au Samedi
32€ Plat / Dessert



◆ 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

◆ A LA CARTE ◆

◆ POUR COMMENCER A PARTAGER ◆

- Burratina des Pouilles / Truffe noires du Périgord / Pigeon de pin 15
- Planche de Cebo ibérique 48 mois d'affinage 23
 - Planche de fromages affinés AOP 18
- Sashimi de sardines fumées / Kaki pickles 16

◆ ENTRÉES ◆

- Gnocchis de pomme de terre / Parmesan / Jus de viande / Brisures de truffes 14
 - Racines d'hiver / Pata negra / Noisette du Piémont 16
- Foie gras de canard de Vendée / Pain brioché / Yuzu / Pickles de kaki 15
- Rouget à la flamme / Topinambour / Pomelos / Fenouil sauvage 14

◆ PLATS ◆

- Cabillaud à la plancha / Helianthis / Citronnelle / Coriandre 26
 - Maigre rôti / Rutabaga / Céleri branche / Poutargue / Miso 31
- Dos de sanglier / Betterave / Gingembre / Jus de viande aux baies de poivres 28
 - Ris de Veau Crousti-fondant / Panais / Cacao / Cresson / Tamarin 45

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Txogitxu / Salsifis rôti / Chanterelles / Siphon pomme de terre et ail 98

◆ FROMAGES ◆

- Assiette de Fromages Affinés AOP 12

◆ DESSERTS ◆

- Fraîcheur cédrat et main de Bouddha / Sorbet yuzu / Granité champagne / Opaline / Agrumes Bachès 16
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar (*à commander en début de repas*) 16
- Biscuit dacquoise / Noisette du Piémont / Chocolat Guanaja / Tonka / Café "La reserva de tierra" 13
- Marron de l'Ardèche / Mandarine Bachès / Meringue / Glace Vanille de Madagascar 15

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