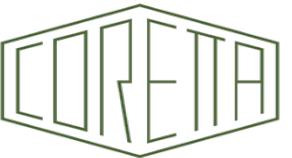




BISTROT & GOOD LIVING



Coretta est un restaurant bistro-nomique 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 bistro-nomique 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
Diner : 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



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 disposition, 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

ENTRÉES

Magret de canard au poivre / Prunes / Betteraves

Yaourt fumé / Kaki / Ail noir

OU

Oeuf parfait / Coquillages

Choux fleurs / Émulsion marinière

PLATS

Cabillaud à la plancha / Panais / Œufs de truite

Huile de piment / Ciboulette brûlée

OU

Volaille fermière rôtie / Salsifis / Shiitake

Cima di rapa / Jus de viande

DESSERTS

Dacquoise noisette / Crèmeux chocolat / Espuma café / Sorbet cacao

OU

Brioche à la Cannelle Signature

Caramel au beurre salé / Glace Vanille de Madagascar

Mignardise du moment

Au tarif de 49€



CORETTA

Menu Création de la chef

Amuse Bouche du moment

ENTRÉES

- Tiradito de maigre / Leche de tigre à l'hibiscus
Condiment aux agrumes / Radis redmeat & greenmeat
OU
Pressé de foie gras de canard / Céleri au vin jaune
Salade de céleri branché

PLATS

- Ris de Veau Crousti-fondant / Pousses d'épinards
Échalotes confites / Crème Labneh
OU
Saint-Jacques / Topinambour / Vierge bergamote
Barbes de Saint-Jacques

DESSERTS

- Vacherin aux agrumes « Baches » / Sorbet clémentine
OU
Brioche à la Cannelle Signature
Caramel au beurre salé / Glace Vanille de Madagascar

Mignardise du moment

Au tarif de 59€



MARTIN LUTHER KING

Découvrir l'univers culinaire de la chef

Menu dégustation en cinq temps
(20 personnes maximum)

Amuse bouche spécial

Première entrée

Deuxième entrée

Poisson

Viande

Dessert

Mignardise spéciale

Au tarif de 70€



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 discrédition

25€ / 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 discrédition

32€ / Convive

Type :
Sancerre
Saint Romain
Saint Joseph
Pessac Léognan

EXCEPTION

Sélection des meilleurs cuvées de
vignerons reconnus

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

47€ / Convive

Type :
Condrieu
Puligny Montrachet
Meursault
Aloxe Corton 1^{er} Cru
Côte Rotie
Crus Classés de Bordeaux

COUPE DE CHAMPAGNE
+ 16€

AUTRES BOISSONS

FORFAIT CHAMPAGNE PANNIER ETRA-BRUT

1 Bouteille / 3 Convives
Eau et boissons chaudes à discrédition
23 € / Convive

FORFAIT SOFT

Eau et boissons chaudes à discrédition
8 € / Convive

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.