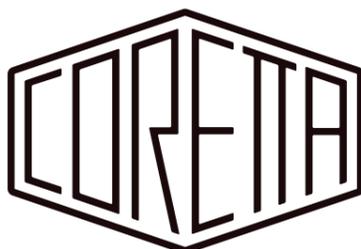


◆ OUVERT DU MARDI AU ◆
SAMEDI
DE 12H00 À 00H00
- Menu déjeuner du Mardi au Samedi
32€ Plat / Dessert
- Menu E+P ou P+D / 44€
- Menu E+P+D 52€
- Menu dégustation 67€, accord mets et
vins 38€



◆ 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

◆ POUR COMMENCER A PARTAGER ◆

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

◆ A LA CARTE OU EN MENU ◆

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 44€
Entrée / Plat / Dessert 52€

◆ ENTRÉES ◆

- 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 boeuf / Huîtres fine de claire / Betteraves / Ail noir
- Tiradito de Maquereau de Normandie / Radis multicolores / Ponzu

◆ PLATS ◆

- Cabillaud à la plancha / Asperges vertes du Vexin / Girolles
- Seiche de Bretagne / Asperges blanches du Vexin / Kombu / Miso Maturé (+3€ dans le menu)
- Quasi de veau / Blettes multicolores / Chou-fleur / Noisettes du Piémont / Jus de viande
- Ris de Veau Crousti-fondant / Fèves / Curry cresson vert / Chou pakchoï (+9€ dans le menu)

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Txogitxu / Pomme de terre / Pleurotes / Tétragone / Moutarde / Poivre vert (+10€ dans le menu)

◆ FROMAGES ◆

- Assiette de Fromages Affinés AOP

◆ DESSERTS ◆

- 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