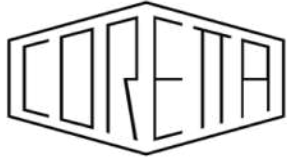




BISTROT & GOOD LIVING



Coretta est un restaurant bistronomique 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 bistronomique 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
Dîner : 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



LEFOODING.COM



SIRH/+
OMVIVORE

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'une entrée, d'un plat et d'un dessert

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

Entrée

Anguille fumé

Pomme de terre truffé / Pickles d'échalottes
OU

Magret de canard au Baies

Betteraves marinées / Tom Kha / Raifort / Condiment fumé

PLATS

Maigre rôti

Cannelloni à l'encre de seiche / Héliantis / Moule Morisseau / Emulsion wasabi
OU

Joue de bœuf effilochée

Carottes fanes / Choux de Bruxelles / Condiment tamarin / Purée de panais

DESSERTS

Mille feuille

Chocolat Guanaja / Praliné amande et noisette / Sorbet chocolat
OU

Brioche à la Cannelle *Signature*

Caramel au beurre salé / Glace Vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 48€



CORETTA

Menu Création de la chef

Amuse Bouche du moment

ENTRÉES

Anguille fumé

Poireaux fondants / Vierge pistache et sauge / Beurre noisette citronné
OU

Magret de canard au Baies

Betteraves marinées / Tom Kha / Raifort / Condiment fumé

PLATS

Noix de saint-jacques

Salsifis rôtis / Coing confit / Salicornes / Emulsion aux bardes
OU

Ris de Veau Crousti-Fondants

Céleri / Radis noir / Epinards / Pickles de pommes / Sesame noir

DESSERTS

Pavlova ananas

Crèmeux mangue citron / Sorbet coco / Gel rhum vanille
OU

Brioche à la Cannelle *Signature*

Caramel au beurre salé / Glace Vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 56€



MARTIN LUTHER KING

Découvrir l'univers culinaire de la chef

Menu dégustation en six temps

Amuse bouche spécial

Première entrée

Deuxième entrée

Poisson

Viande

Pré Dessert

Dessert

Mignardise spéciale

Au tarif de 78€



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 discrétion

22€ / Convive

Type :
Vouvray
Petit Chablis
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 discrétion

29€ / Convive

Type :
Sancerre
Saint Romain
Chablis 1^{er} Cru
Saint Joseph
Pessac Leognan

**Coupe de champagne
Pannier Millésimé 2015 Brut
+ 14€**

Exception

Sélection des meilleurs cuvées de
vigneron reconnus

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

45€ / Convive

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

AUTRES BOISSONS

**Forfait Champagne
Pannier 2015 Brut**

1 Bouteille / 3 Convives
Eau et boissons chaudes à discrétion
31 € / Convive

**Forfait Champagne
Jacques Lassaigne, Blanc de blancs
« Les vignes de Montgueux »**

1 Bouteille / 3 Convives
Eau et boissons chaudes à discrétion
34€ / Convive

**Forfait
Soft**

Eau et boissons chaudes à discrétion
8 € / Convive

2 Soft
Jus de fruits / Coca / Schweppes
Eau et café à discrétion
15€ / Convive

Forfait Digestifs

Limoncello / Menthe-Pastille / Chartreuse
/ Calvados / Acqua di Cedro / Poire
Williams / Rhum saison / Whisky
9€ / Convives

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.