



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 au 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



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 dispositions, 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

ENTRÉE

Sardines marinées / Poireaux brulés
Pickles de raisin / Sauce vierge au Nori

OU

Tartare de boeuf au couteau / Pickles de pommes de terres
Condiment estragon / Échalotte croquante

PLATS

Cabillaud / Radis d'hiver glacés / Sauce choux frisé
OU

Volaille fermière rôtie / purée de pommes de terre
Champignons / Jus de viande

DESSERTS

Crème glacée mascarpone / Namelaka chicoré
Amaretto / Espuma tiramisu

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

Oeuf parfait / Coquillages
Choux fleurs / Émulsion marinière

OU

Sot - l'y - laisse / Potimarron confit au citron
Mimolette / Bouillon de volaille

PLATS

Ris de Veau Crousti-fondant / Pousse d'épinard
Échalottes confite / Crème Labneh

OU

Sébaste à la plancha / Brocoli
Chicharron de choux kale / Chili chutney

DESSERTS

Coing confit - ahumado
Crèmeux chocolat / Chantilly muscovado

OU

Brioche à la Cannelle Signature
Caramel au beurre salé / Glace Vanille de Madagascar

Mignardise du moment

Au tarif de 59€





MENU DES FÊTES

Les classiques de fin d'année

Amuse Bouche du moment

ENTRÉE

Ravioli tourteaux et cresson / beurre thym - citron au champagne
Espuma à la noisette

OU

Pressé de foie gras de canard / Céleri au vin jaune
Salade de céleri branche

PLATS

Volaille chaponnée / Conchiglioni farcie au salsifis
Marron truffé / Jus de volaille

OU

Saint Jacques à la plancha / Topinambour
Vierge bergamotte et amande / Sauce champagne

DESSERTS

Vacherin au agrumes « Baches » / Condiment marron
Sorbet clémentine

OU

Douceur chocolat / Pain d'épices
Caramel au beurre salé / Glace nocciola

Mignardise du moment

Au tarif de 70€





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 vignerons talentueux

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

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 discrétion

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 discrétion

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 discrétion
23 € / Convive

FORFAIT SOFT

Eau et boissons chaudes à discrétion
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.