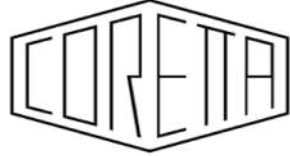




BISTROT & GOOD LIVING



Nous vous accueillons avec un grand plaisir au sein de notre restaurant. Nous installons les groupes au premier étage de notre restaurant avec vue sur le parc Martin Luther King et sur la Tour Eiffel au loin.

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.

Contact

01 42 26 55 55

restaurant@coretta.fr

LOCALISATION

151 bis rue cardinet

75017 PARIS

ACCES TRANSPORTS

Brochant (L 13)

Pont Cardinet(Ligne L)

Bus (31, 54, 66, 74, 528)

Parking:

Marché des Batignolles

24bis rue Brochant

OUVERTURE 7/7

Déjeuner : 12-14h

Dîner : 19h30-22h

PRIVATISATION

Etage + de 35 convives.

Restaurant + de 60 convives

Dîner / Déjeuner / Cocktail

CAPACITE

Etage

Banquet: 55 / 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

**Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions
Nous vous proposons**

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.**



DEJEUNER

Du Lundi au Vendredi au déjeuner

**Entrée / Plat du jour
ou**

Plat du jour / Dessert

Amuse Bouche du moment

Exemple d'entrée

Tiradito de Maigre / Tomates ananas / Leche de Tigre / Laitue de mer

Exemple de Plat du jour

Cabillaud demi-sel / Pressé de PDT / Champignons citronnés / Ail

Exemple de Dessert

Brioche roulée à la cannelle / Caramel au beurre salé / Glace à la vanille

Mignardise du moment

Au Tarif de 29€

NEVA

Menu Classique de la chef

Amuse Bouche du moment

Entrée

Tiradito de Maigre

Tomates ananas / Leche de Tigre / Laitue de mer
OU

- Autour de l'Artichaut

Textures de parmesan / Vierge Estragon et Pignons de Pin

Plat

Cabillaud et Accompagnement du moment

Exemple : Eclat de Blettes / Brocolis-Wasabi / Emulsion au seésame noire
OU

Magret de Canard laqué à l'hibiscus et Accompagnement du moment

Exemple : Risotto de Quinoa / Poireaux fumeés / Mûres

Dessert

Figues rôties à la crème de cassis

Fruits sec caramélisés / Sorbet citron-vanille
OU

Brioche à la cannelle

Caramel beurre salé / Glace à la vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 43€

CORETTA

Menu Création de la chef

Amuse Bouche du moment

Entrée

Foie gras poêlé

Sauté forestier / Crumble de noisette / raisin noir

Plat

Poisson noble suivant la marée et Accompagnement du moment

Exemple : Eclat de Blettes / Brocolis-Wasabi / Emulsion au sésame
noire

OU

Ris de veau Crousti-Fondant et Accompagnement du moment

Exemple : Betterave / Girolles en esacbèche / Emulsion herbes
fraîches

Dessert

Pêches jaunes

Sablé breton / Sauge / Sorbet citron-vanille

OU

Brioche à la cannelle

Caramel beurre salé / Glace à la vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 51€

MARTIN LUTHER KING

Découvrir l'univers culinaire de la chef

Dégustation en six temps

Amuse bouche spécial

Première entrée

Deuxième entrée

Poisson

Viande

Pré Dessert

Dessert

Mignardise spéciale

Au tarif de 76€





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

20€ / Convive

Type :
Vouvray
Petit Chablis
Côte du Rhône
Hautes Côtes de Nuit
Graves
Collioure

Cuvée

Sélection de belle cuvée
d'appellations reconnus

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

29€ / Convive

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

Coupe de champagne
Pannier Millésimé 2012 Brut
+ 14€


Exception

Sélection des meilleurs cuvées de
vigneron reconnus

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

48€ / Convive

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





BOISSONS

Forfait Champagne
Pannier 2012 Brut

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


Forfait Champagne
Pol Roger blanc de blanc Vintage
2009

1 Bouteille / 3 Convives
Eau et boissons chaudes à discretion
48€ / 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





La Privatisation du lieu

Vous pouvez privatiser notre restaurant tous les jours de la semaine
au déjeuner ou au dîner.
Jusqu'au 15 septembre, la privatisation est offerte pour le déjeuner.

Espace	Dimension	Capacité Cocktails	Capacité Repas Assis	Prix
Restaurant Coretta	150 m2	140	85	1600 €
Etage	90m2	80	55	700€

Budget minimal pour privatiser le soir : 3200€

Nos prix de vente son TTC et le service compris.

