CORETTA
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 Kin. Nous vous proposons une cuisine raffinée de chef, des vins de vignerons 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 MARDI À SAMEDI
Déjeuner : 12-14h
Diner : 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

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

Plat du jour / Dessert du Jour

Amuse Bouche du moment

Exemple de Plat du jour
Pintade Rôtie / Artichaut Poivrade / Cornues des Andes / Pleurotes

Exemple de Dessert
Clafoutis aux framboises / Glace Vanille

Mignardise du moment

Au Tarif de 29€

NEVA

Menu Classique de la chef

Amuse Bouche du moment

Entrée

Œuf 63°
Artichaut Poivrade / Reine Claude / Lard de Bigorre
OU
Panais Confit
Pesto de Cresson / Framboise / Siphon Panais

Plat

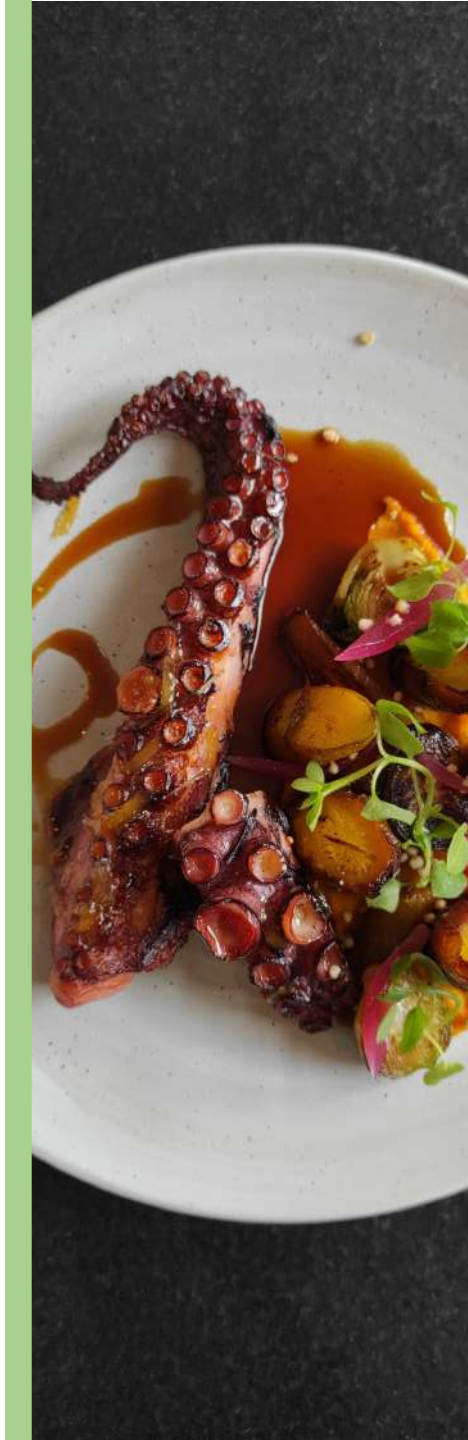
Merlu rôti à la Sariette et Accompagnement du moment
Coco de Paimpol / Pleurotes / Bok Choi / Bisque de Homard
OU
Faux Filet de bœuf Simmenthal et Accompagnement du moment
Choux farçi aux trompettes de la mort / Sarrasin / Emulsion Bleu

Dessert

Espuma Tiramisu
Biscuit au café Kafa / Cœur Fondant de Chocolat Guanaja
OU
Brioche à la cannelle Signature
Caramel beurre salé / Crème glacée à la vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 45€



CORETTA

Menu Création de la chef

Amuse Bouche du moment

Entrée

Tataki de Thon Rouge
Fenouil / Gingembre / Jus d’arêtes / Herbes fraîches
OU
Magret de Canard fumé aux baies
Myrtille sauvage / Betterave / Yaourt Grec

Plat

Poulpe et Accompagnement du moment
Risotto Safrané / Poireaux snackés / Lacquage Encre de seiche / Jus terre-mer
OU
Ris de veau Crousti-Fondant et Accompagnement du moment
Carotte-Paprika / Pétales d’oignons / Tombée d’épinards / Mirabelles

Dessert

Figue de Solliès pochées
Crémeux citron / Noix de Pécan caramélisées / Sorbet Yaourt
OU
Brioche à la cannelle Signature
Caramel beurre salé / Crème glacée à la vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 52€

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 vignerons 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 belles cuvées
d'appellations reconnus

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

29€ / Convive

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

Coupe de champagne
Pannier Millésimé 2012 Brut
+ 14€

Exception

Sélection des meilleurs cuvées de
vignerons reconnus

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

48€ / Convive

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

AUTRES BOISSONS

Forfait Champagne
Pannier 2015 Brut

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

Forfait Champagne
Taittinger Brut

1 Bouteille / 3 Convives
Eau et boissons chaudes à discretion
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

La 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	1700 €
Etage	90m2	80	55	700€

Budget minimal pour privatiser le soir : 3200€

Nos prix de vente sont TTC et le service compris.