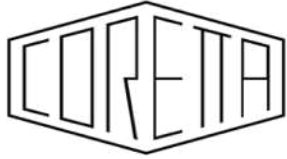




BISTROT & GOOD LIVING



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.

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'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

Tête de veau fondante

Sauce gribiche truffée / Girolles / Anchois fumé / Herbes fraîches

Maquereau Mariné

Daikon / Condiment baies roses / Katsuobushi / Huile de cébette

Plat

Daurade royale à la plancha et Accompagnement du moment

Purée de potimarrons / Cerfeuil tubéreux / Emulsion Livèche / Radis noir
OU

Magret de canard poêlé et Accompagnement du moment

Topinambours rôtis / Echalottes vin rouge / Purée de châtaigne / Sauce vin
fruits rouges

Dessert

Ganache au chocolat

Emulsion chocolat Guanaja / Feuillantine / Glace cacahuètes
OU

Brioche à la cannelle Signature

Caramel beurre salé / Crème glacée à la vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 46€



CORETTA

Menu Création de la chef

Amuse Bouche du moment

Entrée

Anguille fumée

Poireaux Fondants / Sabayon Beurre Citronné / Vierge Sauge-Pistache

OU

Œuf 63°

Purée de Champignons / Lard de Bigorre / Choux chinois / Emulsion sarrasin

Plat

Saint Jacques à la plancha et Accompagnement du moment

Céleri / Choux rave / Citron mexicain confit / Kacha / Emulsion herbes fumées

OU

Ris de veau Crousti-Fondant et Accompagnement du moment

Purée de courges Kabocha / Pied de Mouton / Cébette

Dessert

Agrumes de saison

Sablé orange / Crémeux Orange Sanguine / Suprême d'agrumes / Sorbet Mandarine

OU

Brioche à la cannelle Signature

Caramel beurre salé / Crème glacée à la vanille

Mignardise du moment

Au tarif de 54€



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 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

AUTRES BOISSONS

Forfait Champagne
Pannier 2015 Brut

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

Forfait Champagne
Jacques Lassaigue, 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

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	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.