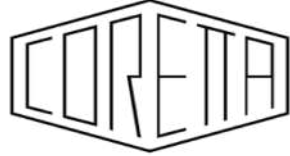




BISTROT & GOOD LIVING



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 28€

NEVA

Menu Classique de la chef

Amuse Bouche du moment

Entrée

Maquereau Gravelax à la flamme

Blettes confites / Quinoa aux herbes / Pickles de roses
OU

Huîtres Gillardeau n°2 pochées

Noisettes / Espuma topinambour

Plat

Pêche du jour et Accompagnement du moment

Exemple : Gnocchis Frits / Arroches et salicornes / Sabayon sésame
OU

Côte de cochon noir de Bigorre et Accompagnement du moment

Exemple : Riz vénéré / Potimarron / Tapenade d'algues

Dessert

Ananas confit

Perles de tapioca à la coco / Sésame noir / Granité citron vert
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
OU

Langoustines en consommé de crevette

Carotte / Chou / Cébette / Tempura Enoki

Plat

Poisson noble suivant la marée et Accompagnement du moment

Exemple : Panais / Chou romanesco / Emulsion amandes
OU

Ris de veau Crousti-Fondant et Accompagnement du moment

Exemple : Pommes au safran / Navet Glacé / Sauté de céleri

Dessert

Mahalepi à la fleur d'oranger

Pomme confite au beurre noisette / Pistache fraîche
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

Menu 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 belles cuvées
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

Forfait Champagne
Pol Roger blanc de blanc Vintage
2009


Forfait
Soft

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

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

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 Octobre, la privatisation est offerte pour le déjeuner.

Espace	Dimension	Capacité Cocktails	Capacité Repas Assis	Prix
Restaurant Coretta	150 m2	140	85	1700 €
Etage	90m2	80	55	700€

Budget minimal pour privatiser le soir : 3200€

Nos prix de vente son TTC et le service compris.

