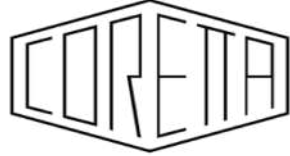




BISTROT & GOOD LIVING



Nous vous accueillons avec plaisir au sein de notre restaurant. Nous installons 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( 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

**Conformément aux mesures de sécurité sanitaire,  
Le nombre de par table est limité à six par table.**

## **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 30€



# NEVA

## *Menu Classique de la chef*

### Amuse Bouche du moment

#### Entrée

Foie gras poêlé

Crème de maïs au basilic / Courgette / Groseille / Jus de viande  
OU

Saumon Gravelax

Carpaccio de choux rave / Radis / Emulsion Froid Cardamome

#### Plat

**Cabillaud Demi-Sel** et Accompagnement du moment

Navets glacés / Fenouil / Pomelos / Emulsion Badiane  
OU

**Magret de Canard des Landes** et Accompagnement du moment

Mini Betteraves / Blettes / Hibiscus / Crumble Kalamata

#### Dessert

Ganache Chocolat

Gruée de cacao / Crumble amandes / Sorbet Chocolat  
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**

**Langoustines snackées**

Pastèque Marinée / Pêche blanche vinaigrée / Emulsion concombre iodée  
OU

**Tartare de veau et huitres au couteau**

Kalamantsi / Wasabi / Oignons rouges / Sorbet Pomme Granny Smith

## **Plat**

**Dorade Royale et Accompagnement du moment**

Carottes fanes / Lacquage Teriyaki / Emulsion Curcuma  
OU

**Ris de veau Crousti-Fondant et Accompagnement du moment**

Girolles / Haricots verts / Purée de Champignons / Echalotes  
Confites

## **Dessert**

**Baba au Rhum**

Chantilly Tonka / Ganache Chocolat  
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 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  
Chablis 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru  
Côte Rotie  
Crus Classés de Bordeaux







# 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.

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.

