

# AUTEUIL

BRASSERIE



VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
À  
AUTEUIL  
BRASSERIE  
—

# MENU DEJEUNER

Entrée + plat *ou* plat + dessert & café  
30€ HT - 33€ TTC

(Uniquement du lundi au vendredi midi)

---

## Entrée

Houmous maison, *focaccia au romarin*

Caviar d'aubergines maison, *focaccia au romarin*

## Plat

Thon mi-cuit, *houmous, courgettes jaunes, pesto maison*

Piccata de volaille, *casarecce à la crème de citron, tomates cerise confites maison, basilic frais*

## Dessert

Panna Cotta aux fruits rouges

Tiramisù Amaretto

---

## Boissons

Café



# MENU BRASSERIE

40,23€ HT - 45€ TTC

—

## Entrée

Houmous maison, *focaccia au romarin*  
Croquettes de Mozzarella & speck (3 pièces)  
Croustillant de gambas (3 pièces)

## Plat

Casarecce à la crème de citron, *stracciatella di burrata fumée*, tomates cerise confites maison, basilic frais  
Suprême de Volaille, *pommes grenailles*, sauce Marsala  
Filet de daurade, *risotto crémeux*, sauce vierge

## Dessert

Panna Cotta aux fruits rouges  
Mousse au chocolat  
Tiramisù *Amaretto*

—

## Boissons

Petit Gaston Madiran AOP  
Touraine Sauvignon (1 bouteille pour 3)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)



# MENU AUTEUIL

48,79€ HT - 55€ TTC

## Apéritif

1 coupe de Prosecco

## Entrée

Burrata des Pouilles, *focaccia au romarin*

Caviar d'aubergines maison, *focaccia au romarin*

Tartare de thon et avocat, *tomates, roquette, citron vert, basilic frais*

## Plat

Piccata de volaille, *casarecce à la crème de citron, tomates cerise confites maison, basilic frais*

Thon mi-cuit, *houmous, courgettes jaunes, pesto maison*

Linguine Pomodoro & Straciatella, *straciatella di burrata, tomates cerise confites maison, Parmesan 22 mois, basilic frais*

## Dessert

Panna Cotta aux fruits rouges

Cheesecake citron vert, *coulis mangue-passion, meringue italienne*

Tiramisù *Amaretto*

## Boissons

Petit Gaston Madiran AOP

Touraine Sauvignon (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



# COCKTAIL DINATOIRE

57,61€ HT - 65€ TTC

## Apéritif

1 coupe de Champagne, *Jacquart Mosaïque brut*

## A partager

Planche italienne - 1 pour 6 personnes

Planche Pizzetta- 1 pour 6 personnes

Planche burrata à la truffe d'été - 1 pour 4 personne

## Pièces salées

Bruschetta stracciatella

Houmous maison

Tartare de saumon

Salade César

Casarecce à la crème de citron

Croustillant de gambas

Croquettes de mozzarella

Caviar d'aubergine maison, focaccia

## Pièces sucrées

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Panna cotta fruits rouges

Tiramisu amaretto

## Boissons

Petit Gaston Madiran AOP

Touraine Sauvignon (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)



# VOTRE CONTACT

## SERVICE COMMERCIAL & ÉVÈNEMENTIEL

Louise Sauvagère

07 63 62 18 80

[l.sauvagere@groupe-bertrand.com](mailto:l.sauvagere@groupe-bertrand.com)

# INFORMATIONS

## ADRESSE

78 rue d'Auteuil 75016 Paris

Service voiturier

Métro ligne 10, Porte d'Auteuil

Métro ligne 9, Michel-Ange Auteuil

Bus lignes PC1, 32 et 52 arrêt Porte d'Auteuil

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 09h à 2h

Tel. 01 40 71 11 90



bertrandrestauration

[www.groupe-bertrand.com](http://www.groupe-bertrand.com)

