

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*

Croquettes de mozzarella & speck

Plat

Fricassée de volaille fermière, *crème de taleggio AOP, champignons, pommes grenaille*

Saumon mi cuit à la Toscana, *linguine au Parmesan 22 mois, tomates cerise confites maison*

Casarecce, *aubergines, crème de Ricotta di Bufala, sauce tomate, Parmesan 22 mois, basilic frais*

Dessert

Panna Cotta poire caramel

Tiramisu Amaretto

Salade d'agrumes

Boissons

Café



MENU BRASSERIE

40,23€ HT - 45€ TTC

—

Entrée

Houmous maison, *focaccia au romarin*
Croquettes de Mozzarella & speck (3 pièces)
Mortadelle à la pistache IGP

Plat

Linguine sauce crème parmesan, *roquette*
Fricassée de volaille fermière, *crème de taleggio AOP,*
champignons, pommes grenaille
Saumon mi cuit à la Toscana, *linguine au Parmesan 22 mois,*
tomates cerise confites maison

Dessert

Tiramisù Amaretto
Salade d'agrumes
Fondant au chocolat

—

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*

Croustillant de gambas

Plat

Escalope milanaise, Linguine Pomodoro & Stracciatella,

Poulpe à la Galicienne, risotto de fregola sarda

Casarecce, *aubergines, crème de Ricotta di Bufala, sauce tomate, Parmesan 22 mois, basilic frais*

Dessert

Panna Cotta poire caramel

Cannoli au citron

Tiramisù *Amaretto*

Boissons

Petit Gaston Madiran AOP

Touraine Sauvignon (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



NOTRE COCKTAIL

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

Croustillant de gambas

Straciatella

Velouté de crustacé

Casarecce à la Norma

Risotto fregola sarda

Ricotta, saumon fumé, focaccia

Bruschetta hivernale

Houmous maison

Pièces sucrées

Salade de fruits

Fondant au chocolat

Panna cotta poire caramel

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

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

