

POLPO

— brasserie seafood —

LES OFFRES DEJEUNER

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU

Entrée /plat ou Plat/dessert 35,00€ TTC (31,44€HT)

Entrée/Plat/dessert 43,00€ TTC (38,71€HT)

Salade César

ou

Soupe de poissons, rouille, emmental et croûtons

Penne, crème de champignons à la truffe d'été, *parmesan*

ou

Brandade de morue Polpo, mesclun de salade

ou

Suprême de volaille, jus au Xérès et son écrasé de pommes de terre

Tarte au citron meringuée

ou

Crème brulée Gianduja, *chocolat noisette*

Chevigny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

1 verre par personne

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

POLPO

— brasserie seafood —

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU 1

Prix par personne : 49,00€ TTC
(43,18€ HT)

Apéritif Kir ou jus de fruits

Mini-croques aux rillettes de sardines, mesclun

ou

Salade César

ou

Stracciatella, cœur crémeux de la burrata, petits pains chauds

Fish& chips

ou

Suprême de volaille, jus au Xérès et son écrasé de pommes de terre

ou

Escalope de saumon, sauce beurre blanc et sa poêlée de légumes verts

Ile flottante caramel beurre salé, noix de pécan

ou

Mousse au chocolat

ou

Tarte au citron meringuée

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



POLPO

— brasserie seafood —

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU 2

Prix par personne : 59,00€ TTC
(52,50€ HT)

Apéritif Coupe de Champagne ou jus de fruits

Saumon gravlax mariné à l'aneth, sauce vierge courgette

ou

Salade *Gremolata*

(poulet mariné aux agrumes, artichaut, fenouil, roquette, tomates cerise confites maison, câpres, Ricotta di Bufala au citron vert)

ou

Croquetas de Mozzarella, speck & roquette

Cabillaud, risotto de parmesan

ou

Fondant de veau, mousseline de patate douce

ou

Filet de daurade, ratatouille sauce piquillos

Tiramisu

ou

Baba Polpo, crème fouettée

Ou

Soupe mangue-passion

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Chevigny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**





POLPO

— brasserie seafood —

EN OPTION ...

**Cocktail salé – Assortiment de 3 amuses bouches
du moment : 7,50€ TTC par personne**

Assiette de fromages 9,00€ TTC par personne

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC

Steak haché de bœuf et purée de pommes de
terre maison, Crème brûlée, une boisson
soft

**Coupe de champagne en remplacement du Kir
dans le menu^{n°1} : 5,00€ TTC**

Droit de bouchon champagne : 10,00€ TTC
par bouteille consommée
(uniquement pour les groupes de plus de 40
personnes)

Gâteaux d'anniversaires :

Cheesecake coulis de mangue ou

Macaron géant au chocolat

En remplacement du dessert 4,00€ TTC
par personne

En supplément du dessert 10,00€ TTC
par personne

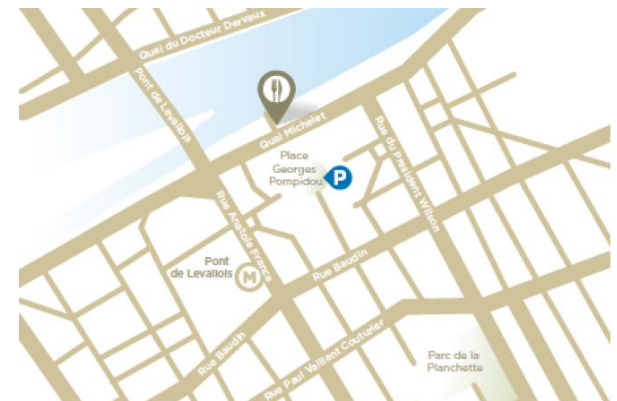
VOTRE CONTACT

Responsable Commercial Événementiel
Eléonore de Fayet Rainaut
01 71 04 27 00
e.rainaut@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua
92300 Levallois-Perret

Accessible par une passerelle piétonne
Service voiturier
Parking Pompidou à 150 mètres
M° Pont de Levallois – Ligne 3 (à 2mn à
pieds)



POLPO est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :

www.bertrand-restauration.com



bertrandrestauration
division Restaurants parisiens