

BISTRO D'ÉDOUARD

Service Continu 5j/7
de 12h à 23h

Petit-Déjeuner
de 7h à 11h

Au service du soir...

APÉRITIFS

RICARD 2cl	3.8
MARTINI ROSSO, BIANCO 5cl	6.1
CAMPARI 5cl	6.1
AMERICANO MAISON 16cl Martini rosso & bianco, Campari, Gin	10.0
PORTO ROUGE, BLANC, SUZE 5cl	5.5
GIN 4cl	9.0
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4cl	10.0
RHUM ST-JAMES 4cl	10.0
VODKA SMIRNOFF, ABSOLUT 5cl	9.0

KIRS ET CHAMPAGNES

KIR AU CHARDONNAY 16cl Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	4.8
KIR ROYAL coupe 14cl au Champagne aoc	10.8
CHAMPAGNE AOC coupe 14cl Philippe de Lozey	10.0
CHAMPAGNE AOC coupe 14cl Moët & Chandon	12.0
CHAMPAGNE AOC coupe 14cl Moët & Chandon, rosé	14.0

WHISKIES

J&B, JAMESON 4cl	8.6
JACK DANIEL'S 4cl	9.8
JOHNNIE WALKER BLACK 4cl	12.0
CARDHU, BUSHMILLS 4cl	12.0
TALISKER 10 ANS 4cl	12.0
LAGAVULIN 16 ANS 4cl	12.0

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

MOJITO 6CL 12.0 Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse
TEQUILA SUNRISE 6CL 12.0 Tequila, jus d'orange, grenadine
TI PUNCH 6CL 10.0 Rhum, sucre de canne, citron vert
CAÏPIRINHA 6CL 12.0 Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée
IRISH COFFEE 4CL 10.0 Whisky, sucre de canne, café, chantilly
MOJITO IMPÉRIAL 10CL 16.0 Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne
MARGARITA 8CL 12.0 Tequila, Cointreau, Citron vert

SANS ALCOOL

COCKTAIL SANS ALCOOL 20cl 6.5

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE 20.0 tranché main, blinis & crème fraîche
TERRINE MAISON 14.0 et confiture d'échalotes
HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 (6) 12€ (9) 18€ (12) 24€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON 20.0 toasts & confiture de figue
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 12.0 jus de viande & copeaux de parmesans
OEUF COCOTTE 12.0 aux éclats de truffes bio
CREVETTES BOUQUETS MAYONNAISE (6) 8e, (9) 12e, (12) 14e
CAQUELON D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE et sa persillade maison
TARTARE DE SAINT-JACQUES 14.0 aux herbes et agrumes
PLATEAU DE FRUITS DE MER huitres, crevettes, bulots
ARDOISE DU BISTRO charcuterie Iberique & terrine maison

SALADES GOURMANDES

FRAÎCHEUR 18.0 écrevisses, saumon fumé, Saint-Jacques, salade, tomate, sauce citronnée
PÉRIGOURDINE 18.0 magrets fumés, pommes de terre, manchons de canard, foie gras
BERGER 18.0 copeaux de Serrano, crottin de chèvre fermier affiné et rôti à l'huile d'olive
ASSIETTE BASSE CALORIE 14.0 salade, concombre, tomate, chèvre frais, blanc de volaille, carotte
SALADE DU MOMENT 18.0

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE 22.0 aux épices douces
PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK 24.0
SAINT-JACQUES POÊLÉES 28.0
BLANQUETTE DE VEAU 24.0 Aux morilles
CONFIT DE CANARD MAISON IGP 22.0
ANDOUILLETTE AAAAA 18.0 sauce moutarde
ENTRECÔTE GRILLÉE 34.0
TARTARE DE BOEUF "CHAROLAIS" 24.0
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 24.0 cuit aller/retour
SOURIS D'AGNEAU 24.0 braisée, aux figues
STEACKT THON ROUGE 28.0 grillé au poivre vert
DOS DE CABILLAUD VAPEUR 26.0 à l'huile d'olive
BELLE SOLE BRETONNE 34.0

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT MAISON 8.5 à l'ancienne
NOUGAT GLACÉ ARTISANAL 8.0 au coulis de fruits rouges
TATIN POMMES POIRES 12.0 et petit pot de crème
CAFÉ/THÉ GOURMAND 12.0
MOUSSE CHOCOLAT 8.5 maison

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 12.0
ses, coulis fi

BRÛLÉ
de Mada
POMME
et pot de crèn
RON MA
otre façon
AT MAI
le de glace
U RHUM
& Rhum ST

10€ MENU DU PETIT EDOUARD

Steak haché ou Nuggets ou Poisson pané
+ 1 Boule de glace + 1 Jus d'orange

25€ ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

30€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

BISTRO D'ÉDOUARD

Service Continu 5j/7
de 12h à 23h

Petit-Déjeuner
de 7h à 11h

Au service du soir...

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
KRONENBOURG	4.5	9.0
1664	4.8	9.6
1664 BLANCHE	4.9	9.8
GRIMBERGEN	4.9	9.8
CARLSBERG	4.9	9.8
TANGO, MONACO	4.6	9.2
PICON BIÈRE	5.5	11.0
BOUTEILLE		
PELFORTH, HEINEKEN 25cl		5.0
CORONA 35.5cl		6.5
BIÈRE SANS ALCOOL 25cl		5.0

SOFTS

COCA-COLA 33cl <i>Light, Zero</i>	4.8
ORANGINA, ICE TEA 25cl	4.6
LIMONADE PRESSION 25cl	4.5
SCHWEPPEES 20cl	4.6
LAIT NATURE	4.5

FRUITÉES

JUS DE FRUITS 25cl	4.8
FRUITS PRESSÉS <i>orange, citron</i>	5.8
COCKTAILS DE FRUITS 25cl	6.8

EAUX MINÉRALES

BADOIT, EVIAN 33cl	4.8
CHATELDON 75cl	7.8
BADOIT, EVIAN 75cl	7.8

BOISSONS CHAUDES

COMPTOIRS RICHARD®

EXPRESSO PERLE NOIRE®	2.6
NOISETTE	2.7
MOKA NOISETTE	3.2
PAPOUASIE PLANTATION SIGRI	3.0
SUMATRA MANDHELING	3.0
BLUE MOUNTAIN DE JAMAÏQUE	3.4
GUATEMALA MAX HAVELAAR	3.0
BOLIVIE BIO EQUITABLE	3.2
DÉCAFÉINÉ 100% ARABICA	2.7
CAFÉ CRÈME	5.2
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT	5.8
CHOCOLAT CHAUD <i>"Van Houten"</i>	5.3
CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	5.6
IRISH / FRENCH COFFEE	10.0
GROG AU RHUM	9.0
THE NATURE <i>citron ou lait</i>	4.6
EARL GREY, DARJEELING	4.9
THE VERT À LA MENTHE	4.9
LAPSANG-SOUCHEONG <i>thé de Chine fumé</i>	4.9
INFUSIONS AU CHOIX <i>tilleul, tilleul-menthe, camomille, verveine, verveine-menthe</i>	4.9

DIGESTIFS

GET 27, GET 31, BAILEY'S 4cl	8.5
VIEILLE PRUNE 4cl <i>de Souillac</i>	10.8
FRAMBOISE SAUVAGE 4cl	10.8
ARMAGNAC SEMPÉ 4cl	10.8
FINE COGNAC HENNESSY 4cl	15.0
COGNAC HORS D'ÂGE 4cl	18.0
ARMAGNAC XO 4cl	18.0
CALVADOS, COGNAC 4cl	10.8
MIRABELLE 4cl	10.8
POIRE WILLIAM 4cl	10.8

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

■ BORDEAUX-SUPÉRIEUR AOC <i>Château de la Mazzerolles</i>	16cl	25cl	50cl
■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Château Roubine, Cru Classé</i>	6.5	10.2	20.4
■ CÔTES DU RHÔNE AOC <i>Noémie Goichot, médaille d'or</i>	7.8	12.1	24.2
■ BROUILLY AOC <i>Domaine de Voujon</i>	4.5	7.0	13.8
■ SANCERRE AOC <i>Domaine Auchère</i>	6.3	9.8	19.5
■ SANCERRE AOC <i>Domaine Auchère</i>	7.2	11.3	22.5
■ SAUMUR-CHAMPIGNY AOC <i>Domaine des Hautes Vignes</i>	6.3	9.8	19.5
■ ST-NICOLAS DE BOURGUEIL	6.3	9.8	19.5
■ VIN D'ESPAGNE RIOJA <i>Domaine de Caceres</i>	7.8	12.1	24.2
■ SANCERRE AOC <i>Domaine Auchère</i>	7.2	11.3	22.5
■ CHABLIS AOC <i>André Goichot, Grand Vin de Bourgogne</i>	9.0	14.0	28.0
■ POUILLY FUMÉ AOC <i>Domaine Blondelet</i>	6.5	10.2	20.4
■ IGP PAYS D'OC <i>Chardonnay</i>	4.5	7.0	13.8
■ ALSACE AOC <i>Gewurztraminer, Zeyssolff</i>	6.5	10.2	20.4
■ SAUTERNES AOC <i>Château Suau, Grand Cru Classé</i>	10.2	16.0	32.0
■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Château Roubine, Cru Classé</i>	7.8	12.1	24.2
■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Domaine L. de Beauséjour</i>	6.1	9.5	19.0

DEMANDEZ NOS VINS DU MOIS...
NOTRE CARTE DE VINS PRESTIGES EST À VOTRE DISPOSITION

VINS EN BOUTEILLE

VINS ROUGES

■ BORDEAUX-SUPÉRIEUR AOC <i>Château de la Mazzerolles</i>	37,5cl	75cl
■ GRAVES AOC <i>Château la Gravelière</i>	19.0	34.0
■ PESSAC-LÉOGNAN AOC 2007 <i>Château Mancèdre</i>		55.0
■ SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC 2004 <i>La Tour St-Pierre</i>	30.0	58.0
■ BOURGOGNE HTES CÔTES DE NUITS AOC <i>Dames Huguette</i>		34.0
■ SAUMUR-CHAMPIGNY AOC <i>Domaine des Hautes Vignes</i>		28.0
■ ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC BIO		28.0
■ BROUILLY AOC <i>Domaine de Voujon</i>		28.0
■ SANCERRE AOC <i>Domaine Auchère</i>		34.0
■ MENETOU SALON AOC <i>Le Grand Cerf</i>		36.0
■ CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES AOC <i>André Goichot</i>		20.0
■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Château Roubine, Cru Classé</i>		36.0
■ VIN D'ESPAGNE RIOJA <i>Marques de Caceres</i>		36.0

VINS BLANCS

■ CHABLIS AOC 2012 <i>André Goichot, Grand Vin de Bourgogne</i>	42.0
■ MEURSAULT "LES VIREUILS" AOC 2011 <i>André Goichot, Grand Vin de Bourgogne</i>	68.0
■ SANCERRE AOC <i>Domaine Auchère</i>	34.0
■ MENETOU SALON AOC <i>Le Grand Cerf</i>	34.0
■ POUILLY FUMÉ AOC <i>Domaine Blondelet</i>	32.0
■ CHARDONNAY IGP <i>Pays d'Oc</i>	20.0
■ ALSACE AOC <i>Gewurztraminer, Zeyssolff</i>	32.0
■ SAUTERNES AOC 2008 <i>Château LANGE REGLAT</i>	48.0

VINS ROSÉS

■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Dne Ludovic de Beauséjour</i>	26.0
■ CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Château Roubine, Cru Classé</i>	36.0

CHAMPAGNE

■ CHAMPAGNE PHILIPPE DE LOZEY <i>Brut</i>	58.0
■ CHAMPAGNE MOËT & CHANDON <i>Brut impérial</i>	78.0
■ CHAMPAGNE MOËT & CHANDON <i>Rosé</i>	88.0
■ CHAMPAGNE RUIPART <i>Brut</i>	88.0
■ CHAMPAGNE RUIPART <i>Blanc de Blancs</i>	120.0
■ CHAMPAGNE GOSSET <i>Grande Réserve</i>	78.0
■ CHAMPAGNE GOSSET <i>Grand Blanc de Blancs</i>	120.0
■ CHAMPAGNE GOSSET <i>Grand Rosé</i>	120.0