

# BISTRO D'ÉDOUARD

PLACE DES TROIS FRÈRES LEBEUF • 92400 COURBEVOIE • TEL. 01 47 88 01 71

## APÉRITIFS

RICARD 2cl	3.8
MARTINI ROSSO, BIANCO 5cl	6.1
CAMPARI 5cl	6.1
AMERICANO MAISON 16cl <i>Martini rosso &amp; bianco, Campari, Gin</i>	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

## SPÉCIALITÉS

### CHARCUTERIES IBÉRIQUES

	petite	grande
ASSIETTE DE JAMBON DE SERRANO <i>affinage 14 à 20 mois</i>	18.0	26.0
ASSIETTE DE JAMBON DE BELLOTA <i>affinage 24 à 30 mois</i>	24.0	34.0
ASSORTIMENT IBÉRIQUE	20.0	30.0

*Nos assiettes sont toutes accompagnées de pain grillés et concassé de tomates fraîches*

## KIRS ET CHAMPAGNES

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

## WHISKIES

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

## SOFTS

COCA-COLA 33cl <i>Light, Zero</i>	4.8
ORANGINA, ICE TEA 25cl	4.6
LIMONADE PRESSION 25cl	4.5
SCHWEPES 20cl	4.6
LAIT NATURE	4.5
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
BADOIT, EVIAN 75cl	7.8
CHATELDON 75cl	7.8

## SALADES GOURMANDES

FRAÎCHEUR <i>écrevisses, saumon fumé, Saint-Jacques, salade, tomate, sauce citronnée</i>	18.0
PÉRIGOURDINE <i>magrets fumés, pommes de terre, manchons de canard, foie gras</i>	18.0
BERGER <i>copeaux de Serrano, crottin de chèvre fermier affiné et rôti à l'huile d'olive</i>	18.0
ASSIETTE BASSE CALORIE <i>salade, concombre, tomate, chèvre frais, blanc de volaille, carotte</i>	14.0
PÂTES AUX FRUITS DE MER <i>façon provençale</i>	18.00

# BISTRO D'ÉDOUARD

PLACE DES TROIS FRÈRES LEBEUF · 92400 COURBEVOIE · TEL. 01 47 88 01 71

## 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
<b>BOUTEILLE</b>		
PELFORTH, HEINEKEN 25cl		5.0
CORONA 35.5cl		6.5
BIÈRE SANS ALCOOL 25cl		5.0

## 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 "Van Houten"	5.3
CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	5.6
IRISH / FRENCH COFFEE	10.0
GROG AU RHUM	9.0
THE NATURE citron ou lait	4.6
EARL GREY, DARJEELING	4.9
THE VERT À LA MENTHE	4.9
LAPSANG-SOUCHONG thé de Chine fumé	4.9
INFUSIONS AU CHOIX tilleul, tilleul-menthe, camomille, verveine, verveine-menthe	4.9

## DIGESTIFS

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



## VINS AU VERRE ET EN CARAFE

### VINS ROUGES

	16cl	25cl	50cl
BORDEAUX-SUPÉRIEUR AOC <i>Château de la Mazzerolles</i>	6.5	10.2	20.4
CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Château Roubine, Cru Classé</i>	7.8	12.1	24.2
CÔTES DU RHÔNE AOC <i>Noémie Goichot, médaille d'or</i>	4.5	7.0	13.8
BROUILLY AOC <i>Domaine de Voujon</i>	6.3	9.8	19.5
SANCERRE AOC <i>Domaine Auchère</i>	7.2	11.3	22.5
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL	6.3	9.8	19.5
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC <i>Domaine des Hautes Vignes</i>	6.3	9.8	19.5
VIN D'ESPAGNE RIOJA <i>Domaine de Caceres</i>	7.8	12.1	24.2

### VINS BLANCS

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

### VINS ROSÉS

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

## VINS EN BOUTEILLE

### VINS ROUGES

	37,5cl	75cl
BORDEAUX-SUPÉRIEUR AOC <i>Château de la Mazzerolles</i>		32.0
GRAVES AOC <i>Château la Gravelière</i>	19.0	34.0
PESSAC-LÉOGNAN AOC 2007 <i>Château Mancèdre</i>		55.0
MÉDOC AOC <i>Château la Tour de By, Cru Bourgeois</i>	25.0	48.0
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC 2004 <i>La Tour St-Pierre</i>	30.0	58.0

### BOURGOGNE HTES CÔTES DE NUITS AOC *Dames Huguette*

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 RUINART <i>Brut</i>	88.0
CHAMPAGNE RUINART <i>Blanc de Blancs</i>	120.0
CHAMPAGNE GOSSET <i>Grande Réserve</i>	78.0
CHAMPAGNE GOSSET <i>Grand Rosé</i>	120.0
CHAMPAGNE GOSSET <i>Grand Blanc de Blancs</i>	120.0