

MENÚ FIN DE SEMANA

BISTRO D'EDOUARD - FAUBOURG DE L'ARCHE

- Cada día nuevos platos "Caseros" preparados por nuestro Chef y su brigada -

MENÚ DEL MERCADO *

"Entrante/Principal o Principal/Postre" + Espresso | 30€

Entrada + Plato principal + Postre | 35€

ENTRADAS



 HUEVO TRADICIONAL DURO - Mayonesa Cremosa y Ensalada Verde | 8,50€

MELÓN "BOLA DE MIEL" - Jamón Natural y Serrano | 12 € / 14 €

 RILLETAS DE BACALAO - Tostas de Pan de Campo "Marinadas con Pimentón Dulce" | 14€

 TERRINA DIEPPE SAINT-JACQUES - "Marinado con Muscadet"

Ensalada de Rúcula, Vinagreta Cremosa y Tostadas de Pan de Campo | 15€

Burratina cremosa - Ensalada de pesto, tomates cherry y rúcula | 15€

SUGERENCIAS DEL DÍA



 LOSA DE SALMÓN SNACKED - Salsa Verde con Limón en Conserva

Puré De Patatas Con Azafrán | 26€

 BAVETTE DE SOLOMILLO DE TERNERA "FRANCÉS" - Salsa de chalota

Pastel De Polenta Con Orejones | 25€

 VRISOTTO y ARROZ VENERADO - Crema de Champiñones y Virutas de Parmesano Reggiano | 22€

ENSALADA GRANDE EDUARDO - Ensalada, Rúcula, Tomates Cherry, Burrata, Melón,

Quinoa Roja, Alcachofas, Cebolla Morada y Vinagreta Cremosa | 24€

HAMBURGUESAS DE LA MAISON ÉDOUARD



Papas fritas caseras servidas y ensalada verde

HAMBURGUESA DE POLLO | 24€

Pan Brioche, Pollo Crujiente,

Salsa para hamburguesa, crema de queso cheddar, tomates y cebollas crujientes

Hamburguesa "azul" | 25€

Pan Brioche, Filete Picado De Carne De Res "Black-Angus",

Salsa para hamburguesas, tocino ahumado, azul de Auvernia, crema de queso cheddar, tomates y cebollas crujientes

LOS IMPRESCINDIBLES DE EDOUARD



ENTRECÔTE DE TERNERA DE RAZA "NORMANDE" - (350 gr) salsa o pimienta béarnais

Papas fritas caseras y ensalada verde | 32€

TARTAR DE TERNERA - Papas fritas caseras y ensalada verde "preparadas a la italiana" | 24€

Pez y papas fritas - salsa de tartare "de bacalao", papas fritas caseras y ensalada verde | 22€

POSTRES CASEROS



CAFÉ o TÉ gourmet "Surtido de Mignardises" | 12€

Victoria Piña "Disfraz de fruta fresca" y su fruta roja coulis | 12€

 CREMA BRULÉE Perfumado con vainilla de Madagascar. | 9,50€

 TIRAMISÚ Perfumado con Speculos | 10€

BRIOCHE PERDIDO Caramelo y su bola de helado de vainilla | 10€

HELADO ARTESANAL "HELADO DE LOS ALPES" ¡Quieres algo dulce, pregunta por nuestro menú especial!

*Solo platos precedidos del símbolo  están incluidos en el menú.

ENSALADAS GOURMET



CÉSAR REVISITADO | 20€

Pollo crujiente, picatostes, aguacate, huevo duro, parmesano, ensalada romana, tomate, salsa César

NÓRDICO | 20.50 €

Camarones Rosados, Salmón Ahumado, Aguacate, Ensalada, Tomate, Salsa De Limón

SALUDABLE | 19,50 €

Queso fresco de cabra, pechuga de pollo, pepino, aguacate, ensalada, tomate, zanahoria, salsa vinagreta

PASTORA | 21 €

*Jamón Serrano, Crottin De Cabra De Campo Asado, Uvas, Nueces, Tomate, Cantal, Queso Azul,
Aceite de Oliva Orgánico y Vinagre Balsámico*

POKÉ EXÓTICO | 20€

*Arroz basmati, piña asada, frijoles, abogado, tataki de atún, salsa de sésamo de soja, semillas, tomates
cherry*

PAQUETE "BRUNCH" | 28€



Bebida caliente de tu elección.

Café, nata, té, chocolate, (Cappuccino + 2€)

+ Tostadas con mantequilla, mermelada & Pasteles

+ Jugo de naranja exprimido

+ Huevos Benedict, Tostada De Aguacate & Gravlax De Salmón

Acompañado de un risotto

O Huevos revueltos, Embutidos & Quesos

Acompañado de un risotto

+ Mini Ensalada César

(Ensalada, Pollo Crujiente, Crutones Y Virutas De Parmesano)

+ Trío de postres

QUESOS DOP



Servido con ensalada verde con nueces y uvas.

LA PARTE DEL QUESO | 4,9€

SELECCIÓN DE 4 QUESOS MADUROS DOP | 14€

Saint-Nectaire, Comté 12 meses, Tomme de Brebis, Azul

AGUAS MINERALES (75cl)



ABATILES 75cl "Sin gas o con gas" | 7.90 €

ABATILES 33cl "Sin gas o con gas" | 5,00€

Fuente Santa Ana de Arcachón

- NUEVO EN EL BISTRO -

Abierto de lunes a viernes de 7 a 24 horas

Sábado de 10 a 23 horas "Brunch de 10 a 16 horas."

Aproveche ofertas excepcionales en una selección de bebidas durante nuestro

¡DESPUÉS DEL TRABAJO de 6 p.m. a 8 p.m.!

Para sus reservas de mesa o solicitudes de privatización

Encuéntrenos en www.bistroedouard.com

Precios netos en euros, impuestos y servicios incluidos. 2ª edición de noviembre de 2023. Nuestra carne de vacuno es de origen francés, Unión Europea.

Los platos "caseros" se preparan in situ con productos crudos.

Productos alergénicos: consultar la información disponible en la entrada del restaurante o previa petición en caja.



FÓRMULA 28€ DESALMUERZO

10 a. m. - 4 p. m.
Servido solo el sábado



Bebida caliente de tu elección.

Café, nata, té, chocolate, (Cappuccino + 2€)

+Tostadas con mantequilla, mermelada & Pasteles

+Jugo de naranja exprimido

+Huevos Benedict, Tostada De Aguacate & Gravlax De Salmón

Acompañado de un risotto

O Huevos revueltos, embutidos y quesos

Acompañado de un risotto

+Mini Ensalada César

(Ensalada, Pollo Crujiente, Crutones Y Virutas De Parmesano)

+Trío de postres

BRUNCH PARA NIÑOS

14,50€

leche caliente

O Chocolate caliente

+1 pan de chocolate

+1 jugo de fruta

+1 Mini Croq'Monsieur

Papas fritas caseras

+1 Queso Blanco

Dulce o Afruitado

Precios netos en euros, impuestos y servicio incluidos.