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 | 32€

Entrada + Plato principal + Postre | 38€

ENTRADAS

HUEVO DURO *- Mayonesa Cremosa y Ensalada Verde* **| 8€**

VELVÉTE de LENTEJAS VERDES del PUY *- Aceite de leche, crutones y cebolletas* **| 12 €**

12 CARACOL GRANDES BURDEOS *- Mantequilla de perejil* **| 18€**

FOIE GRAS DE PATO *- La "IGP du Périgord" y sus tostadas de pan de campo* **| 20 €**

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

---- SUGERENCIAS DEL DÍA ----

FILETE DE CERDO MIGÓN *- salsa de mostaza vieja y moda*

Patatas Nuevas Fritas Con Champiñones **|24€**

Vieiras de DIEPPE chamuscadas *- Mantequilla De Limón Blanco*

Puré de apio nabo y manojo de tomates cherry asados con tomillo **|35€**

BROCHETA DE TERNERA *- Salsa de Pimienta, Papas Fritas Caseras y Ensalada Verde* **|26€**

VRAVIOLIS *- Crema "Ricotta y Espinacas" Parmesano Reggiano y sus Virutas* **|22€**

LASAÑA BOLOÑESA *- Salsa de Tomate con Hierbas y Ensalada Verde* **|22€**

HAMBURGUESAS DE LA MAISON ÉDOUARD

Papas fritas caseras servidas y ensalada verde

HAMBURGUESA "HALLOWEEN" |25€

Pan brioche especial de Halloween, filete molido de carne Black-Angus, salsa para hamburguesa, tocino, Saint-Nectaire, galette PDT, salsa de tomate, crema de queso cheddar, tomates crujientes y cebollas

HAMBURGUESA DE POLLO CON SANGRE |24€

Pan Brioche Especial de Halloween, Tiras de Pollo Crujientes,

Salsa para hamburguesas, salsa de tomate, crema de queso cheddar, tomates crujientes y cebollas

LOS IMPRESCINDIBLES DE EDOUARD

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

Papas fritas caseras y ensalada verde **|34€**

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€**

LA COPA VICTORIA *"Disfraz de Piña y Frutas Frescas" y su Coulis de Frutos Rojos* **|12€**

CORAZÓN DIVERTIDO con CHOCOLATE *Caramelo y su bourbon de helado de vainilla* **| 10€**

TIRAMISÚ *Nutella y su cacao en polvo* **| 10€**

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

ENSALADAS GOURMET DE ÉDOUARD

CÉSAR CRUJIENTE | 21 €

Pollo crujiente tibio, aguacate, huevo duro, parmesano reggiano partido, picatostes, Ensalada Romana, Tomates Cherry, Salsa César De Anchoas

OCEANCIA | 22,50 €

Gravlax de salmón marinado en eneldo, camarones grandes sin cáscara, aguacate, Ensalada, tomates cherry, cebollino fresco y salsa de limón

VITALIDAD | 20€

Queso fresco de cabra, pechuga de pollo, huevo duro, pepino, aguacate, ensalada, Tomates Cherry, Zanahorias Ralladas Y Salsa Vinagreta

RÚSTICO | 22€

Jamón Serrano, Tostada de Cabra Campera Asada con Miel, Pasas, Nueces, Tomate, Cantal, Queso Azul,
Hash Browns calientes, tomates cherry, aceite de oliva orgánico y vinagreta

POKÉ EXÓTICO | 22,50 €

Arroz basmati, tataki de salmón fresco, piña asada, habas, aguacate, mezclas de semillas tostadas, Repollo rojo, cebolla crujiente y salsa de soja con sésamo

CROQUES DE PAN DE CAMPO DE ÉDOUARD

Servido con papas fritas de la casa y ensalada verde

EL SEÑOR ORIGINAL | 17€

Jamón de París, Emmental Rapé Gratiné (+2,50€ versión Lady y Huevo Frito)

LA CROQUE SIGNIFICATIVA DE ÉDOUARD | 19,50 €

Pollo Asado, Salsa Para Hamburguesa, Queso Cheddar Gratinado Y Cebolla Crujiente

NÓRDICO CREMOSO | 20€

Gravlax De Salmón Marinado Con Eneldo, Aguacate, Queso Crema De Limón

EL CROQUE TRUFADO | 21 €

Jamón París, Queso Crema De Trufa, Parmesano Reggiano Gratiné

QUESOS DOP

Servido con ensalada verde con nueces y uvas.

LA PARTE DEL QUESO | 4,9€

SELECCIÓN DE 4 QUESOS MADUROS DOP | 16€

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

AGUAS MINERALES (75cl)

ABATILES 75cl"*Sin gas o con gas"* **| 8,50 €**

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

Fuente Santa Ana de Arcachón

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 DESALMUERZO 28€

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
OHuevos 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
OChocolate caliente
+1 pan de chocolate
+1 jugo de fruta
+1 Mini Croq'Monsieur
Papas fritas caseras
+1 Queso Blanco
Dulce o Afrutado

Precios netos en euros, impuestos y servicio incluidos.