

Sugerencias del día

BISTRO D'EDOUARD - FAUBOURG DE L'ARCHE

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

ENTRADAS



MELÓN "BOLA DE MIEL" - Jamón Natural o Serrano | 11 € / 14 €

Merlan Rilletes - "Preparado por nosotros" con pimentón ahumado y sus tostadas de pan poilâne | 12€

Burratina cremosa - En una cama de cohe y tomates cherry multicolores

Pesto rojo y verde, reducción balsámica | 15€

Salmón marinado - "Gravlax" Lemon y Crème Fraîche Way | 14€

LOS IMPRESCINDIBLES DE EDOUARD



Carne de carne de raza "simmental" - (350 gr) Salsa Bearnesa o Pimienta

Papas fritas caseras y ensalada verde | 34€

TARTAR DE TERNERA - "Preparado por nosotros" papas fritas caseras y ensalada verde | 24€

PESCADO Y PATATAS FRITAS - Salsa tártara de "bacalao", patatas fritas caseras y ensalada verde | 22€

SUGERENCIAS DEL DÍA



CORDERO CRUJIENTE - se remitió a Rosemary y su papa aplastada | 26€

Red de turbot caliente/fría - salsa virgen revisitada con especias dulces

Ensalada de judías verdes y espárragos verdes | 32€

PLUMA DE CERDO IBÉRICO ASADO - salsa financiera

Vegetales y papas | 24€

✓ Risotto con espárragos y verduras verdes - Crema y virutas de parmesano Reggiano | 22€

Ensalada "Edouard" - Dulcrine, quinua roja, hongos de París, tomates cherry, Bresaola,

Mozzarella, radis, parmesan reggiano, jugo de limón y sésamo sésamo jugo de sésamo | 22€

HAMBURGUESAS DE LA CASA DE EDOUARD



Papas fritas caseras servidas y ensalada verde

HAMBURGUESA "AZUL" | 24€

Pan de brioche de Bun, filete de carne picada "Black-Angus", salsa de hamburguesas, cheddar derretido,

Bleu d'Auvergne, tomates frescos, ensalada verde y cebollas fritas

POSTRES CASEROS



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

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS Infundido con jarabe de vainilla de Madagascar | 10€

CHOCOLATE SUAVE Crema Inglesa y Chips Speculoos | 10€

TIRAMISÚ Con pistacho y sus explosiones | 10€

TARLETETA DE FRESA Crema batida pequeña y fruta roja coulis | 9,50€



CARTA DE VINOS
COMPLETA

VINOS ACTUALES

Borgoña Côtes Chalonnaise Blanco

Chardonnay, Millebuis 2022

El tinto original "Old Vines"

Domaine de La Doussinière 2021

Lados de Provence

IGP, Miraval

vaso de 16cl

jarra de 50cl

Btl 75cl

9,00€

28,00€

42€

9,50€

29,50 €

44€

9,50€

29,50 €

44 €

PARA COMPARTIR

VEGETALES TOSTADOS | 10€

Aguacate, tomates confitados y semillas

TOSTADO NÓRDICO | 12€

Salmón ahumado, queso crema, hierbas frescas

APEROS TOSTADOS | 10€

Jamón gruyere de París estilo Croq'Monsieur

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

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

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

¡DESPUÉS DEL TRABAJO de 17 a 21 horas!

- **Vino Ecológico Bacchus (25cl) "La Petite Seine" en 7€ -**
"Rojo - Rosado - Blanco"

- **La Pinte de Blonde de Maison Edouard en 6€ -**

- **Copa de champagne del momento. 9€ -**

- **Cócteles libres "Creaciones de Édouard" tiene 8€ -**

- **cervezas de 50 cl a 8€ -**

1 botella de vino o champagne comprada = 1 tostada de tu elección ¡GRATIS!

Abierto de lunes a viernes de 7 a 24 horas

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

Para sus reservas de mesa o solicitudes de privatización

Encuéntrenos en www.bistroedouard.com

Precios netos en euros, impuestos y servicios incluidos. Edición enero 2025. Nuestra carne 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.