

# Sugerencias del día

BISTRO D'EDOUARD - FAUBOURG DE L'ARCHE

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

## ENTRADAS



VELVÉ DE CASTAÑO - picatostes, Chorrito de aceite de oliva y cebollino | 12€

RILLETAS DE BACALAO - Tostadas de pan de campo y "ligeramente picantes" | 14€

Burratina cremosa - Tomates Cherry, Rúcula, Crema balsámica y su pesto | 15€

HÍGADO DE PATO IGP del PERIGORD - "Preparado por nosotros" Marinado en Oporto y Armagnac  
Chutney de pera y tostadas de pan de campo | 20€

## LOS IMPRESCINDIBLES DE EDOUARD



ENTRECÔTE DE TERNERA DE RAZA "CHAROLAISE"- (350 gr) Salsa Bearnesa o Pimienta  
Papas fritas caseras y ensalada verde | 34€

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

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

## SUGERENCIAS DEL DÍA



HÍGADO DE TERNERA "FRANCÉS" - Jugo de Ternera Acidulado y Verduras de Mercado Fritas | 25€

Vieiras de DIEPPE - Jugo de pescado con rúcula

Risotto Cremoso con Calabaza Confitada | 35€

POLLO DE GRANJA SUPREMO - "Cocido a Baja Temperatura"

Jugo de perejil y puré de patatas | 24€

✓FARFALLES con VERDURAS - Salsa Ligera All'Arabiata y virutas de parmesano reggiano | 20€

## HAMBURGUESAS DE LA CASA DE EDOUARD



Papas fritas caseras servidas y ensalada verde

HAMBURGUESA "CANTALOU" | 25€

Bollos de pan brioche, filete de res molido "Black-Angus", salsa para hamburguesa, pechuga de pato ahumada,  
crema de queso cheddar, cantal, Tomates y cebollas crujientes

## POSTRES CASEROS



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

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

Crème brûlée Con aroma a pistacho | 10€

BENEFICIOS REVISADOS Helado de castañas y vainilla, chocolate caliente y chantilly | 12€

crema de chocolate Dúo de virutas de chocolate blanco y negro | 9,50€

TARLETETA DE PERA Caramelo "Amandine" y almendras cónicas | 10€



CARTA DE VINOS  
COMPLETA

Vinos y champán del momento

Borgoña Aligoté Blanc

AOP la vid del alcalde Louise 2023

Malbec "Château Lagrezette" Tinto

AOP Cahors

Champagne "Brut Tradition"

Casa de mando

vaso de 16cl

9,00€

13,00€

15 €

jarra de 50cl

28,00€

40,50 €

€

Btl 75cl

42€

60€

75€

## PARA COMPARTIR

### VEGETALES TOSTADOS | 10€

*Aguacate, tomates confitados y semillas*

### TOSTADO NÓRDICO | 12€

*Salmón ahumado, queso crema, hierbas frescas*

### APERÓ TOSTADO | 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](http://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.