

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 "Surtid 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€

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



CARTA DE VINOS COMPLETA

Vinos y champán del momento

Borgoña Aligoté Blanc

vaso de 16cl

jarra de 50cl

Btl 75cl

9,00€

28,00€

42€

AOP la vid del alcalde Louise 2023

Malbec "Château Lagrezette" Tinto

13,00€

40,50 €

60€

AOP Cahors

Champagne "Brut Tradition"

Casa de mando

15 €

€

75€

PARA COMPARTIR

VEGETALES TOSTADOS | 10€

Aguacate, tomates confitados y semillas

TOSTADO NÓRDICO | 12€

Salmón ahumado, queso crema, hierbas frescas

APERO 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

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.