

# Sugerencias del día

BISTRO D'EDOUARD - FAUBOURG DE L'ARCHE

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

## ENTRADAS



**CALABAZA VELVÉ** - Ligeramente de azafrán, picatostes, aceite de oliva y cebollino | 12€

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

**TERRINA DE ARAÑA DE MAR** - Mayonesa Cremosa y Tostadas de Pan de Campo | 14€

**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



**MAGRET DE PATO de GERS** - Salsa De Mostaza Y Miel  
Patatas Dauphine y Ensalada Verde | 25

**FILETES DE RUJA** - Jugo de Pescado Emulsionado con Especies Tailandesas  
Fideos chinos con verduras de mercado | 26€

**Cerdo lindos medallones** - Salsa Cremosa de Chorizo  
Batido de puré de nueces con mantequilla | 24€

**VRAVIOLAS** - Relleno de Champiñones y Trufas  
Crema y virutas de parmesano Reggiano | 22€

## HAMBURGUESAS DE LA CASA DE EDOUARD



Papas fritas caseras servidas y ensalada verde

**HAMBURGUESA "CANTAL"** | 24€

Bollos de pan brioche, filete "Black-Angus" molido, salsa para hamburguesas,  
Crema De 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€

**SUAVE CON PERAS** Crema Inglesa y Almendras Laminadas | 9,50€

**TIRAMISÚ** A Speculoos y su caramelo de mantequilla salada | 10€

**Crème brûlée** Con aroma a pistacho | 10€



CARTA DE VINOS  
COMPLETA

Vinos y champán del momento

Borgoña Haute Côtes de Beaune Blanco

AOC Domaine Berger-Rive

Malbec "Château Lagrezette" Tinto

AOP Cahors

Champagne "Brut Tradition"

Casa de mando

vaso de 16cl

9,50€

9,50€

15 €

jarra de 50cl

29,50 €

29,50 €

€

Btl 75cl

44€

44€

75€

## PARA COMPARTIR

### VEGETALES TOSTADOS | 10€

*Aguacate, tomates confitados y semillas*

### TOSTADO NÓRDICO | 12€

*Salmón ahumado, queso crema, hierbas frescas*

### APERITO 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.