

# Sugerencias del día

BISTRO D'EDOUARD - ESPLANADA DE LA DEFENSA

- Cada día te ofrecemos nuevos platos "Caseros"  
desarrollado por nuestro Chef y su brigada -

## ENTRADAS



Huevo de mayonesa- Con Trufa y Tomates Cherry| 10€

12 CARACOLES SALVAJES GRANDES DE BURDEOS- Con Concha, Mantequilla, Ajo y Perejil| 18 €

Terrina de campaña- Casero, Tarro de Encurtidos| 14 €

## SUGERENCIAS DEL DÍA



LOMO DE TERNERA NORMAN- salsa béarnaise, Papas fritas caseras y ensalada verde| 30€

TRÍO DEL MAR- (Salmón, Lubina, Vieiras) Salsa de Mantequilla Blanca con Finas Hierbas  
Y Arroz Basmati Con Verduras| 26€

LINGUINE con GIROLLES- Jugo de carne y virutas parmesanas | 23€

AVES DE CORRAL SUPREMA- Cocido a Baja Temperatura, Jugo con Chips de Trufa,  
Puré De Patatas Y Butternut| 24€

PESCADO Y PATATAS FRITAS- Salsa Tártara y Ensalada Verde | 23€

VERDURAS SALTEADAS THAI Y PLUMA- Caldo casero con leche de coco | 24€

LASAÑA CASERA con SALMÓN- Brotes tiernos de espinacas,  
Pesto de ricota y pistacho | 25€

La casa de la hamburguesa de Edouard



HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE| 24€

Brioche de pan, filete de pollo tierno empanizado  
crema de queso, Cebollas crujientes, tomates cherry, papas fritas caseras y ensalada verde

## POSTRES CASEROS



CAFÉ o TÉ GOURMET- "Surtido de Dulces" |12€

TURRÓN HELADO- De nuestro "Glaciar de los Alpes" artesanal y su coulis | 9,5€

CHOCOLATE SUAVE - Crema inglesa Valrhona y helado de chocolate | 10€

CRUMBLE CASERO - Con Peras y Helado de Turrón | 9.5€

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS- House & Ice en el licor de chartreuse | 9.5€



MAPA COMPLETO  
VINOS

### VINOS ACTUALES

Borgoña Côtes Chalonaise (blanco)  
Chardonnay, Millebuis 2022

Côteaux d'Aix en Provence (Rosé)  
AOP, Saint-Julien-Les-Vignes 2023

Sancerre ( Rojo )  
AOC, AUCHÈRE Dominio 2023

vaso de 16cl

jarra de 50cl

Btl 75cl

9.00 €

28,00 €

42€

8,50 €

26,50€

40 €

€ 9.50

28,00 €

44 €

## PARA COMPARTIR

### SURTIDO IBÉRICO “Salchicha, Jamón Serrano, Lomo, Chorizo”|22€

*Tostadas de Pan Poilâne con mantequilla y tomates cherry triturados*

### TABLERO “COMPUESTO” BISTRO|28€

*Embutidos ibéricos, quesos curados, encurtidos, mantequillas y panes*

## 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, 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 €

*Serrano Ham, queso de cabra de granjero asado, uvas, nueces, tomates, cantal, azul,*

*Aceite de Oliva Orgánico y Vinagre Balsámico*

### POKÉ EXÓTICO | 20€

*Arroz basmati, piña asada, frijoles, aguacate, tataki de atún, salsa pad thai de sésamo*

## AGUAS MINERALES (75cl)

### ABATILES 75cl"El plano o el chispeante" | 7,90€

### ABATILES 33cl"El plano o el chispeante" | 5,00€

*Fuente Santa Ana de Arcachón*

- Afterwork de 17 a 21 horas de lunes a jueves. -

- cervezas de 50 cl en 8€-

- Todos los Cócteles en 8€ -

- Copa de champagne del momento. 9€-

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

Abierto de lunes a jueves de 9 a.m. a 11 p.m. y viernes hasta las 4 p.m.

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 noviembre 2023. 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.