

Sugerencias del día

BISTRO D'EDOUARD - PLACE DES SAISONS

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

ENTRADAS



- Huevo de mayonesa- Granada y tomates cherry| 8€
Espárragos blancos de los Landes- Salsa Vinagreta De Hierbas Frescas| 15€
SALMÓN GRAVLAX- crema de hierbas ligeras| 14 €
PLATO DE COPPA Y MORTADELLA DOP- Mantequilla semisalada de Isigny| 10€

SUGERENCIAS DEL DÍA A CONTINUACIÓN



- ENTRECÔTE DE TERNERA NORMAN- Salsa Bearnesa, Patatas Fritas Caseras Y Ensalada Verde | 34€
TARTAR DE ATÚN AL ESTILO EDOUARD- Con aromas asiáticos y verduras crujientes | 26€
ROP DE CERDO TOMAHAWK- Cocido a baja temperatura, setas de ostra y jugo de carne,
Puré De Patatas Casero | 24€
LOMO DE SALMÓN ASADO- Mantequilla Blanca y Arroz Basmati | 26€
ENSALADA ITALIANA- Coppa IGP, Mortadela y Mozzarella DOP, Pimientos Rellenos De Ricota,
Crema Balsámica y Ensalada Verde | 24€
Carpaccio de carne de res aubrac- Estilo italiano, papas fritas caseras y ensalada casera | 24€
PENNE con CREMA DE PESTO- y virutas de parmesano | 19.5€

HAMBURGUESA DE LA CASA DE ÉDOUARD



- HAMBURGUESA ANGUS NEGRA| 24€
Brioche de pan, filete picado Black Angus, crema de queso,
Tomates Cherry, Cebollas Crujientes, Papas fritas caseras y ensalada verde

POSTRES CASEROS



- CAFÉ o TÉ GOURMET- "Surtido de Dulces" | 12€
ENSALADA DE FRUTA FRESCA CASERA - Sorbete de frambuesa | 9.5€
TURRÓN HELADO- De nuestro "Glaciar de los Alpes" artesanal y su coulis | 9,5€
Frutas rojas de Mili-Mélo- helado de mascarpone | 12€
CHOCOLATE SUAVE Y CORAZÓN DE CAMELO- Helado de caramelo y mantequilla salada | 10€



MAPA COMPLETO
VINOS

VINOS ACTUALES

	vaso de 16cl	jarra de 50cl	Btl 75cl
Borgoña Côtes Chalonnaise (blanco) Chardonnay, Millebuis 2022	9,00 €	28,00 €	42€
Côteaux d'Aix en Provence (Rosé) AOP, Saint-Julien-Les-Vignes 2023	8,50 € cada uno	26,50€	40 €
Pinot Noir(Rojo) Aop, paga d'Oc, altugnac 2024	7.50 €	€ 23.00	35 €

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, Condado 12 meses, Tomme de Brebis, Tomme de Savoie

ENSALADAS GOURMET



CÉSAR REVISITADO | 20€

Pollo crujiente, picatostes, huevo duro, parmesano, ensalada romana, tomate, salsa César

OCÉANO | 22,50€

Camarones Grandes Pelados, Salmón Gravlox, 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 | 22,50€

Arroz basmati, piña asada, semillas de granada, aguacate, tataki de salmón, 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



- DESPUÉS DEL TRABAJO de 17 a 20 horas a 10 p.m. lunes a jueves -

- cervezas de 50 cl en 8€-

- Todos los Cócteles en 8€ Excluidos cócteles de creación-

- Copa de champagne del momento a las 10€-

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

Abierto de lunes a jueves de 9 a 23 horas. y viernes hasta las 15 h.

**Para sus reservas de mesa o solicitudes de privatización
Encuéntrenos en 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.