

CARTE du WEEK-END

BISTRO D'EDOUARD - FAUBOURG DE L'ARCHE

- Chaque jour de nouveaux plats "Faits Maison" élaborés par notre Chef & sa brigade -

MENU du MARCHÉ *

"Entrée/Plat ou Plat/Dessert" + Espresso | 30 €

Entrée + Plat + Dessert | 35 €

ENTRÉES



 **OEUF DUR** - Mayonnaise Onctueuse & Salade Verte | 8 €

BURRATINA CRÉMEUSE - Tomates Cerises, Roquette, Crème de Balsamique & son Pesto | 15 €

 **TERRINE de SAINT-JACQUES de DIEPPE** - "Mariné au Muscadet"

Salade Roquette, Vinaigrette Onctueuse & son Toasts de Pain de Campagne | 16 €

FOIE GRAS de CANARD IGP du PÉRIGORD - "Préparé par nos soins"

Mariné au Monbazillac, Porto & Brisures de Truffes, Toasts de Pain de Campagne | 20 €

SUGGESTIONS DU JOUR



 **FAUX-FILET de BOEUF "FRANÇAIS"** - Sauce au Bleu d'Auvergne & sa Polenta Grillée | 25 €

 **PAVÉ de SAUMON RÔTI** - Jus de Crustacé au Paprika Fumé

Riz Pilaf aux Légumes du Marché | 26 €

ENTRECÔTE de VEAU "FRANÇAIS" - Crème de Sauge au Monbazillac & ses Pommes Sautées | 32 €

 **V WOK de NOUILLES CHINOISES** - "Aux Légumes Confits Déglacé" Sauce Soja & Épices Douces | 22 €

GRANDE SALADE de la SEMAINE - Salade Mesclun, Pancetta Tiède, Pousses d'Épinards, Oignons Rouges, Tomates Confites, Radis, Carottes Râpées, Billes Mozzarella & sa Vinaigrette | 24 €

LE BURGER DE LA MAISON ÉDOUARD



Servis Frites Maison & Salade Verte

"BRESAO CANTALOU" BURGER | 25 €

Bun's de Pain Brioché, Steak de Boeuf Haché "Black-Angus", Bresaola de Boeuf, Sauce Burger, Cantal, Crème au Cheddar, Tomates & Oignons Crispy

LES INCONTOURNABLES D'EDOUARD



ENTRECÔTE de BOEUF de RACE "CHAROLAISE" - (350 gr) Sauce Béarnaise ou Poivre Frites Maison & Salade Verte | 34 €

TARTARE de BOEUF - "Préparé à l'Italienne" Frites Maison & Salade Verte | 24 €

FISH & FRITES - "De Cabillaud" Sauce Tartare, Frites Maison & Salade Verte | 22 €

DESSERTS MAISON



CAFÉ ou THÉ Gourmand "Assortiment de Mignardises" | 12 €

ANANAS VICTORIA "Déguisement de Fruits Frais" & son Coulis de Fruits Rouges | 12 €

TIRAMISU Aux Spéculoos & son Caramel Beurre Salé | 10 €

MOELLEUX aux POMMES Caramel & ses Amandes Effilées | 9,5 €

 **CRÈME BRULÉE** Parfumée à la Pistache | 10 €

 **MOUSSE au CHOCOLAT** Duo de Copeaux au Chocolat Noir & Blanc | 9,5 €

 **MOELLEUX au CHOCOLAT** Caramel & ses Éclats de Speculoos | 9,5 €

* Seuls les plats précédés du symbole  sont inclus dans le menu.

LES SALADES GOURMANDES



CAESAR REVISITÉE | 20 €

Poulet Crispy, Croûtons, Avocat, Oeuf dur, Parmesan, Salade Romaine, Tomate, Sauce Caesar

NORDIQUE | 20,50 €

Crevettes Roses, Saumon Fumé, Avocat, Salade, Tomate, Sauce Citronnée

HEALTHY | 19,50 €

Chèvres Frais, Blanc de Poulet, Concombre, Avocat, Salade, Tomate, Carottes, Sauce Vinaigrette

BERGÈRE | 21 €

*Jambon Serrano, Crottin de Chèvre Fermier Rôti, Raisins, Noix, Tomate, Cantal, Bleu,
Huile d'Olive Bio & Vinaigre Balsamique*

POKÉ EXOTIQUE | 20 €

Riz Basmati, Ananas Rôti, Fèves, Avocat, Tataki de Thon, Sauce Sésame Soja, Graines, Tomates Cerises

FORMULE "BRUNCH" | 28 €



Boisson chaude au choix

Café, crème, thé, chocolat, (Cappuccino + 2€)

+ Tartine beurrée, confiture & Viennoiseries

+ Jus d'orange pressé

+ Œufs Bénédicte, Avocado toast & Saumon Gravlax

Accompagné d'un risotto

ou Œufs brouillés, Charcuterie & Fromages

Accompagné d'un risotto

+ Mini Salade Caesar

(Salade, Poulet Crispy, Croûtons & Copeaux de Parmesan)

+ Trio de desserts

FROMAGES AOP



Servis avec salade verte aux noix & raisins

LA PART DE FROMAGE | 4,9 €

SÉLECTION DE 4 FROMAGES AOP AFFINÉS | 14 €

Saint-Nectaire, Comté 12 mois, Tomme de Brebis, Bleu

EAUX MINÉRALES (75cl)



ABATILLES 75cl "Plate ou Pétillante" | 7,90 €

ABATILLES 33cl "Plate ou Pétillante" | 5,00 €

Source Sainte-Anne d'Arcachon

- DU NOUVEAU AU BISTRO -

Ouvert du Lundi au Vendredi de 7h à 00h

Le Samedi de 10h à 23h "Brunch de 10h à 16h"

Profitez d'offres exceptionnelles sur une sélection de boissons durant notre

AFTER-WORK de 18h à 20h !

Pour vos réservations de tables ou demandes de privatisation

Retrouvez nous sur www.bistroedouard.com

Prix nets en euros, taxes et services compris. 2^d édition de Novembre 2023. Nos viandes bovines sont d'origine Française, Union Européennes.

Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'entrée du restaurant ou sur demande à la caisse.



FORMULE 28 €
BRUNCH

10h - 16h
Servi uniquement le samedi



Boisson chaude au choix

Café, crème, thé, chocolat, (Cappuccino + 2€)

+ Tartine beurrée, confiture & Viennoiseries

+ Jus d'orange pressé

+ Oeufs Bénédicte, Avocado toast & Saumon Gravlax

Accompagné d'un risotto

ou Oeufs brouillés, Charcuterie & Fromages

Accompagné d'un risotto

+ Mini Salade Caesar

(Salade, Poulet Crispy, Croûtons & Copeaux de Parmesan)

+ Trio de desserts

KID'S BRUNCH

14,50€

Lait Chaud

ou Chocolat Chaud

+ 1 Pain au Chocolat

+ 1 Jus de Fruit

+ 1 Mini Croq'Monsieur

Frites Maison

+ 1 Fromage Blanc

Sucré ou Fruité

Prix nets en euros, taxes et service compris.