

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



 **TRADITIONNEL OEUF DUR** - Mayonnaise Onctueuse & Salade Verte | 8,5 €

MELON "BOULE de MIEL" - Nature & Jambon Serrano | 12 € / 14 €

 **RILLETTES de CABILLAUD** - "Marinés au Paprika Doux" Toasts de Pain de Campagne | 14 €

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

Salade Roquette, Vinaigrette Onctueuse & ses Toasts de Pain de Campagne | 15 €

BURRATINA CRÉMEUSE - Pesto, Tomates Cerises & Salade Roquette | 15 €

SUGGESTIONS DU JOUR



 **PAVÉ de SAUMON SNACKÉ** - Sauce Verte au Citron Confit

Écrasé de Pommes de Terre au Safran | 26 €

 **BAVETTE D'ALOYAU de BŒUF "FRANÇAIS"** - Sauce à l'Echalote

Gâteau de Polenta aux Abricots secs | 25 €

 **V RISOTTO & RIZ VÉNÉRÉ** - Crème aux Champignons & ses Copeaux de Parmesan Reggiano | 22 €

GRANDE SALADE D'ÉDOUARD - Salade, Roquette, Tomates Cerises, Burrata, Melon,

Quinoa Rouge, Artichauts, Oignons Rouges & sa Vinaigrette Onctueuse | 24 €

LES BURGERS DE LA MAISON ÉDOUARD



Servis Frites Maison & Salade Verte

"CHICKEN" BURGER | 24 €

Bun's de Pain Brioché, Poulet Croustillant,

Sauce Burger, Crème au Cheddar, Tomates & Oignons Crispy

"BLUE" BURGER | 25 €

Bun's de Pain Brioché, Steak Haché de Boeuf "Black-Angus",

Sauce Burger, Bacon Fumé, Bleu d'Auvergne, Crème au Cheddar, Tomates & Oignons Crispy

LES INCONTOURNABLES D'EDOUARD



ENTRECÔTE de BOEUF de RACE "NORMANDE" - (350 gr) Sauce Béarnaise ou Poivre

Frites Maison & Salade Verte | 32 €

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 €

 **CRÈME BRULÉE** Parfumé à la Vanille de Madagascar | 9,5 €

 **TIRAMISU** Parfumé aux Spéculos | 10 €

BRIOCHE PERDUE Caramel & sa Boule de Glace à la Vanille | 10 €

GLACES ARTISANALES "GLACES des ALPES" Envie de Douceur demandez notre carte spéciale !

* 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 BRUNCH

28 €

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 Bénédictes, 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.