

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 | 32 €

Entrée + Plat + Dessert | 38 €

ENTRÉES



 OEUF DUR - Mayonnaise Onctueuse & Salade Verte | 8 €

 VELOUTÉ de LENTILLES VERTES du PUY - Filet d'Huile d'Olive, Croûtons & Ciboulette | 12 €

12 GROS ESCARGOTS de BOURGOGNE - Beurre Persillé | 18 €

 FOIE GRAS de CANARD - "IGP du Périgord" & ses Toasts de Pain de Campagne | 20 €

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

---- SUGGESTIONS DU JOUR ----



 FILET MIGNON de PORC - Sauce Moutarde à l'Ancienne

Pommes de Terre Grenailles Poêlées aux Champignons | 24 €

NOIX de SAINT-JACQUES de DIEPPE POÊLÉES - Beurre Blanc Citronné

Purée de Céleri Rave & sa Grappe de Tomates Cerises Rôties au Thym | 35 €

 BROCHETTE de VEAU - Sauce au Poivre, Frites Maison & Salade Verte | 26 €

  RAVIOLIS - "Ricotta & Épinards" Crème de Parmesan Reggiano & ses Copeaux | 22 €

 LASAGNES à la BOLOGNAISE - Sauce Tomate aux Herbes & Salade Verte | 22 €

LES BURGERS DE LA MAISON ÉDOUARD



Servis Frites Maison & Salade Verte

"HALLOWEEN" BURGER | 25 €

Bun's de Pain Brioché Spécial Halloween, Steak Haché de Boeuf "Black-Angus", Sauce Burger, Bacon, Saint-Nectaire, Galette de PDT, Sauce Tomates, Crème au Cheddar, Tomates & Oignons Crispy

"BLOOD CHICKEN" BURGER | 24 €

Bun's de Pain Brioché Spécial Halloween, Tenders de Poulet Crispy, Sauce Burger, Sauce Tomate Dégoulissante, 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 | 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 €

 LA COUPE VICTORIA "Déguisement d'Ananas & de Fruits Frais" & son Coulis de Fruits Rouges | 12 €

 COEUR COULANT au CHOCOLAT Caramel & sa Boule de Glace à la Vanille de Bourbon | 10 €

 TIRAMISU Au Nutella & sa Poudre de Cacao | 10 €

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

LES SALADES GOURMANDES D'ÉDOUARD



CAESAR CROUSTILLANTE | 21 €

Poulet Croustillant Tiède, Avocat, Oeuf Dur, Brisure de Parmesan Reggiano, Croûtons, Salade Romaine, Tomates Cerises, Sauce Caesar aux Anchoix

OCÉANCE | 22,50 €

Gravlax de Saumon Mariné à l'Aneth, Grosses Crevettes Décortiquées, Avocat, Salade, Tomates Cerises, Ciboulette Fraîche & sa Sauce Citronnée

VITALITY | 20 €

Chèvres Frais, Blanc de Poulet, Oeuf Dur, Concombre, Avocat, Salade, Tomates Cerises, Carottes Rapées & sa Sauce Vinaigrette

RUSTIQUE | 22 €

Jambon Serrano, Toasts de Chèvre Fermier Rôti au Miel, Raisins, Noix, Tomate, Cantal, Bleu, Pommes de Terre Rissolées Tiède, Tomates Cerises, Huile d'Olive Bio & sa Vinaigrette

POKÉ EXOTIQUE | 22,50 €

Riz Basmati, Tataki de Saumon Frais, Ananas Rôti, Fèves, Avocat, Mélanges de Graines Torréfiées, Chou Rouge, Oignons Crispy & sa Sauce Sésame Soja

LES CROQUES D'ÉDOUARD SUR PAIN DE CAMPAGNE

Servis avec frites maison & salade verte



L'ORIGINAL MISTER | 17 €

Jambon de Paris, Emmental Rapé Gratiné (+2,50€ version Lady & son Oeuf au Plat)

LE CROQUE SIGNATURE D'ÉDOUARD | 19,50 €

Poulet Rôti, Sauce Burger, Cheddar Rapé Gratiné & ses Oignons Crispy

LE NORDIQUE CRÉMEUX | 20 €

Gravlax de Saumon Mariné à l'Aneth, Avocat, Cream Cheese Citronnée

LE CROQUE TRUFFÉ | 21 €

Jambon de Paris, Cream Cheese à la Truffe, Parmesan Reggiano Gratiné

FROMAGES AOP

Servis avec salade verte aux noix & raisins



LA PART DE FROMAGE | 4,9 €

SÉLECTION DE 4 FROMAGES AOP AFFINÉS | 16 €

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

EAUX MINÉRALES (75cl)



ABATILLES 75cl "Plate ou Pétillante" | 8,50 €

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

Source Sainte-Anne d'Arcachon

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.