

# Suggestions du jour

## BISTRO D'EDOUARD - FAUBOURG DE L'ARCHE

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

### ENTRÉES



MELON "BOULE de MIEL" - Nature ou Jambon Serrano | 11 € / 14 €

RILLETTES de MERLAN - "Préparé par nos Soins" Au Paprika Fumé & ses Toasts de Pain Poilâne | 12 €

BURRATINA CRÉMEUSE - Sur Lit de Roquette & Tomates Cerises Multicolores  
Pesto Rouge & Vert, Réduction Balsamique | 15 €

SAUMON MARINÉ - Façon "Gravlax" au Citron & Crème fraîche | 14 €

### LES INCONTOURNABLES D'EDOUARD



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

TARTARE de BOEUF - "Préparé par nos Soins" Frites Maison & Salade Verte | 24 €

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

### SUGGESTIONS DU JOUR



CROUSTILLANT D'AGNEAU - Jus Corsé au Romarin & son Écrasé de Pomme de Terre | 26 €

CHAUD/FROID de FILET de TURBOT - Sauce Vierge Revisitée aux Épices Douces  
Salade de Haricots Verts & Asperges Vertes | 32 €

PLUMA de PORC IBÉRIQUE RÔTI - Sauce Financière  
Jardinière de Légumes & Pommes de Terre | 24 €

V RISOTTO aux ASPERGES & LÉGUMES VERTS - Crème de Parmesan Reggiano & ses Copeaux | 22 €

SALADE "EDOUARD" - Sucrine, Quinoa Rouge, Champignons de Paris, Tomates Cerises, Bresaola,  
Billes de Mozzarella, Radis, Parmesan Reggiano, Jus de Citron & Vinaigrette Soja Sésame | 22 €

### LES BURGERS MAISON D'EDOUARD



Servis Frites Maison & Salade Verte

"BLUE" BURGER | 24 €

Bun's de Pain Brioché, Steak de Boeuf Haché "Black-Angus", Sauce Burger, Cheddar Fondant,  
Bleu d'Auvergne, Tomates Fraîches, Salade Verte & Oignons Frits

### DESSERTS MAISON



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

SALADE de FRUITS FRAIS Infusée au Sirop de Vanille de Madagascar | 10 €

MOELLEUX au CHOCOLAT Crème Anglaise & ses Éclats de Spéculoos | 10 €

TIRAMISU À la Pistache & ses Éclats | 10 €

TARTELETTE aux FRAISES Chantilly Onctueuse & Coulis de Fruits Rouges | 9,5 €



CARTE COMPLÈTE  
DES VINS

#### VINS DU MOMENT

Bourgogne Côtes Chalonnaise Blanc  
Chardonnay, Millebuis 2022

L'Originel "Vieilles Vignes" Rouge  
Domaine de La Doussinière 2021

Côtés de Provence  
IGP, Miraval

|                                    | verre 16 cl | pichet 50 cl | Btl 75 cl |
|------------------------------------|-------------|--------------|-----------|
| Bourgogne Côtes Chalonnaise Blanc  | 9,00 €      | 28,00 €      | 42 €      |
| L'Originel "Vieilles Vignes" Rouge | 9,50 €      | 29,50 €      | 44 €      |
| Côtés de Provence                  | 9,50 €      | 29,50 €      | 44 €      |

## À PARTAGER



### TOASTÉ VEGGIE | 10 €

*Avocat, tomates confites et graines*

### TOASTÉ NORDIQUE | 12 €

*Saumon fumé, cream cheese, herbes fraîches*

### TOASTÉ APÉRO | 10 €

*Façon Croq'Monsieur Jambon de Paris gruyère*

## 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*

## 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*

## EAUX MINÉRALES (75cl)



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

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

*Source Sainte-Anne d'Arcachon*



## AFTER-WORK de 17h à 21h !

- Bacchus de Vin Bio (25cl) "La Petite Seine" à 7€ -  
"Rouge - Rosé - Blanc"

- La Pinte de Blonde de la Maison Edouard à 6€ -

- Coupe de champagne du moment à 9€ -

- Cocktails hors "Créations d'Édouard" à 8€ -

- Bières 50 cl à 8€ -

**1 bouteille de vin ou champagne achetée = 1 Toasté de votre choix OFFERT !**

**Ouvert du Lundi au Vendredi de 7h à 00h**

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

**Pour vos réservations de tables ou demandes de privatisation**

**Retrouvez nous sur [www.bistroedouard.com](http://www.bistroedouard.com)**

Prix nets en euros, taxes et services compris. édition de Janvier 2025. 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.