

Suggestions du jour

BISTRO D'EDOUARD - FAUBOURG DE L'ARCHE

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

ENTRÉES



VELOUTÉ de CHÂTAIGNES - Croûtons, Filet d'Huile d'Olive & Ciboulettes | 12 €

RILLETTES de CABILLAUD - "Légèrement Épicées" & Toasts de Pain de Campagne | 14 €

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

FOIE de CANARD IGP du PÉRIGORD - "Préparé par nos Soins" Mariné au Porto & Armagnac

Chutney de Poires & ses Toasts de Pain de Campagne | 20 €

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 €

SUGGESTIONS DU JOUR



FOIE de VEAU "FRANÇAIS" - Jus de Veau Acidulé & sa Poêlée de Légumes du Marché | 25 €

NOIX de SAINT-JACQUES de DIEPPE - Jus de Poisson Infusé à la Roquette

Risotto Crèmeux aux Courges Confites | 35 €

SUPRÊME de POULET FERMIER - "Cuit en Basse Température"

Jus Persillé & Purée de Pommes de Terre | 24 €

V FARFALLES aux LÉGUMES - Sauce All' Arabiata Légère & ses Copeaux de Parmesan Reggiano | 20 €

LES BURGERS MAISON D'EDOUARD



Servis Frites Maison & Salade Verte

"CANTALOU" BURGER | 25 €

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

DESSERTS MAISON



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

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

CRÈME BRÛLÉE Parfumée à la Pistache | 10 €

PROFITEROLES REVISITÉES Glace aux Marrons & à la Vanille, Chocolat Chaud & Chantilly | 12 €

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

TARTELETTE aux POIRES Façon "Amandine" Caramel & Amandes Effilées | 10 €



CARTE COMPLÈTE
DES VINS

VINS & CHAMPAGNE DU MOMENT

Bourgogne Aligoté Blanc

AOP La Vigne de Maire Louise 2023

Malbec "Château Lagrezette" Rouge

AOP Cahors

Champagne "Brut Tradition"

Maison De Lozey

	verre 16 cl	pichet 50 cl	Btl 75 cl
Bourgogne Aligoté Blanc	9,00 €	28,00 €	42 €
Malbec "Château Lagrezette" Rouge	13,00 €	40,50 €	60 €
Champagne "Brut Tradition"	15 €	€	75 €

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'Edouard" 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

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.