

Suggestions du Jour

BISTRO D'EDOUARD - ESPLANADE DE LA DÉFENSE

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

ENTRÉES



ŒUF MAYONNAISE - À la Truffe & Tomates Cerises | 10 €

12 GROS ESCARGOTS de BOURGOGNE SAUVAGES - En Coquilles, Beurre, ail & Persil | 18 €

TERRINE de CAMPAGNE - Maison, Pot de Cornichons | 14 €

SUGGESTIONS DU JOUR



FAUX-FILET de BŒUF NORMAND - Sauce Béarnaise, Frites Maison & Salade Verte | 30 €

TRIO de la MER - (Saumon, Bar, Saint-Jacques) Sauce Beurre Blans aux Fines Herbes
& Riz Basmati aux Légumes | 26 €

LINGUINE aux GIROLLES - Jus de Viande & Copeaux de Parmesan | 23 €

SUPRÈME de VOLAILLE - Cuit en Basse Température, Jus aux Éclats de Truffes,
Purée de Pommes-de-Terre & Butternut | 24 €

FISH & FRITES - Sauce Tartare & Salade Verte | 23 €

LÉGUMES SAUTÉS à la THAÏ & PLUMA - Bouillon Maison au lait de Coco | 24 €

LASAGNE MAISON au SAUMON - Aux Jeunes Pousses d'Épinard,
Ricotta & Pesto à la Pistache | 25 €

LE BURGER MAISON D'EDOUARD



CRISPY CHICKEN BURGER | 24 €

Bun's Brioché, Tender de Filet de Poulet Pané

Crème Fromagère, Oignons Crispy, Tomates Cerises, Frites Maison & Salade Verte

DESSERTS MAISON



CAFÉ ou THÉ GOURMAND - "Assortiment De Mignardises" | 12 €

NOUGAT GLACÉ - De notre Artisan "Glacier Des Alpes" & Son Coulis | 9,5 €

MOELLEUX au CHOCOLAT - Crème Anglaise & Glace Chocolat Valrhona | 10 €

CRUMBLE MAISON - Aux Poires & Glace Nougat | 9,5 €

SALADE de FRUITS FRAIS - Maison & Glace à la Liqueur de Chartreuse | 9,5 €

VINS DU MOMENT



CARTE COMPLÈTE
DES VINS

	verre 16 cl	pichet 50 cl	Btl 75 cl
Bourgogne Côtes Chalonnaise (Blanc) <i>Chardonnay, Millebuis 2022</i>	9,00 €	28,00 €	42 €
Côteaux d'Aix en Provence (Rosé) <i>AOP, Saint-Julien-Les-Vignes 2023</i>	8,50 €	26,50 €	40 €
Sancerre (Rouge) <i>AOC, Domaine Auchère 2023</i>	9,50 €	28,00 €	44 €

À PARTAGER

ASSORTIMENT IBÉRIQUE "Saucisson, Jambon Serrano, Lomo, Chorizo" | 22 €

Toasts de Pain Poilâne beurre & concassée de tomates cerises

PLANCHE "COMPOSÉE" du BISTRO | 28 €

Charcuterie Ibérique, Fromages Affinés, cornichons, beurre & pains

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, Oeuf dur, Parmesan, Salade Romaine, Tomate, Sauce Caesar

NORDIQUE | 20,5 €

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 de 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 Pad Thaï

EAUX MINÉRALES (75cl)

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

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

Source Sainte-Anne d'Arcachon

- AFTERWORK de 17h à 21h du Lundi au Jeudi -

- Bières 50 cl à 8€ -
- Tous les Cocktails à 8€ -
- Coupe de champagne du moment à 9€ -

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

Ouvert du Lundi au Jeudi de 9h à 23h & le Vendredi jusqu'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 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.