

# 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 Blancs aux Fines Herbes  
& Riz Basmati aux Légumes | 26 €

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

SUPRÊME 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 €



CARTE COMPLÈTE  
DES VINS

### VINS DU MOMENT

Bourgogne Côtes Chalonnaise ( Blanc )  
Chardonnay, Millebuis 2022

Côteaux d'Aix en Provence ( Rosé )  
AOP, Saint-Julien-Les-Vignes 2023

Sancerre ( Rouge )  
AOC, Domaine Auchère 2023

verre 16 cl

pichet 50 cl

Btl 75 cl

9,00 €

28,00 €

42 €

8,50 €

26,50 €

40 €

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



Servi 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 Thai*

### 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](http://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.