

# Suggestions du Jour

BISTRO D'EDOUARD - PLACE DES SAISONS

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

## ENTRÉES



- ŒUF MAYONNAISE** - Grenade & Tomates Cerises | **8 €**  
**ASPERGES BLANCHES des LANDES** - Sauce Vinaigrette aux Herbes Fraîches | **15 €**  
**SAUMON GRAVLAX** - Crème Légère aux Herbes | **14 €**  
**ASSIETTE de COPPA & MORTADELLE DOP** - Beurre demi-sel d'Isigny | **10 €**

## SUGGESTIONS DU JOUR CI-DESSOUS



- ENTRECÔTE de BOEUF NORMAND** - Sauce Béarnaise, Frites Maison & Salade Verte | **34 €**  
**TARTARE de THON FAÇON ÉDOUARD** - Aux Senteurs d'Asie & Légumes Croquants | **26 €**  
**CÔTE de PORC TOMAHAWK** - Cuit en Basse Température, Pleurotes & Jus de Viande,  
Purée de Pommes-de-Terre Maison | **24 €**  
**DOS de SAUMON RÔTI** - Beurre Blanc & Riz Basmati | **26 €**  
**SALADE ITALIENNE** - Coppa IGP, Mortadelle & Mozzarella DOP, Poivrons Farcis à la Ricotta,  
Crème de Balsamique & Salade Verte | **24 €**  
**CARPACCIO de BOEUF d'AUBRAC** - À l'Italienne, Frites Maison & Salade Maison | **24 €**  
**PENNE à la CRÈME de PESTO** - & Copeaux de Parmesan | **19,5 €**

## LE BURGER MAISON D'ÉDOUARD



### BLACK ANGUS BURGER | 24 €

Bun's Brioché, Steak Haché Black Angus, Crème de Fromagère,  
Tomates Cerises, Oignons Cripsy, Frites Maison & Salade Verte

## DESSERTS MAISON



- CAFÉ ou THÉ GOURMAND** - "Assortiment De Mignardises" | **12 €**  
**SALADE de FRUITS FRAIS MAISON** - Sorbet Framboise | **9,5 €**  
**NOUGAT GLACÉ** - De notre Artisan "Glacier Des Alpes" & Son Coulis | **9,5 €**  
**MÉLI-MÉLO de FRUITS ROUGES** - Glace à la Mascarpone | **12 €**  
**MOELLEUX au CHOCOLAT & COEUR CARMEL** - Glace Caramel au Beurre Salé | **10 €**



CARTE COMPLÈTE  
DES VINS

### VINS DU MOMENT

**Bourgogne Côtes Chalonnaise ( Blanc )**  
Chardonnay, Millebuis 2022

verre 16 cl

9,00 €

pichet 50 cl

28,00 €

Btl 75 cl

42 €

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

8,50 €ea

26,50 €

40 €

**Pinot Noir( Rouge )**

AOP, Pays d'Oc, Altugnac 2024

7,50 €

23,00 €

35 €

## 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, Tomme de Savoie*

## LES SALADES GOURMANDES



### CAESAR REVISITÉE | 20 €

*Poulet Crispy, Croûtons, Oeuf dur, Parmesan, Salade Romaine, Tomate, Sauce Caesar*

### OCÉANE | 22,5 €

*Grosses Crevettes Décortiquées, Saumon Gravlax, 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 | 22,5 €

*Riz Basmati, Ananas Rôti, Graines de Grenade, Avocat, Tataki de Saumon, 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 22h du Lundi au Jeudi -

- Bières 50 cl à 8€ -

- Tous les Cocktails à 8€ Hors Cocktails Création -

- Coupe de champagne du moment à 10€ -

-----

**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 15h**

**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.