

NOS ENTRÉES

BAVAROIS DE FOIE GRAS Gelée de Montbazillac et pain d'épices	15,9			
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL Par 6	9,9	Par 12	14,9	
OEUF COCOTTE SAUMON Saumon fumé, crème, oeuf, fromage servi avec ses mouillettes	9,9			
FRICASSÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLE (DÉSOSSEÉS) EN PERSILLADE	11,9			
CREVETTES PANKO Sauce cocktail	Par 6	11,9	Par 12	16,9

NOS SUGGESTIONS

VOIR L'ARDOISE

Demandez à votre serveur

NOS TARTARES au COUTEAU

boeuf charolais servi avec des frites fraîches

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL préparé avec câpres, cornichons et échalotes, ketchup, sauce Worcestershire	180 g	360 g
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE base traditionnelle, grana padano	16,9	24,9
TARTARE DE SAUMON FRAIS PRÉPARÉ	17,9	25,9
TARTARE DE SAUMON FRAIS PRÉPARÉ	18,9	26,9
DUO DE TARTARES un tartare de saumon et un tartare de boeuf Charolais AU COUTEAU, préparés		30,4

MENU ENFANT 12,5

(moins de 12 ans)
Le dimanche soir et le mardi soir le menu enfant est offert pour deux repas adultes payants.
Gratuit pour les enfants pour le jour de leur anniversaire.
Non cumulable avec d'autres offres

PETITE PIZZA Base tomate, jambon blanc, fromage
POULET PANÉ ou MINI FISH AND CHIPS
Accompagnement aux choix : frites fraîches ou haricots verts

1 BOULE DE GLACE Vanille ou chocolat ou fraise ou citron
ou MOUSSE AU CHOCOLAT

20cl Ananas ou pomme ou orange ou SIROP À L'EAU AU VERRE

NOS POMMES DE TERRE AU FOUR

NORVÉGIENNE pommes de terre, crème ciboulette échalotte, saumon frais, citron, salade	18,9
RACLETTE pommes de terre, crème ciboulette échalotte, fromage à raclette, salade, accompagnée de sa charcuterie	17,9

NOS RISOTTOS

RISOTTO JAMBON DE PAYS, copeaux de grana padano	16,9
RISOTTO TRUFFÉ, MAGRET DE CANARD FUMÉ ET FOIE GRAS POÉLÉ, copeaux de grana padano	26,9

NOS SALADES XXL

SALADE CAESAR CLASSIQUE mélange de salade, poulet, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce caesar	16,5
SALADE VÉGÉTARIENNE mélange de salade, falafels, asperges, tomates cerises, pommes de terre «grenaille»	15,9
SALADE CHÈVRE MIEL mélange de salade, tomates cerises, chèvres panés, chutney figue	16,9
SALADE POULET CRUNCHY mélange de salade, aiguillettes de poulet panées, oeuf sur le plat, pommes de terre «grenaille», tomates cerises, parmesan	17,9
SALADE SAVOYARDE mélange de salade, tranches de lard, tomates cerises, pommes de terre «grenaille», toasts de reblochon	18,9
SALADE OCÉANE mélange de salade, saumon fumé, burrata, tomates cerises, crème citronnée aneth	19,9



NOS WELSHES

Servis avec des frites fraîches

RAREBIT pain de campagne imbibé de bière et moutarde, jambon blanc, cheddar fondu, oeuf sur le plat	16,9
MAROILLES pain de campagne imbibé de bière et moutarde, cheddar fondu, maroilles, lard grillé	17,9

MENU EDITORIAL

ENTRÉE + PLAT 34,0

PLAT + DESSERT 29,0

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39,0

OEUF COCOTTE SAUMON saumon fumé, crème, oeuf, fromage servi avec ses mouillettes
ou BAVAROIS DE FOIE GRAS gelée de Montbazillac et pain d'épices
•••
DORADE SNACKÉE À LA PLANCHA sauce marinière, risotto
ou BAVETTE DE BOEUF ANGUS confit d'échalotes entières, frites fraîches, salade
•••
COUPE DE CHAMPAGNE
•••
TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS ou TARTE TATIN, glace vanille, caramel beurre salé

NOS «EDITO» BURGERS

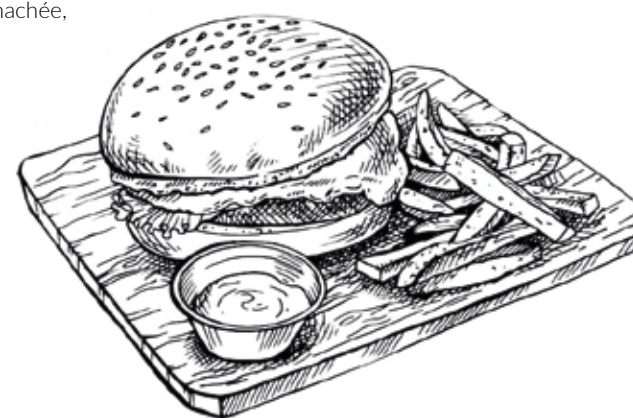
Viande hachée française fraîche garantie

Simple steak haché 150g - DS double steak haché 2 x 150g

TOUS NOS BURGERS SONT NAPPÉS DE SAUCE MAISON

TOUS NOS STEAKS HACHÉS FRAIS PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR UN HACHÉ 100% VÉGÉTAL

	Simple	DS
EDITO' BURGER STATE pain burger, viande de bœuf français hachée, oeuf sur le plat	16,9	23,9
EDITO' POTATOES BURGER double galettes de pommes de terre, double cheddar viande de bœuf français hachée, oeuf sur le plat	16,9	23,9
EDITO' BURGER RACLETTE pain burger, viande de bœuf français hachée, fromage à raclette, lard tranché	17,9	24,9
EDITO' BURGER ROQUEFORT pain burger, viande de bœuf français hachée, sauce roquefort	17,9	24,9



NOS VIANDES

STEAK HACHÉ DE BOEUF FRANÇAIS 180G, oeuf à cheval, frites fraîches, salade	150g : 15,9	300g : 22,9
BAVETTE DE BOEUF ANGUS +/- 250g, confit d'échalotes entières		23,9
COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU +/- 200g, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches, salade		18,9
ESCALOPE DE POULET, sauce crème champignons		15,9
CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE +/- 400g, sauce au choix		36,9
N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit		
Supplément sauce au choix : roquefort, tartare, moutarde à l'ancienne, sauce crème champignons, sauce champagne		1,5
Supplément garniture au choix : frites fraîches, risotto, haricots verts		3,0



NOS MOULES

Selon saison - servies avec des frites fraîches

MARINIÈRE Vin blanc, persil, oignons, carottes, céleri	15,9
CRÈME base marinière, sauce crème	17,9
ROQUEFORT base marinière, sauce roquefort	17,9
CHAMPAGNE base marinière, sauce champagne	19,9

NOS POISSONS

Poisson frais disponible selon arrivage

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD FAIT MAISON sauce tartare, frites fraîches, salade	17,9
FILET DE DORADE, snacké à la plancha	19,9
ESCALOPE DE SAUMON, sauce champagne	21,9

NOS RAVIOLES

RAVIOLES AUX CHÈVRE MIEL	17,9
RAVIOLES AUX TRUFFES escalope de foie gras, sauce ratafia	26,9

NOS PIZZAS

La pâte à pizza est faite maison

SAINTE-MARGUERITE sauce tomate, olives, fromage*, roquette	11,9
SAINT JEAN sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris frais, fromage*, roquette	13,9
LA FOLIE sauce tomate, légumes méditerranéen grillés, champignons de Paris frais, fromage*, roquette	16,9
PRINCESSE NINA sauce tomate, reblochon, parmesan, fromage*, roquette	16,9
RACLETTE base crème, pommes de terre, bacon, jambon blanc, fromage*, fromage à raclette, roquette	18,9
GOUTTE D'OR base crème fraîche, jambon blanc, chèvre, miel, fromage*, roquette	16,9
NORVÉGIENNE base crème fraîche, saumon frais, tomates cerises, fromage*, saumon fumé, citron, roquette	20,9
TARTUFFO base crème fraîche, tartufata, mélange forestiers, magret de canard fumé, copeaux de truffe, fromage*, roquette	22,9

*Mozzarella et emmental



FORMULES DU MIDI

PLAT DU JOUR 15,9

EXPRESS 16,9

Plat du jour + café Illy

GOURMANDE 21,9

Plat du jour + café gourmand +
bière sélection Edito ou verre de vin rouge,
blanc ou rosé

Hot Cocktails 20cl

3 cl d'alcool minimum

IRISH COFFEE Whisky Jameson, café, crème fouettée	
FRENCH COFFEE Cognac, café, crème fouettée	
CHAMPENOIS COFFEE Marc de Champagne, café, crème fouettée	
NORMANDY COFFEE Calvados, café, crème fouettée	
CUBAIN COFFEE Rhum ambré, café, crème fouettée	

NOS DESSERTS

PROFITEROLES AU CHOCOLAT	2 choux	7,9
	3 choux	9,4
MI-CUIT AU CHOCOLAT et sa boule de glace vanille, crème fouettée		6,9
TIRAMISÙ NUTELLA ET SPÉCULOOS		7,9
CRÈME BRÛLÉE		6,9
ENTREMET CROUSTILLANT EXOTIQUE		7,9
TARTE TATIN, glace vanille, caramel beurre salé		7,9
MOUSSE AU CHOCOLAT		5,9
L'ASSIETTE 3 FROMAGES, salade de noix		8,9

Coupes Glacées très gourmandes

DAME BLANCHE 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,9
CHOCOLAT LIÉGEOIS 1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,9
CAFÉ LIÉGEOIS 1 boule café, 1 boule vanille, coulis au café, crème fouettée	7,9
BOUNTY CUP 2 boules noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	7,9
CARAMEL LIÉGEOIS 2 boules caramel, chocolat chaud, crème fouettée	7,9
EXOTIQUE 1 boule vanille, 1 boule passion, coulis exotique, chantilly	7,9

NOS COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

2cl d'alcool minimum

AFTER EIGHT 2 boules menthe-chocolat, Get 27	9,9
COLONEL 2 boules citron, vodka	9,9
COUPE CHAMPENOISE 2 boules biscuit rose de Reims, Marc de Champagne	10,9

NOS GLACES

Nos parfums :

GLACES : Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, noix de coco, nougat, biscuit rose de Reims, menthe-chocolat, café

SORBETS : Citron, fraise, framboise, passion

COUPE 2 BOULES	3,9
COUPE 3 BOULES	5,5

Supplément crème fouettée	0,9
Supplément chocolat chaud maison	1,5



CARTE D'OR
L'ÉQUIPE DE L'EDITO

Gourmands

CAFÉ OUTHÉ GOURMAND DE L'EDITO	7,9
CHAMPAGNE GOURMAND 10cl de champagne	12,9
HOT COCKTAIL GOURMAND	12,9

L'équipe de l'Edito
vous souhaite un bon appétit!