

REIMS • DIJON  
SAINT QUENTIN  
DUNKERQUE  
VALENCIENNES  
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

# L'édito

NOTRE PASSION ... VOUS RECEVOIR

**VENTE  
À EMPORTER**

Tél. 03 26 40 33 06

Consultez le site Uber Eats  
pour la livraison

Uber  
Eats

REIMS

WWW.RESTAURANT-LEDITO-REIMS.FR

## BIÈRES

### PRESSIONS

	25cl	Pinte 50cl
1664 5,5°	4,2	6,9
GRIMBERGEN blanche 6,0°	5,3	8,9
GRIMBERGEN ambrée 6,5°	5,3	8,9
GRIMBERGEN fruits rouges 6,0°	5,3	8,9
GRIMBERGEN abbaye 6,0°	5,3	8,9
PANACHÉ ou MONACO	3,6	6,9
PICON BIÈRE	4,6	8,3
PAIX DIEU 10,0°	6,9	13,5
L'EDITORIALE	-	5,0
LA BON SECOURS PRESTIGE 9,0°	6,9	12,5

### BOUTEILLES

LINDEMANS À LA CERISE 3,5°	25cl	6,9
LINDEMANS À LA FRAMBOISE 2,5°	25cl	6,9
1664 sans alcool 0,9°	25cl	5,9
DESPERADOS 5,9°	33cl	6,9
ORVAL 6,2°	33cl	6,9
KASTEEL ROUGE 8°	33cl	6,9
LA CHOUFFE 8°	33cl	6,9
CHIMAY TRIPLE 8,5°	35cl	6,9
SAINT FEULLIEN GRAND CRU 9,5°	33cl	7,5

### BIÈRES DE REIMS

BIÈRE ARTISANALE	33cl	6,9
"RÉMOISE" Blonde 6,5°	75cl	13,9
BIÈRE ARTISANALE	33cl	7,9
"RÉMOISE" Ambrée 7°	75cl	14,9

## APÉRITIFS

RICARD	2cl	3,9
KIR AU BOURGOGNE ALIGOTÉ	12cl	4,5
crème de cassis, mûre, framboise, pêche		
MARTINI bianco, rosso, rosato	5cl	4,5
SUZE, CAMPARI	5cl	4,5
PORTO rouge ou blanc, RATAFIA	6cl	5,5
PINEAU DES CHARENTES	6cl	5,5
PICON VIN BLANC	15cl	5,9
APEROL SPRITZ	20cl	7,2
Aperol, prosecco, eau gazeuse		
LILLET BLANC ou ROSÉ	15cl	5,5
AMERICANO MAISON		7,9
APEROL SPRITZ ROYAL	15cl	10,9
Aperol, champagne, eau gazeuse, rondelle d'orange		
PASTIS 12/12 de Saint-Tropez *		4,5
puissant et riche sur une base de figue et fleur d'oranger		
ACCOMPAGNEMENT À LA VERSE		1,50

## LES PLANCHES XL

### CHARCUTERIE

POUR 2 PERSONNES 28,9  
POUR 4 PERSONNES 36,0

D'origine italienne, espagnol, ardennaise  
selon nos arrivages

### BISTROT

POUR 2 PERSONNES 24,9  
POUR 4 PERSONNES 29,9

Mini croque-monsieur, mini camembert frit,  
terrines de campagne, saucisson fuet nature,  
fromage de chèvre, saucisson sec,  
pickles de légumes



### BIG PARTAGE FRITS

POUR 2 PERSONNES 24,9  
POUR 4 PERSONNES 29,9

Crevettes panko, beignets piment jalapeno,  
mini camembert pané, mini nems

### VENISE

POUR 2 PERSONNES 28,9  
POUR 4 PERSONNES 36,0

Burratina, mozzarella di buffala, saumon fumé,  
légumes grillés et marinés à l'huile d'olive,  
tomates coeur de pigeon, olives noires,  
pain de campagne, gressins

## COCKTAILS

### Avec Alcool

10,5

4 cl d'alcool minimum - 20 cl

- GIN FIZZ Gin, sucre de canne, citron, eau gazeuse
- PIÑA COLADA Rhum blanc, crème de coco, ananas
- SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry
- PLANTEUR Rhum brun, ananas, orange, passion, grenadine, cannelle
- PEPPERMINT PATTY Liqueur de menthe, crème de cacao, chocolat chaud, crème fouettée

6 cl d'alcool minimum - 20 cl

- MARGARITA Cointreau, téquila, citron vert
- SWEET PURPLE Vodka, triple sec, sirop de violette, limonade, citron
- ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, sucre expresso
- MOSCOU MULE Vodka, schweppes ginger ale, pulco
- AMARETTO SOUR Amaretto, jus de citron, pulco, sucre de canne
- BLACK RUSSIAN Vodka, kahlua, crème de coco, crème fouettée
- BOMBAY CLOVER CLUB Gin bombay, jus de citron, pulco, sucre de canne, framboise

### Sans Alcool

8,5

- BOUNTY Jus d'ananas, crème de coco, lait, sirop de brownie, glace pilée
- TAGADA Jus de cranberry, jus de citron, sirop de fraise bonbon, limonade, glace pilée
- FRAICHEUR Jus de cranberry, jus de fraise, sirop de mûre, jus de framboise, menthe fraîche, glace pilée
- KIWI GOLD Jus de kiwi, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de passion, glace pilée
- BALI Jus de passion, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine
- VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, sucre de canne, citron, eau gazeuse
- LE MALCOM Jus de pomme, jus de cranberry, cannelle, sucre de canne

### BOISSONS CHAUDES

- CHOCOLAT CHAUD 4,5
- CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISE 6,8
- Oreo ou Spéculoos ou Nutella Noisette
- LAIT CHAUD VANILLE 3,2
- THÉS OU INFUSIONS 3,9
- CITRON PRESSÉ CHAUD 4,9
- CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS 4,9
- IRISH COFFEE Whisky 4cl, café, crème fouettée 9,9
- FRENCH COFFEE 9,9
- CUBA COFFEE 9,9
- CHAMPENOIS COFFEE 9,9

### Les Mojitos

20cl

9,9

4 cl d'alcool minimum

- HAVANA MOJITO ORIGINAL Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse
- HAVANA MOJITO RUBIS Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de framboise
- HAVANA MOJITO APPLE Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de pomme
- HAVANA MOJITO CHAMPENOIS Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et champagne 10,9

### Cocktails au Champagne 12cl 10,9

- OLD FLAVOUR Champagne, rhum, jus de cranberry, citron, sirop de passion
- SOUPE CHAMPENOISE Champagne, triple sec, citron, sucre de canne
- BACCHUS Champagne, jus de fraise, citron, crème de cassis



## Softs

- COCA-COLA 33cl 4,0
- COCA-COLA CHERRY 33cl 4,0
- COCA-COLA SANS SUCRE 33cl 4,0
- FANTA ORANGE 25cl 3,9
- PERRIER 33cl 3,9
- VITTEL 25cl 2,9
- LAIT + SIROP 33cl 3,9
- ORANGINA 25cl 3,9
- SCHWEPPE TONIC, AGRUM', GINGER 25cl 3,9
- OASIS TROPICAL 25cl 3,9
- DIABOLO 25cl 4,2 50cl 5,9
- THÉ GLACÉ MAISON parfums aux choix 3,9
- SUPPLÉMENT SIROP ou RONDELLE 0,3
- FRUIT PRESSÉ Orange ou citron 6,9
- JUS ou NECTARS DE FRUITS 25cl 3,9
- Orange <sup>2</sup>, pamplemousse <sup>2</sup>, ananas <sup>3</sup>, abricot <sup>3</sup>, tomate <sup>1</sup>, multifruits <sup>2</sup>, pomme <sup>2</sup> - 1 : Jus / 2 : Jus à base de jus concentré / 3 : Nectar



Photos non contractuelles  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

PRIX NETS EN EURO EXIGEZ VOTRE TICKET  
Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction).

# ENTRÉES

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre d'ail et persil	14,9
CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ	16,9
JAMBON DE REIMS fait maison 120g, crème fouettée à la moutarde Clovis et ses condiments	12,9
JAMBON DE REIMS PANÉ À LA SAINT-MENEHOULD <i>Nouveau</i>	14,9
moutarde Clovis, mesclun au verjus	
WELSH EGG BOAT <i>Nouveau</i>	9,9
épaisse tranche de pain de campagne, oeuf, lardons, gratiné au fromage cheddar	
L'OEUF COCOTTE FORESTIER AUX CUISSSES DE GRENOUILLE DÉSOSSÉES, ail et persil <i>Nouveau</i>	18,9
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU MAROILLES <i>Nouveau</i>	12,9
VELOUTÉ AUX ESCARGOTS «TOUT CHAUD» <i>Nouveau</i>	18,9
croquante d'escargots, escargots poêlés, velouté de légumes à l'ail et persil	
BURRATA CRÉMEUSE <i>Nouveau</i>	18,9
tartufata, lamelles de truffe, huile d'olive, poivre	

# SALADES & BOWLS

SALADE LYONNAISE (servie en saladier) <i>Nouveau</i>	14,9
mélange de jeunes pousses, tomates coeur de pigeon, tranches de lard, lardons, croûtons rissolés, oeuf parfait, arrosée au vinaigre de vin	
BOWL CHÈVRE CHAUD <i>Nouveau</i>	12,9
mélange de jeunes pousses, tomates coeur de pigeon, tranches de lard, croûtons, fromage de chèvre frais pané et rôti, tomates cerises	
BOWL CAESAR <i>Nouveau</i>	12,9
mélange de salade romaine, tomates coeur de pigeon, blancs de poulet, croûtons, sauce caesar, copeaux de parmesan	
BOWL GOURMAND <i>Nouveau</i>	22,9
mélange de jeunes pousses, gésiers de volaille, magret fumé, toasts de foie gras, vinaigre balsamique, échalotes, vinaigre de noix	



# RISOTTOS ET COQUISOTTOS

Le risotto "Arborio" doit être crémeux grâce au fromage et au beurre et le riz "Al Dente", dit craquant

RISOTTO TRUFFÉ,	24,9
tartufata, lamelles de truffe au jambon de Parme, copeaux de grana padano, mascarpone	
RISOTTO ITALIEN <i>Nouveau</i>	16,9
jambon de Parme, parmesan râpé, copeaux de grana padano	
COQUISOTTO BAMBINO pour les grands et les petits	14,9
jambon blanc, emmental râpé, coquillettes	
COQUISOTTO PARIS	15,9
coquillettes, champignons de Paris, blancs de poulet, crème fraîche, emmental râpé	

# RAVIOLES

COEUR DE RAVIOLES AUX FROMAGES, <i>Nouveau</i>	16,9
crème de parmesan	
RAVIOLES ÉPINARDS, <i>Nouveau</i>	16,9
sauce tomate et sa burratina	
RAVIOLES AUX TRUFFES ET JAMBON DE PARME,	22,9
crème de parmesan	
RAVIOLES DE LANGOUSTINES GRATINÉES, <i>Nouveau</i>	18,9
sauce homardine	

# PLATS DE SAISON GENEREUX PAR NATURE

CAMEMBERT PANÉ RÔTI <i>"Volcan sûr"</i>	22,9
et ses charcuteries, pommes de terre au four	
EFFILOCHÉ DE PORC CH'NORD	18,9
frites fraîches, oignons frits, lard, sauce barbecue fumée, cheddar fondu	
CHICKEN POUTINE <i>Nouveau</i>	20,9
frites fraîches, fromage à poutine, poulet pané, oignons grillés	
TARTIFLETTE TRADITION <i>Nouveau</i>	18,9
potatoes, oignons, lardons, vin blanc, reblochon et sa salade verte	
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE <i>Nouveau</i>	22,9
potatoes vapeur et légumes au bouillon	
GRATINÉ FAÇON BERGER <i>Nouveau</i>	22,9
émincés de volaille, pommes de terre, fromage à raclette, crème liquide, oignons et sa salade verte	
ROGNONS DE VEAU FORESTIER <i>Nouveau</i>	20,9
potatoes «grenailles»	

# WELSHES

au pain de campagne, cuisinés à la bière blonde

LE GALLOIS à la bière de prestige PAIX DIEU <i>Nouveau</i>	26,9
pain de campagne moutardé imbibé à la bière de prestige, servi avec sa charcuterie, pommes «grenailles» et son blida de dégustation	
RAREBIT	20,9
pain de campagne imbibé à la bière, cheddar fondu à la bière, jambon blanc, oeuf sur le plat (oeuf de poules élevées en plein air), frites fraîches	
MAROILLES	22,9
cheddar fondu à la bière, toasts de pain de campagne imbibé à la bière, maroilles et lard grillé, gratiné, frites fraîches	
RÉMOIS	22,9
cheddar fondu à la bière, toasts de pain de campagne imbibé à la bière, jambon de Reims, moutarde Clovis, gratiné, frites fraîches	
Supplément steak haché de bœuf 150g	6,0
Supplément oeuf	2,0

## MENU EDITORIAL 39€

JAMBON DE REIMS ou

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE ou

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE (+5 €)



ESCALOPE DE SAUMON sauce champagne, riz ou

BAVETTE DE BOEUF ANGUS ou  
confit d'échalotes entières, frites

CÔTE DE BŒUF (avec os) +/- 500g (+12 €) ou  
sauce au choix, frites fraîches

TOURNEDOS DE BOEUF +/- 250g (+20 €)  
poêlé au beurre, jus de veau aux morilles, gratin dauphinois



COUPE DE CHAMPAGNE

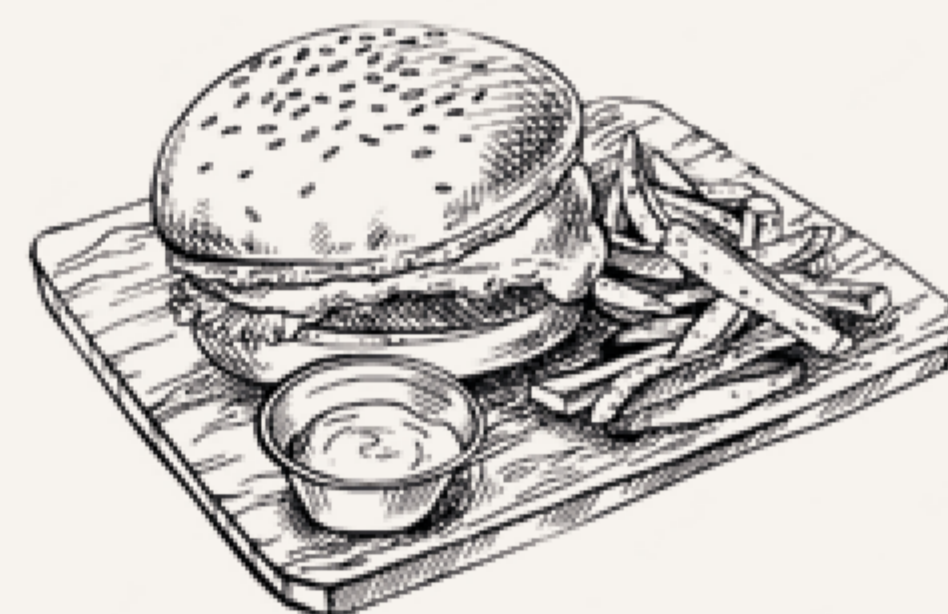


VACHERIN AUX BISCUITS ROSES DE REIMS  
ou MOELLEUX CHOCOLAT COEUR NUTELLA

# BURGERS

Viande hachée française - Pain réalisé en boulangerie artisanale  
Simple avec un steak haché 150g - DS avec un double steak haché 2 x 150g

	Simple	DS
✔ EDITO' BURGER VÉGÉTARIEN légumes grillés aux herbes, galette de pommes de terre, crème fraîche au cheddar, oignons frits, frites fraîches	16,9	
EDITO' BURGER PORC-ÉPIC effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue, miel paprika doux, cannelle, coriandre, salade	18,9	
EDITO' BURGER CRUNCHY CHICKEN aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches	16,9	24,9
EDITO' BURGER EMPIRE STATE viande de bœuf français hachée, crème au cheddar, tranche de lard, bacon, oignons frits, oeuf au plat, sauce barbecue, frites fraîches	20,9	28,9
EDITO' BURGER WELSH viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits noyés au cheddar fondu, frites fraîches	24,9	
EDITO' BURGER DUCK viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe	24,9	
EDITO' BURGER CROUSTILLANT AVOCADO aiguillettes de poulet panées, guacamole, jeunes pousses de salade, oignons frits, frites fraîches <i>Nouveau</i>	16,9	24,9
EDITO' BURGER CORSICA viande de bœuf français hachée, crème et tomme de brebis, coppa, tomates séchées, caviar d'aubergines, basilic, thym, frites fraîches <i>Nouveau</i>	24,0	
Supplément grandes frites fraîches	4,0	
Supplément galette de pommes de terre	3,0	
✔ Supplément steak végétarien		4,0
Supplément œuf de poules élevées en plein air		2,0



# VIANDES

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS, frites fraîches			20,9
ANDOUILLETTE AAAAA de Troyes grillée, sauce moutarde de la Maison Clovis, frites fraîches			20,9
BAVETTE DE BŒUF ANGUS poêlée au beurre +/- 250g, confit d'échalotes entières, frites fraîches, salade			25,9
CÔTE DE BŒUF (avec os) +/- 500g, sauce au choix, frites fraîches			39,9
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL servi avec des frites fraîches	180g	20,9	260g 24,9
TARTARE DE BOEUF SICILIEN servi avec des frites fraîches	180g	23,9	260g 26,9
condiments, tomates confites, burrata crémeuse entière, pistou maison, copeaux de grana padano, roquette			
CARPACCIO DE BOEUF ET SA BURRATINA CRÉMEUSE, roquette <i>Nouveau</i>			22,9
TOURNEDOS DE BOEUF +/- 250g POÊLÉ AU BEURRE <i>Nouveau</i>			49,9
jus de veau aux morilles, gratin dauphinois			
MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE MIEL / GINGEMBRE, frites fraîches <i>Nouveau</i>			26,9
Supplément sauce au choix : poivre vert, barbecue fumée, fromage, forestière, échalote, moutarde, béarnaise			2,0
Supplément garniture au choix : haricots verts, riz, frites fraîches, gratin dauphinois, pommes «grenailles» légumes grillés, galette de pommes de terre			2,0
Supplément œuf	2,0		
Supplément lamelles de truffe, jus de veau aux morilles			10,0

N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit

## Formule Express

PLAT DU JOUR N°1 : 20,9  
PLAT DU JOUR SEUL N°1 : 15,9

FORMULE N°2 : 22,9  
PLAT DU JOUR SEUL N°2 : 17,9

### A DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

PLAT DU JOUR

+ CAFÉ ou THÉ GOURMAND

+ 1 BOISSON

Verre de vin 15cl Sélection Edito  
ou 1/2 eau plate ou gazeuse 50 cl  
ou Bière 1664 25 cl

Du lundi au vendredi midi  
sauf jours fériés



# MOULES

accompagnées de frites fraîches, suivant saison

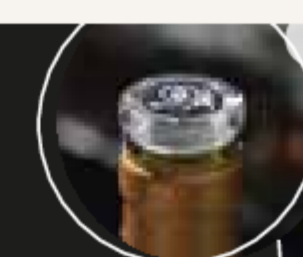
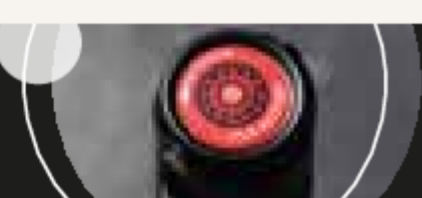
MOULES MARINIÈRES	16,9
garniture vin blanc, persil, oignons, céleri branche	
MOULES À LA CRÈME DE CHAMPAGNE	18,9
garniture marinière, sauce Champagne	
MOULES AU GORGONZOLA	22,9
garniture marinière, sauce gorgonzola	
TRILOGIE DE MOULES <i>Nouveau</i>	26,0
moules à la crème de champagne et sa Saint-Jacques, moules curry crevettes, moules au gorgonzola et jambon de Parme	

# POISSONS

TATAKI DE THON AUX SÉSAMES	24,9
sauce teriyaki, pousses de soja, algues, frites fraîches	
ESCALOPE DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE <i>Nouveau</i>	24,9
riz de Camargue, lentillons de Champagne	
CROUSTADE DE LA MER <i>Nouveau</i>	26,9
saumon, poisson du moment, langoustines, crevettes, moules, Saint-Jacques, riz de Camargue	
FILET DE TURBOT (suivant arrivage) <i>Nouveau</i>	36,0
sauce dieppoise, crevettes, moules, pommes vapeur	
SAINT-JACQUES À LA CRÈME DE SAFRAN, riz de Camargue	32,9
TARTARE DE SAUMON 180g servi avec des frites fraîches	22,9
échalote, jus de citron, ciboulette	
TARTARE DE SAUMON ET CREVETTES À L'AVOCAT	24,9
servi avec des frites fraîches	
BURGER BLACK SHARK <i>Nouveau</i>	20,9
steak de requin, galette de pommes de terre, mesclun, tomate, sauce béarnaise, frites fraîches	

## NOUVEAUTÉ : VOTRE BOUTIQUE EDITO EST ARRIVÉE

Laissez-vous tenter par nos produits spécialement conçus pour vous !  
Planche apéritive, Stop bulle, Porte sac et bien d'autres encore...  
Il y en a pour tous les goûts !



# CUISINE DU BOUT DU MONDE

- POULET SAUTÉ AUX NOUILLES CHINOISES** 18,9  
sauce soja frais, pousses d'haricots mango, cacahuètes, nouilles de riz chinoises, carottes, oignons, poulet
- PANIER VAPEUR POULET COCO** 20,9  
poulet mariné crème de coco, crevettes, riz thaï sauce curry tandoori, citron vert
- PANIER VAPEUR DU PÊCHEUR** *Nouveau* 24,9  
riz thaï au mirin, crevettes, scampis, gambas, Saint-Jacques, moules, poisson du moment, sauce soja, soja frais, citron vert, coriandre

## MENU ENFANT 15,0

(moins de 12 ans)

PIZZA MARGUERITE LAPIN ou RAVIOLES TOMATES ou COQUISOTTO BAMBINO  
STEAK HACHÉ, frites ou POULET PANÉ, frites

P'TIT GOURMAND ENFANT (mignardises)  
ou CRÊPES CHOCOLAT

Boisson : Verre de Coca fontaine 25cl ou Oasis Tropical 33cl  
ou Capri-sun 20cl ou 1/4 Vittel 25cl

et JOUET ENFANT EN CADEAU

# BRUSCHETTAS

- CARBONARA** *Nouveau* 22,9  
base crème, lardons, emmental, pecorino, jambon de Parme, jaune d'oeuf, accompagnée de salade
- ALPINA** *Nouveau* 18,9  
base crème, pommes de terre, lardons, reblochon, accompagnée de salade

# PIZZAS (Pâtes fraîches)

- QUEEN ELIZABETH** 18,9  
sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon Rostello en chiffonnade (jambon cuit italien aux herbes)
- FROMAGGI** 19,9  
sauce tomate, scarmozza fumé, gorgonzola, mozzarella, tomates cœur de pigeon, copeaux de grana padano
- BURRATA** 20,9  
sauce tomate, burrata, basilic, jambon de Parme, pistou, tomates cerises fraîches, mozzarella, roquette
- TARTUFO** *Coup de Cœur du Chef Pizzaiolo* 24,9  
base crème fraîche, crème de truffe, burrata, jambon de Parme, mélange forestier, copeaux de grana padano, copeaux de truffe, roquette
- SPECTACULAIRE FRUITS DE MER** *Nouveau* 32,9  
sauce tomate, beurre d'ail, moules, crevettes, scampis, gambas, saumon fumé, Saint-Jacques

# PIZZETTAS (Pizza moyenne et épaisse)

- MIEL** 15,9  
base crème fraîche, mozzarella, blancs de volaille, miel
- A L'ESCARGOT** 16,9  
base tomate, escargots, burratina, beurre d'ail et persil, tomates cœur de pigeon, mélange de jeunes pousses de salade
- 18 DEGRÉS** *Nouveau* 17,9  
base crème fraîche, pommes de terre, fromage à raclette, tranches de lard, oignons, jambon Rostello

# Flammekueches

- LA CAPRA** 15,9  
base tomate, tomates cerises, emmental râpé, mozzarella, olives noires en rondelle, pistou
- LA TRUFFE** 20,9  
crème de tartufata, copeaux de truffes, jambon de Parme
- LA CHÈVRE** 14,9  
crème fraîche à la muscade, fromage de chèvre, miel, blancs de volaille
- LA CH'TIFLETTE** *Nouveau* 16,9  
base crème à la muscade, oignons, lardons, emmental râpé, reblochon
- Supplément burrata, jambon de Parme 5,0  
Supplément truffe 10,0  
PENSEZ À COMMANDER VOTRE SALADE 1,5

# DESSERTS MAISON

- PAVLOVA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DE NÖEL** *Nouveau* 9,9  
meringue, poire, crème chantilly, sauce chocolat Valrhona
- CRÈME BRÛLÉE MAISON** à la véritable, gousse vanille 9,9
- TARTE TATIN TRADITIONNELLE MAISON** 12,9  
au caramel beurre salé, crème fouettée, glace vanille
- PROFITEROLES XXL** 3 boules de glace vanille, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée 12,9
- MOELLEUX AU CHOCOLAT GUANAJA COEUR NUTELLA** 9,9  
et sa boule de glace vanille *Nouveau*
- VACHERIN AUX BISCUITS ROSES DE REIMS** *Nouveau* 7,9  
meringue, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace biscuit rose, coulis de fruits rouges, biscuits roses de la maison Fossier
- TARTELETTE AUX MYRTILLES** *Nouveau* 12,9  
crème d'amandes, glace fromage blanc, meringue
- SUCCÈS PISTACHE À LA FEUILLE D'OR** *Nouveau* 10,9
- CRÊPES MAISON ou GAUFRES**  
au sucre 5,9  
caramel beurre salé 8,9  
nocciolata et sa boule vanille 8,9  
pâte à tartiner aux noisettes (sans huile de palme)  
noisettes torréfiées

## Gourmands

- CAFÉ ILLY OU THÉ GOURMAND** 9,9
- CHAMPAGNE GOURMAND** 10cl de champagne 15,9
- P'TIT GOURMAND ENFANT** 5,9  
1 boule vanille ou chocolat et ses mignardises

## Coupes Glacées très gourmandes

**COUPE HAPPY BIRTHDAY 20,9**

Votre coupe de glace XXL pour votre anniversaire  
Au choix parmi les coupes de la carte  
avec fontaine, cierge magique et Titi qui chante

- CAPTAIN AMERICA** (gourmand glacé) seul ou à partager 12,9  
1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace caramel, coulis de caramel, crème fouettée, guimauve, brownies, pop-corn, cookies, meringue
- I'M REMOISE** 9,9  
3 boules de glace biscuit rose, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée, biscuits roses de Reims
- BANANA SLIPT** 10,9  
1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace fraise, sauce chocolat, banane, crème fouettée
- POIRE BELLE HÉLÈNE** *Nouveau* 10,9  
3 boules glace vanille, sauce chocolat Valrhona, poire, crème fouettée
- COLONEL** *Nouveau* 10,9  
sorbet citron vert, vodka 4cl
- NOUNOURS CHOCOLAT** *Nouveau* 9,9  
2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, guimauve chocolat, crème fouettée, meringue

## GLACES

Nos parfums :

**GLACES :** vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, noix de coco, biscuit rose de Reims, pistache, fromage blanc, rhum raisin

**SORBETS :** framboise, citron vert, ananas

- COUPE 2 BOULES** 5,9  
**COUPE 3 BOULES** 7,9  
Supplément crème fouettée 1,0  
Supplément chocolat chaud 1,5



**CARTE D'OR**  
LES PÂTISSERIES DE FRANCE

# WHISKIES 4cl



<b>BLEND</b>		
Chivas 12 ans		9,9
<b>ÉCOSSAIS</b>		
Ballantine's		8,5
<b>IRISH WHISKEY</b>		
Jameson		8,5
<b>SINGLE MALT</b>		
Bushmills Irish Whiskey		8,9
Végétal Musette *		9,9
vif et fruité. France		

<b>OLD SINGLE MALT</b>		
Aberlour 10 ans		9,5
<b>LES BOURBONS AMÉRICAINS</b>		
Jack Daniel's Old N°7 Brand		8,5
Jack Daniel's Tennessee Honey		8,5
Jack Daniel's Single Barrel		10,5

<b>LES MALTS TOURBÉS</b>		
Lagavulin		12,9
The Deacon Scotland <i>Nouveauté</i>		9,5
<b>BOURBON LEGENDS</b>		
Jim Beam White		8,5
Four Roses		8,9

## ALCOOLS DIVERS 4cl

<b>GIN</b>		
BULLDOG GIN		9,9
MONKEY 47		9,9
TANQUERAY		10,5
BROCKMANS INTENSELY SMOOTH *		8,9
double distillé aux arômes de mûres et de myrtilles		
ORNABRAK SINGLE MALT *		8,9
irlandais doux avec des notes de vanille et poivre rose		
<b>VODKA</b>		
ABSOLUT BLUE		7,9
<b>COGNAC</b>		
COURVOISIER VSOP	4cl	8,9
MARTELL XO Impérial	4cl	14,9

<b>RHUM</b>		
BUMBU The original Barbados		10,9
HAVANA CLUB 7 ans		9,9
HAVANA CLUB 15 ans		12,9
DIPLOMATICO		9,9
DON PAPA		9,9
ZACAPA		13,9
KRAKEN BLACK SPICIED		9,9
COPALLI CACAO *		8,9
bio pur jus infusé aux fèves de cacao. Belize		
MACA SPICED RUM *		8,9
infusé aux 5 épices fraîches. Ile Maurice		
RUM ET CANE FRENCH OVERSEAS *		13,0
XO, doux et gourmand. Martinique et La Réunion		
RUROBLE EXTRA ANEJO *		13,0
vieux 8 ans d'âge, rond et boisé. Venezuela		

## DIGESTIFS

<b>LIQUEURS</b>		
POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	5cl	7,5
GET 27, GET 31	5cl	7,9
GRAND MARNIER, COINTREAU	5cl	7,9
LIMONCELLO	5cl	7,9
MARC DE CHAMPAGNE	5cl	8,9
AMARETTO Disaronno Originale	5cl	8,9
CALVADOS, ARMAGNAC	5cl	8,9
BAILEY'S	5cl	7,9
CHARTREUSE	5cl	7,9

## CHAMPAGNES

### Coupes de Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO 10cl	8,9
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO rosé 10cl	9,9
COUPE DE CHAMPAGNE de MARQUE selon la sélection 10cl	10,9
"KIR" CHAMPAGNE crème cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	9,5

### Bouteilles de Champagne 75cl

De Castellane - Épernay	35,0	Perrier Jouët brut - Épernay	79,0
De Castellane rosé - Épernay	40,0	Perrier Jouët blanc de blanc - Épernay	105,0
Pol Roger brut réserve - Épernay	69,0	Laurent Perrier rosé Tours-sur-marne	175,0
Laurent Perrier réserve Tours-sur-marne	69,0	Laurent Perrier blanc de blanc Tours-sur-marne	149,0
Taittinger brut réserve - Reims	69,0	Taittinger Comtes de Champagne blanc - Reims	180,0
Lallier Brut R019 - Aÿ Champagne	59,0	Taittinger Comtes de Champagne rosé - Reims	180,0
Lallier Blanc de Noirs - Aÿ Champagne	69,0	Laurent Perrier Grand Siècle Tours-sur-marne	199,0
Deutz brut Réserve - Aÿ Champagne	69,0		
Deutz brut rosé - Aÿ Champagne	74,0		
Taittinger rosé Prestige - Reims	75,0		

### Les Magnums 150cl avec une flammekueche maison

DE CASTELLANE	70,0
POL ROGER	139,0
TAITTINGER	139,0



Champagne de Castellane

CLASSÉ

X

CHAMPAGNE DE CASTELLANE

**UNIQUE À REIMS !!!**

75cl  
35,0

**\* NOS SPIRITUEUX ARTISANAUX SÉLECTIONNÉS PAR L'EXPLORATEUR DE GOÛT**



**SCANNEZ LE QR CODE**  
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION  
**E-PACK ALLERGEN**  
Accédez à notre carte des allergènes.  
Notre carte des allergènes est également disponible à l'accueil.

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

## VINS ROUGES \*

	Bout. 75cl	Verre 15cl
<b>BORDEAUX AOC* "VIN DE PROPRIÉTÉ DE L'ÉDITO"</b>		
BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Cérase	29,0	7,5
<b>BORDEAUX ROUGES AOC*</b>		
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Château Les Donats	30,0	
HAUT MÉDOC Cru Artisan Château du Hâ	32,0	
MOUTON CADET	31,0	7,9
GRAVES DE VAYRES	35,0	
"Cuvée Elisée" Château Pichon Bellevue		
LALANDE DE POMEROL	42,0	
Château Chatain Pineau		
<b>BOURGOGNE AOC*</b>		
BOURGOGNE PINOT-NOIR Château du Cray	33,0	8,5
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Vieilles Vignes - Domaine Cordonnier	45,0	
CÔTEAUX BOURGUIGNON Domaine Four Bassot	35,0	
MERCUREY Château du Cray	52,0	
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>		
MERLOT- Domaine Les Plos	29,0	
<b>LOIRE AOC</b>		
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "Les Gravier" Maison Audebert	33,0	
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b>		
GRIGNAN LES ADHEMAR "Secret de Terroir" Domaine de Montine	32,0	8,5
CÔTES DU RHONE "Esprit" Brotte	29,0	7,5
<b>CROZES-HERMITAGE</b> Domaine Michelas	49,0	
BEAUMES DE VENISE Domaine de Beaumalric	36,0	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Les Hauts de Barville	45,0	
<b>BEAUJOLAIS AOC</b>		
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	30,0	
JULIÉNAS Côte de Bessay	35,0	

## VINS ROSÉS\*

	Bout. 75cl	Verre 15cl
<b>PROVENCE AOC</b>		
CÔTES DE PROVENCE Minuty Prestige	45,0	
CÔTES DE PROVENCE "Symphonie" Maison Sainte Marguerite	35,0	8,5
<b>IGP DE MÉDITERRANÉE</b>		
PUR GRIS DE MÉDITERRANÉE By Sophie Sumeire	23,0	

### POT LYONNAIS

Igp du Gard Cellier des Chartreux  
Blanc, rosé ou rouge

46cl 25cl  
9.9 5.9

\*Dans la limite des stocks disponibles

## EAUX MINÉRALES

	50cl	1litre
VITTEL	4,9	6,0
PERRIER FINES BULLES	4,9	6,0

## "VINS D'EXCELLENCE"

	Bout. 75cl
<b>BOURGOGNE ROUGES AOC</b>	
ALOXE-CORTON Domaine Denis père et fils	90,0
SAINT ROMAIN Maison André Goichot	69,0
<b>BOURGOGNE BLANCS AOC</b>	
SAINT VÉRAN "Les Buis" - Maison Matisco Bio	51,0
<b>BORDEAUX ROUGES AOC</b>	
HAUT MÉDOC Château Peyrabon 2016	49,0
SAINT ESTÈPHE Franck Phelañ 2 <sup>ème</sup> vin du Château Phelan Ségu	74,0
<b>VALLÉE DU RHONE</b>	
CÔTE ROTIE «côte blonde» Domaine de Boisseyt	125,0

## BOUTEILLES EN DUO

	Bout. 50cl
<b>ROUGES AOC</b>	
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	22,0
GRIGNAN LES ADHEMAR "Secret de terroir" - Domaine de Montine	22,0
<b>BLANCS AOC</b>	
SANCERRE Domaine des Trois Noyers	25,0
RIESLING Domaine Joseph Fritsch	20,0

## VINS BLANCS \*

	Bout. 75cl	Verre 15cl
<b>ALSACE AOC</b>		
RIESLING Domaine Joseph Fritsch	29,0	
PINOT GRIS Domaine Joseph Fritsch	31,0	
<b>MONBAZILLAC AOC</b>		
MONBAZILLAC Château Le Fagé	33,0	7,5
<b>BOURGOGNE AOC</b>		
PETIT CHABLIS Domaine "Les Clous"	38,0	9,5
SAINT-BRIE Domaine Goichot	35,0	
<b>LOIRE AOC</b>		
SANCERRE BLANC Domaine Des Trois Noyers	39,0	
POUILLY FUMÉ Domaine Figeat	36,0	
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>		
IGP CÔTES DE GASCOGNE "Bal Des Papillons" Domaine Horgelus	30,0	7,5
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
GRIGNAN LES ADHEMAR "Gourmandise" Domaine De Montine	35,0	7,9
<b>LANGUEDOC</b> "Chardonnay" Domaine Les Plos	32,0	7,5



## CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO, RISTRETTO	2,5
GRAND CAFÉ	4,1
DÉCAFÉINÉ	2,5
CRÈME	3,5
GRAND CRÈME	4,7
CAPPUCCINO	4,8
CAFÉ VIENNOIS	4,7