

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
LA BON SECOURS 9,0°	6,9	12,5
L'EDITORIALE	-	5,0

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
LILLET BLANC ou ROSÉ	15cl	5,5
AMERICANO MAISON		7,9
ACCOMPAGNEMENT À LA VERSE		1,50

Les Spritz

SPRITZ	20cl	8,5
Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse		
SPRITZ ROYAL	15cl	11,5
Liqueur d'orange, champagne, eau gazeuse, rondelle d'orange		
SPRITZ LEMON	15cl	11,5
Liqueur de citron, prosecco, eau gazeuse		
HUGO SPRITZ	15cl	10,5
Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse		
CHANDON GARDEN SPRITZ	15cl	10,5
Vin pétillant à l'orange et aux épices		



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).

LES PLANCHES XL

LA COCHONNAILLE

POUR 2 PERSONNES 24,9

POUR 4 PERSONNES 39,9

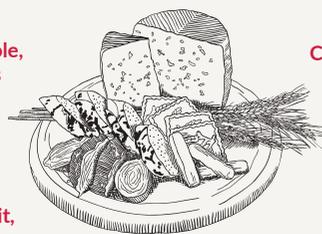
Mélange de charcuteries d'origine espagnole, italienne, ardennaise selon nos arrivages

LA BISTROT

POUR 2 PERSONNES 28,9

POUR 4 PERSONNES 36,0

Mini croque-monsieur, mini camembert frit, terrine de campagne, saucisson fuet, fromage de chèvre pané, jambon de parme, beurre, cornichons, pickles de légumes, pain de campagne



THE BIG PARTAGE FRITS

POUR 2 PERSONNES 24,9

POUR 4 PERSONNES 29,9

Crevettes panko, beignets de piment jalapeno, mini camembert pané, mini nems, beignets de calamars, sauce nems, sauce béarnaise

LA VENISE

POUR 2 PERSONNES 28,9

POUR 4 PERSONNES 38,0

Burratina, mozzarella di buffala, saumon fumé, légumes grillés et marinés, tomates coeur de pigeon, tapenade d'olives noires, gressins

COCKTAILS

Short drink

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
- BASIL SMASH Gin infusé au basilic, sucre de canne, pulco, eau gazeuse
- STAR SOUR Whisky, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron, blanc d'oeuf
- LANNA Téquila, jus de framboise, jus de citron, limonade
- MOSCOU MULE Vodka, schweppes ginger beer, pulco

Long drink

11,5

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
- BOMBAY CLOVER CLUB Gin bombay, jus de citron, pulco, sucre de canne, framboise
- BERRY MULE Jack Daniel's, amaretto, jus de cranberry, jus de citron, framboise fraîche, ginger beer
- SCREAMING ORGASM Vodka, baileys, kahlua, amaretto, lait
- MELON SOUR Liqueur de melon, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne, angustura
- FROZONE Vodka, curacao, pulco, menthe glaciale, limonade
- LEMON PIE Vodka, liqueur de citron, citron jaune, crème fouettée

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



BOISSONS CHAUDES

- CHOCOLAT CHAUD 4,5
- 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

10,5

4 cl d'alcool minimum

- MOJITO ORIGINAL Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse
- MOJITO RUBIS Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de framboise
- MOJITO PASSION Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fruit de la passion
- MOJITO EMINENTE 11,5 Rhum EMINENTE 7ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fruits de saison
- MOJITO CHAMPENOIS 11,5 Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne

Mocktail 25cl

8,9

- VIRGIN PINA COLADA Ananas, crème de coco
- 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
- RASPBERRY SOUR Framboise fraîche, ceader's, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf
- DETOX Kiwi, thé vert, jus de citron, glace pilée

Softs

- Coca-Cola 33cl 4,0
- Coca-Cola SANS SUCRES OU Coca-Cola Cherry 33cl 4,0
- FANTA ORANGE 25cl 3,9
- PERRIER 33cl 3,9
- VITTEL 25cl 2,9
- LAIT + SIROP 33cl 3,9
- ORANGINA ou OASIS TROPICAL 25cl 3,9
- SCHWEPES TONIC, AGRUM', GINGER 25cl 3,9
- DIABOLO 25cl 4,2 50cl 5,9
- CITRONNADE MAISON 25cl 4,0
- CHOCOLAT FRAPPÉ ou CAFÉ FRAPPÉ 25cl 4,0
- 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 ², pamplemousse ², ananas ³, abricot ³, tomate ¹, multifruits ², pomme ² - 1 : Jus / 2 : Jus à base de jus concentré / 3 : Nectar

VINS ROUGES *

	Bout. 75cl	Verre 12cl
BORDEAUX AOC* "VIN DE PROPRIÉTÉ DE L'ÉDITO"		
BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Cérase	29,0	7,5
BORDEAUX ROUGES AOC*		
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Château Les Donats	30,0	
MOUTON CADET	31,0	7,9
GRAVES DE VAYRES "Cuvée Elisée" Château Pichon Bellevue	35,0	
LALANDE DE POMEROL Château Chatain Pineau	42,0	
YPSUM MALBEC Domaine Siozard	33,0	
BOURGOGNE AOC*		
BOURGOGNE PINOT-NOIR Château du Cray	33,0	8,5
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Vieilles Vignes - Domaine Cordonnier	45,0	
MERCUREY Château du Cray	52,0	
MARSANNAY "Héritage" Domaine Huguenot	52,0	
LOIRE AOC		
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "Les Gravières" Maison Audebert	33,0	
CÔTES DU RHÔNE AOC		
GRIGNAN LES ADHEMAR "Secret de Terroir" Domaine de Montine	32,0	8,5
CROZES-HERMITAGE Domaine Michelas	49,0	
BEAUMES DE VENISE Domaine de Beaumalric	36,0	
BEAUJOLAIS AOC		
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	30,0	
JULIÉNAS Côte de Bessay	35,0	

VINS ROSÉS*

	Bout. 75cl	Verre 12cl
CÔTES DE PROVENCE AOC		
MAISON SAINTE MARGUERITE "Symphonie"	35,0	8,5
CHÂTEAU D'ESCLANS "Whispering angel"	32,0	
CHÂTEAU MINUTY "M de Minuty"	32,0	

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

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

"VINS D'EXCELLENCE"

	Bout. 75cl
BOURGOGNE ROUGES AOC	
ALOXE-CORTON Domaine Denis père et fils	90,0
VOSNE ROMANEE Domaine Charlopin Tissier	125,0
CÔTES DU RHÔNE BLANC AOC	
CHÂTEAU NEUF DU PAPE Domaine du Grand Veneur	55,0
BORDEAUX ROUGES AOC	
HAUT MÉDOC Château Peyrabon 2016	49,0
SAINTE JULIEN LES FIEFS Domaine de Lagrange	69,0
VALLÉE DU RHONE	
CORNAS Cuvée Jana - Domaine Johann Michel	125,0

BOUTEILLES EN DUO

	Bout. 50cl
ROUGES AOC	
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	22,0
SAINTE-EMILION Puisseguin	21,0
BLANCS AOC	
RIESLING Domaine Joseph Fritsch	20,0

VINS BLANCS *

	Bout. 75cl	Verre 12cl
ALSACE AOC		
PINOT GRIS Domaine Joseph Fritsch	31,0	
GEWURZTRAMINER Vendanges tardives Domaine Joseph Fritsch	51,0	
MONBAZILLAC AOC		
MONBAZILLAC Château Le Fagé	33,0	7,5
BOURGOGNE AOC		
PETIT CHABLIS Domaine "Les Clous"	38,0	9,5
LOIRE AOC		
SANCERRE BLANC Domaine Des Trois Noyers	39,0	
POUILLY FUMÉ Domaine Figeat	36,0	
CÔTES DE GASCOGNE		
IGP CÔTES DE GASCOGNE "Bal Des Papillons" Domaine Horgelus	30,0	7,5
CÔTES DU RHÔNE		
GRIGNAN LES ADHEMAR "Gourmandise" Domaine De Montine	35,0	7,9
LANGUEDOC "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

WHISKIES 4cl



BLEND	
Chivas 12 ans	9,9
ÉCOSSAIS	
Ballantine's	8,5
IRISH WHISKEY	
Jameson	8,5
SINGLE MALT	
Bushmills Irish Whiskey	8,9

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

LES MALTS TOURBÉS	
Lagavulin	12,9
The Deacon Scotland	9,5
BOURBON LEGENDS	
Four Roses	8,9

ALCOOLS DIVERS 4cl

GIN	
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	
BOMBAY SAPPHIRE	8,9
VODKA	
ABSOLUT BLUE	7,9
TEQUILA	
VOLCAN Mexique	14,9
COGNAC	
COURVOISIER VS	4cl 8,9
HENNESSY XO	4cl 14,9

RHUM	
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
BUMBU XO CARIBBEAN	9,9
KRAKEN BLACK SPICIED	15,9
EMINENTE RESERVA 7 ANS	9,5
COPALLI CACAO *	8,9
bio pur jus infusé aux fèves de cacao. Belize	

DIGESTIFS

LIQUEURS	
POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	5cl 7,5
GET 27, GET 31, LIQUEUR DE	5cl 7,9
MENTHE BASQUE	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
BUMBU CREAM	5cl 9,9

CHAMPAGNES

Coupes de Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO	10cl	8,9
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO Rosé	10cl	9,9
"KIR" CHAMPAGNE	12cl	9,5
crème cassis, mûre, framboise, pêche		

SÉLECTION CHAMPAGNE DE MARQUE
Consulter l'ardoise

Champagne
de Castellane

CLASSÉ

X

CHAMPAGNE DE CASTELLANE

UNIQUE 75cl
À REIMS !!! 35,0

* NOS SPIRITUEUX ARTISANAUX SÉLECTIONNÉS PAR
L'EXPLORATEUR DE GOÛT

Bouteilles de Champagne 75cl

De Castellane - Épernay	35,0	Laurent Perrier Rosé	175,0
De Castellane Rosé - Épernay	40,0	Tours-sur-marne	
Laurent Perrier Réserve	69,0	Laurent Perrier Blanc de Blanc	149,0
Tours-sur-marne		Tours-sur-marne	
Lallier Brut R019 - Aÿ Champagne	59,0	Laurent Perrier Grand Siècle	199,0
Lallier Blanc de Noirs - Aÿ Champagne	69,0	Tours-sur-marne	
Deutz Brut Réserve - Aÿ Champagne	69,0	Veuve Clicquot la Grande Dame	195,0
Deutz Brut rosé - Aÿ Champagne	74,0	Reims	
Veuve Clicquot Brut Réserve - Reims	69,0	Krug Grande Cuvée Blanc - Reims	295,0
Veuve Clicquot Rosé - Reims	75,0	Taittinger Comtes de Champagne	180,0
Charles Heidsieck Blanc de Blanc	89,0	Blanc - Reims	
Reims			

Les Magnums 150cl

avec une flammekueche maison

De Castellane	70,0
Deutz	135,0
Veuve Clicquot Carte Jaune	135,0



Veuve Clicquot EMINENTE KRUG CHANDON Whispering Angel
REIMS FRANCE BON DE CUBA CHAMPAGNE

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 !



ENTRÉES

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre d'ail et persil	14,9
JAMBON DE REIMS fait maison 120g et ses condiments	12,9
TARTARE DE MANGUE ET D'AVOCAT <i>Nouveau</i> billes de mozzarella, jambon de Parme	16,9
BURRATA AU PISTOU <i>Nouveau</i> sur tomates coeur de pigeon	12,9
BURRATA CRÉMEUSE AUX TRUFFES <i>Nouveau</i>	18,9
BOWL WAKAMÉ AU SÉSAME ET AUX CREVETTES PAPILLONS <i>Nouveau</i>	14,9

SALADES, BOWLS & POKE BOWLS

SALADE NICOISE XL <i>Nouveau</i> mélange de salade romaine, tomates coeur de pigeon, pommes de terre, haricots verts, thon, oeuf dur, olives noires, anchois	15,9
SALADE BIG FARMER XL <i>Nouveau</i> mélange de pousses de salade, tomates coeur de pigeon, oeuf dur, 3 fromages de chèvre panés et rôtis, croûtons, blancs de poulet	17,9
SALADE DE SAUMON FOLIE XXL <i>Nouveau</i> Généreux mélange de pousses de salade, tomates coeur de pigeon, saumon fumé, crevettes, asperges vertes, pommes, concombre, oignons rouges, billes de mozzarella, fraises selon arrivage	24,9
BOWL CHÈVRE CHAUD <i>N°1 des ventes</i> mélange de jeunes pousses, tomates coeur de pigeon, tranches de lard, croûtons, 3 fromages de chèvre frais panés et rôtis, sauce salade	14,9
BOWL CAESAR mélange de salade romaine, tomates coeur de pigeon, blancs de poulet, croûtons, sauce caesar, copeaux de parmesan	15,9
BOWL ITALIEN <i>Nouveau</i> salade à base de pennes, tomates confites, jambon de Parme, copeaux de parmesan, burratina, pistou	16,9
POKE BOWL FRAICHEUR D'ÉTÉ <i>Nouveau</i> riz thaï au mirin, ananas, pastèque, mangue, edamame, orange, graines de sésame, sauce poke bowl	16,9
POKE BOWL DES SIRÈNES <i>Nouveau</i> crevettes papillon marinées, wakamé au sésame, riz thaï au mirin, pamplemousse, orange, ananas, edamame, noix de cajou, sauce poke bowl	18,9
POKE BOWL IN THE BEACH <i>Nouveau</i> tartare de saumon, riz thaï au mirin, blancs de poulet, edamame, haricots verts, concombre, ananas, sauce poke bowl	20,9



RISOTTOS ET COQUISOTTOS

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

RISOTTO TRUFFÉ, tartufata, lamelles de truffe au jambon de Parme, copeaux de grana padano, mascarpone	24,9
RISOTTO ITALIEN jambon de Parme, parmesan râpé, copeaux de grana padano	16,9
RISOTTO DELUXE <i>Nouveau</i> jambon de Parme, parmesan râpé, copeaux de grana padano, burratina	20,9
COQUISOTTO BAMBINO pour les grands et les petits jambon blanc, emmental râpé, coquillettes	14,9
COQUISOTTO PARIS coquillettes, champignons de Paris, blancs de poulet, crème fraîche, emmental râpé	15,9

CUISINE DU BOUT DU MONDE

PANIER VAPEUR POULET COCO riz, soja cru, pack choi, carottes, poulet mariné aux épices thaï, crevettes, lait de coco, citronnelle, gingembre	20,9
PANIER VAPEUR POULET THAÏ <i>Nouveau</i> riz, soja cru, pack choi, carottes, poulet mariné aux épices thaï, sauce tériyaki, citron vert, coriandre	16,9
WOK CACAHUÈTES <i>Nouveau</i> poulet sauté, pousses d'haricots mango, cacahuètes, nouilles de riz chinoises, oignons rouges, sauce soja	18,9

PLATS GOURMANDS GÉNÉREUX PAR NATURE

CAMEMBERT PANÉ RÔTI <i>"Valeur sûre"</i> et ses charcuteries, pommes de terre au four	22,9
PULLED PORK <i>Nouveau</i> cheddar fondu sur frites fraîches, effiloché de porc à la sauce barbecue, oignons frits, lard grillé	18,9
PORKY'S CHELSEA <i>Nouveau</i> cheddar fondu sur frites fraîches, oignons frits, lard grillé	16,9
COCORICO CH'TI <i>Nouveau</i> cheddar fondu sur frites fraîches, poulets panés, oignons frits	16,9

PÂTES & RAVIOLES

RAVIOLES ÉPINARD <i>Nouveau</i> sauce tomate, épinard, tomates cerises, billes de mozzarella	16,9
COEUR DE RAVIOLES AUX FROMAGES, crème de parmesan	16,9
RAVIOLES DE LANGOUSTINES GRATINÉES, sauce homardine	22,9
RAVIOLES AUX TRUFFES ET JAMBON DE PARME, crème de parmesan	22,9
PENNES AUX SAINT-JACQUES <i>Nouveau</i> à la crème de safran	26,9

MENU EDITORIAL 45€

Exclusivité Edito
SAC ISOTHERME (+6 €)

JAMBON DE REIMS ou
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE ou
BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE (+5 €)

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 250g façon parmigiana
tian d'aubergines et tomates gratinées à la mozzarella,
sauce béarnaise ou

BAVETTE DE BOEUF ANGUS
jus de veau à l'échalote entière, frites fraîches, salade ou
CÔTE DE BŒUF MATURÉE +/- 500g (+15 €)
sauce béarnaise, frites fraîches

COUPE DE CHAMPAGNE

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA ou
SOUPE DE MANGUE ou
SUCCÉS PISTACHE, COEUR PISTACHE PRALINÉ
À LA FEUILLE D'OR (+4 €)

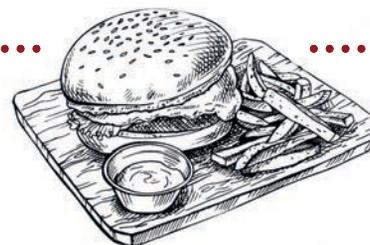
WELSHES

au pain de campagne imbibé à la bière blonde

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

BURGERS

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



EDITO' BURGER PORC-ÉPIC effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue, miel, paprika doux, coriandre, salade, frites fraîches	Simple	DS
EDITO' BURGER CRUNCHY CHICKEN aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches	19,9	
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	16,9	24,9
EDITO' BURGER WELSH viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits noyés au cheddar fondu, frites fraîches	22,9	28,9
EDITO' BURGER DUCK viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe, frites fraîches	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	24,9	
EDITO' BURGER CROUSTILLANT AVOCADO aiguillettes de poulet panées, guacamole, jeunes pousses de salade, oignons frits, frites fraîches	23,9	
EDITO' BURGER CORDON BLEU <i>Nouveau</i> cordon bleu de volaille, crème fraîche à l'emmental, jambon blanc, tranches d'emmental	16,9	24,9
EDITO' BLACK SHARK <i>Nouveau</i> steak de requin, galette de pommes de terre, mesclun, tomates, sauce béarnaise, frites fraîches	24,9	
	18,9	

Supplément grandes frites fraîches 4,0 Supplément galette de pommes de terre 3,0 Supplément œuf de poules élevées en plein air 2,0

VIANDES

ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE , sauce crème aux champignons, frites fraîches				20,9
ANDOUILLETTE AAAAA de Troyes grillée, sauce moutarde de la Maison Clovis, frites fraîches				20,9
BAVETTE DE BŒUF ANGUS +/- 250g , jus de veau à l'échalote entière, frites fraîches, salade				25,9
CÔTE DE BŒUF MATURÉE +/- 500g , sauce béarnaise, frites fraîches				44,9
MAGRET DE CANARD ENTIER SAUCE MIEL / GINGEMBRE +/- 350g , frites fraîches				28,9
BROCHETTE DE BOEUF XXL <i>Nouveau</i>	la pièce	25,9	les 2 pièces	39,9
servie avec des frites fraîches, sauce aux choix				
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL servi avec des frites fraîches	180g	20,9	360g	26,9
capres, cornichons, échalotes, worcester sauce, tabasco, ketchup				
TARTARE DE BOEUF SICILIEN servi avec des frites fraîches	180g	23,9	270g	26,9
burrata crémeuse, pistou maison, parmesan, tomates séchées				
TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE ET JAMBON DE PARME <i>Nouveau</i>	180g	26,9		
base traditionnelle, servi avec des frites fraîches				
TARTARE DE BOEUF DIT « FILET AMÉRICAIN » <i>Nouveau</i>	180g	18,9		
sauce mayo piccalilli aux légumes, worschire sauce, échalotes, cornichons aigres doux servi avec des frites fraîches				
CARPACCIO DE BOEUF XXL servi avec des frites fraîches <i>Nouveau</i>				24,9
copeaux de parmesan, pistou, câpres, roquettes, burratina				
Supplément sauce au choix : poivre vert, barbecue fumée, fromage, forestière, échalote, moutarde, béarnaise				2,0
Supplément garniture au choix : haricots verts, riz, frites fraîches, penne, bol de salade, légumes grillés, galette de pommes de terre				2,0



Supplément œuf 2,0 Supplément lamelles de truffe 10,0

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

Formule Express

FORMULE 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 12cl 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

suivant arrivage, accompagnées de frites fraîches	
MOULES MARINIÈRES	16,9
garniture vin blanc, persil, oignons, céleri branche	
MOULES AU FROMAGE <i>Nouveau</i>	18,9
garniture marinière, sauce fromage	
MOULES AU CURRY <i>Nouveau</i>	18,9
garniture marinière, sauce curry	
MOULES AU SAFRAN <i>Nouveau</i>	21,9
garniture marinière, sauce safran	
MOULES SAUCE CHAMPAGNE	20,9
garniture marinière, fumet de poisson, sauce Champagne	
TRILOGIE DE MOULES	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
salade wakamé au soja, sauce teriyaki, frites fraîches				
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 250g façon parmigiana <i>Nouveau</i>				24,9
tian de légumes méditerranéens gratinées à la mozzarella, sauce béarnaise				
TARTARE DE SAUMON ET CREVETTES À L'AVOCAT , frites fraîches				24,9
TARTARE DE SAUMON , frites fraîches	180g	22,9	270g	26,9
AÏOLI DE POISSON <i>Nouveau</i>				26,9
pommes de terre, carottes, fenouil, haricots verts, 3 variétés de poissons (selon arrivage), moules, crevettes, sauce aïoli				
FILET DE POISSON DU MOMENT à la plancha <i>Nouveau</i>				22,9
tian de légumes méditerranéens et sa branche de romarin fumante, pommes «grenaille», vinaigrette d'herbes				
<i>Demandez à votre serveur</i>				

PIZZAS (Pâte fraîche)

THE KING OF THE WORLD	16,0
sauce tomate, jambon rostello aux herbes, champignons de Paris, mozzarella	
BURRATA	19,0
sauce tomate, burrata, mozzarella, jambon de Parme, pistou	
SPECTACULAIRE FRUITS DE MER	28,9
sauce tomate, beurre d'ail, mozzarella, moules, crevettes, scampis, gambas, saumon fumé, Saint-Jacques	
LA TRUFFE	24,9
crème à base de tartufata, burrata, jambon de Parme, lamelles de truffe, mélange forestier, copeaux de parmesan, champignons de paris, roquette	
PISSALADIÈRE À LA NICOISE <i>Nouveau</i>	15,9
base de fondue d'oignons, olives noires, anchois	

Flammekueches

LA CAPRA	16,9
base tomate, tomates cerises, emmental râpé, billes de mozzarella, olives noires en rondelle, pistou	
LA TRUFFE	20,9
crème de tartufata, copeaux de truffes, jambon de Parme	
LA MAISON	14,5
crème fraîche à la muscade, oignons cuits, lardons, emmental râpé	
Supplément burrata, jambon de Parme	5,0
Supplément truffe	10,0
PENSEZ À COMMANDER VOTRE SALADE	2,0

PIZZETTAS (Pizza moyenne et épaisse)

MIEL	16,9
base crème fraîche, chèvre, mozzarella, blancs de volaille, miel	
A L'ESCARGOT	18,9
base tomate, escargots, burratina, beurre d'ail et persil, tomates coeur de pigeon accompagnée de mesclun de salade	
FROMAGE <i>Nouveau</i>	20,0
sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, jambon de Parme	
BAGUETTE <i>Nouveau</i>	18,9
base crème fraîche, épinard, fromage, saumon fumé, roquette	

BRUSCHETTAS

BUCKINGHAM PALACE <i>Nouveau</i>	18,9
cheddar, oignons, lardons, bacon	
CAPRI <i>Nouveau</i>	22,0
sauce tomate, chorizo cular, jambon rostello, poivrons, oignons, mozzarella, mélange de jeunes pousses de salade	
DEL SILIA <i>Nouveau</i>	22,0
base de guacamole, saumon fumé, billes de mozzarella, tomates coeur de pigeon, fromage blanc au concombre et fines herbes, mélange de jeunes pousses de salade	
LÉGUMES GRILLÉS <i>Nouveau</i>	22,0
sauce tomate, aubergines, courgettes, pistou, billes de mozzarella, olives noires, poivrons, tomates séchées, mélange de jeunes pousses de salade	

MENU ENFANT 15,0

(moins de 12 ans)

PIZZA ou POULET PANÉ, frites ou MOULES, frites ou BURGER ROYAL, frites

P'TIT GOURMAND

1 BOISSON SOFT AU CHOIX
Coca, limonade, thé glacé

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 gourmandises	

DESSERTS MAISON

SUCCÉS PISTACHE, COEUR PISTACHE PRALINÉ <i>Nouveau</i> À LA FEUILLE D'OR	14,9
TARTE TATIN TRADITIONNELLE MAISON au caramel beurre salé, crème fouettée, glace vanille	12,9
SALADE DE FRUITS FRAIS EN COQUE D'ANANAS <i>Nouveau</i> supplément glace vanille +2€	9,9
CRÈME BRÛLÉE MAISON à la véritable gousse vanille supplément glace vanille +2€	10,9
FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA <i>Nouveau</i> et sa boule de glace vanille	9,9
TIRAMISU TRADITIONNEL ILLY CAFÉ <i>Nouveau</i>	10,9
SOUPE DE MANGUE et son sorbet citron vert <i>Nouveau</i>	9,9
PROFITEROLES XXL 3 boules de glace vanille, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée	12,9
CARPACCIO D'ANANAS FAÇON PINA COLADA <i>Nouveau</i> ananas rôti, crème anglaise façon pina colada, sorbet passion	9,9
MILLE FEUILLE FRAISE MINUTE <i>Nouveau</i>	10,9
à la crème fouettée vanillé, coulis de fruits rouges (selon arrivage)	
RIZ AU LAIT VANILLE <i>Nouveau</i>	9,9
fraise, riz soufflé, sauce caramel	
VACHERIN AUX BISCUITS ROSES DE REIMS	8,9
CRÊPES MAISON ou GAUFRES au sucre	6,9
nutella	8,9
caramel beurre salé	7,9

Coupes Glacées très gourmandes

COUPE HAPPY BIRTHDAY 24,9

Votre coupe de glace XXL (9 boules) au choix pour votre anniversaire avec feu de Bengale et Titi qui chante

Au choix parmi les coupes de la carte

NOUNOURS CHOCO <i>Nouveau</i>	8,9
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, nounours guimauve, crème fouettée	
FRAISE MELBA (selon arrivage) <i>Nouveau</i>	12,9
2 boules vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, fraises, crème fouettée	
BANANA SPLIT <i>Nouveau</i>	11,9
1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat valrhona, crème fouettée	
POP-CORN-ROCK <i>Nouveau</i>	9,9
2 boules vanille, 1 boule caramel, sauce caramel, bonbons caramels mous, pop-corn, crème fouettée	
BIKINI SUN <i>Nouveau</i>	10,9
1 boule passion, 1 boule mangue, 1 boule coco, coulis de fruits rouges, ananas, crème fouettée, fruits (selon arrivage)	
PAVLOVA COLONEL HOLIDAY'S <i>Nouveau</i>	12,9
3 boules citron, meringue, ananas, vodka	

GLACES

Nos parfums :

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

SORBETS : framboise, citron vert, ananas, passion

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

