

A Partager... ou Pas

Petits Nems au Poulet, Sauce Nuoc-Mâm	Les 4 : 9,50 Les 6 : 13,50 Les 8 : 18,00
Camembert Fermier	19,50
Saucisse Sèche Aveyronnaise, Pain de Campagne Bio	14,50
Flûtes de Pain Craquantes accompagnées de Guacamole, Houmous, Rillettes de Saumon à la Coriandre	13,00

Carpaccios & Tartares

Carpaccio de Bœuf, Artichauts Confits aux Herbes & Tomates Confités, Pesto, Roquette & Frites	18,50
Carpaccio de Saumon au Poivre Vert Huile d'Olive & Aneth, Guacamole & Chips Maison	19,50
Tartare de Bœuf, Cru ou à Peine Poêlé, Salade ou Frites	20,50
Tartare de Thon Mangue Citron Vert & Fruits de la Passion, Salade Thai	19,50

Grandes Salades

Salade César	18,50
Romaine, Blanc de Volaille, Copeaux de Parmesan, Tomates Séchées, Pickles d'Oignons Rouges, Croutons Dorés, Lard Fumé, Sauce César	
Salade de Gambas	21,50
Gambas, Romane, Soja, Avocat, Radis, Mangue, Pamplemousse, Kiwi, Vinaigrette Pomme Gingembre	
Vegan Bowl	17,50
Riz Jaune au Curcuma, Tofu Fumé, Avocat, Haricots Noirs, Concombre, Tomates, Chou Rouge, Vinaigrette Miel Moutarde	

Petites Faims

Croque au Jambon & Comté, Mascarpone à la Truffe d'Été, Pain de Campagne "Bio", Salade	15,50
Wok de Nouilles, Légumes Sautés à la Coriandre & Citronnelle	18,00
Risotto Crémeux au Chorizo & Basilic, Tomates Cerises, Roquette & copeaux de parmesan	19,00
Club Sandwich Poulet & Bacon, Mesclun ou Frites	17,50

Le Menu Carte des Éditeurs

Entrée + Plat + Dessert 37,90 €

Choix parmi les plats soulignés

Entrées

<u>Entrée du Jour à l'Ardoise</u>	7,50
Petits Nems au Poulet, Sauce Nuoc-Mâm	9,50
<u>Carpaccio de Saumon au Poivre Vert, Huile d'Olive & Aneth, Mesclun</u>	10,50
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Abricot & Pistache, Toast de Pain aux Noix	19,50
<u>Œuf Mollet, Fine Ratatouille, Chèvre Frais au Piment d'Espelette</u>	12,50
<u>Gaspacho de Concombre à la Menthe & Mascarpone, Saumon Fumé & Gressins</u>	10,00
Escargots de Bourgogne, Belle Grosseur, Farcis au Beurre d'Ail	Les 12 : 17,00 Les 6 : 9,50
Soupe à l'Oignon Gratinée	9,00

Plats

Tataki de Saumon au Sésame Doré, Sauce Ponzu, Salade d'Algues Wakamé & Riz Basmati	22,50
Filet de Bar, Fenouil Braisé au Romarin & Sauce Vierge	24,00
<u>Steak de Thon à la Plancha, Ratatouille Niçoise & Coulis au Basilic</u>	23,00

<u>Plat du Jour à l'Ardoise</u>	18,90
<u>Blanc de Poulet en Piccata, Tatin de Légumes Confités, Sauce Pesto</u>	21,00
Tranche de Foie de Veau, Purée de Pommes de Terre, Sauce Framboise	24,50
Pavé de Filet de Rumsteck, Frites, Sauce Poivre	22,50
<u>Tajine d'Agneau aux Amandes & Citrons Confités, Semoule</u>	22,00

Nos Burgers

Cheeseburger "Les Éditeurs", Comté & Bacon, Mayonnaise au Poivre, Salade ou Frites	21,50
Burger "Vegan" à l'Italienne, Steak de Boulgour & Petits Légumes, Pain Ciabatta, Concombre, Crème de Tomates Confités, Roquette, Salade ou Frites	19,50

Desserts

Faisselle Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Herbes Fraîches	7,50
Camembert Fermier, Noix & Mesclun	8,00
Café Gourmand	10,50
Thé ou Double Café ou Chocolat ou Crème Gourmand	11,50
<u>Dessert du Jour à l'Ardoise</u>	7,50
Salade de Fruits Frais Exotiques	8,50
<u>Brioche en Pain Perdu, Crème Glacée Speculoos, Caramel au Beurre Salé</u>	9,00
<u>Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", Glace Lait d'Amande</u>	11,00
<u>Tartelette Framboise, Mascarpone Pistaché Eclats de Framboises</u>	9,50

Crèmes Glacées & Sorbets

Framboises Melba	10,50
Café ou Chocolat Liégeois	10,00
Sorbets Arrosés : Trou Normand : Sorbet Pomme Verte / Calvados ou Coupe Colonel : Sorbet Citron Vert / Vodka ou Coupe Général : Sorbet Poire / Eau de Vie de Poire	10,50
Crèmes Glacées : Café Espresso, Chocolat Noir Guanaja, Lait d'Amande, Speculoos, Vanille de Madagascar,	La Boule 3,90
Sorbets Plein Fruits : Cassis, Citron Vert, Fraise, Poire, Pomme Verte	La Boule 3,90

Apéritifs

Coupe de Champagne Brice ou Kir Royal au Champagne Brice - 12 cl.	13,50
Piscine de Champagne Brice - 12 cl.	13,50
Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse	11,50
Royale Martini : Martini Bianco, Prosecco	11,50
Gewurztraminer Vendanges Tardives - Bestheim - 15 - 12 cl.	12,00
Coupe de Prosecco - 12 cl.	6,00
Kir au Chardonnay - 12 cl.	5,10
Americano "Maison" - 6 cl.	8,00
Martini, Suze, Campari, Porto, Muscat, Pineau, Lillet - 5 cl.	5,70
Anis, Pastis 51, Ricard - 2 cl.	4,90

Vins

15 cl. 25 cl. 50 cl. 75 cl.

Blancs

Chardonnay du Pays d'Oc - Georges Duboeuf - 19	5,00	8,00	15,50	22,50
Sauvignon - Vin de Pays du Val de Loire - "Petit Bourgeois" - Henri Bourgeois - 18	5,50	9,00	17,50	25,00
Prosecco Extra Dry Doc - "Undici" - San Martino - (12 cl)	6,00	-	-	28,00
Sancerre Aoc - Christian Salmon - 19	7,00	11,50	22,50	33,00
Pessac Léognan Aoc - Château Coucheroy - 17	7,50	12,00	23,50	34,50
Chablis Aoc - "Domaine Bachelier" - 18	9,00	14,50	28,00	43,00
Rully Aoc - Louis Jadot - 17	10,00	-	33,00	48,00
Pouilly Fumé Aoc - de Ladoucette - 18	13,00	21,50	41,00	63,00
Gewurztraminer Vendanges Tardives - Bestheim - 15 - (12 cl)	12,00	-	-	65,00

Rosés Aoc

Côtes de Provence - "La Gordonne - Vérité du Terroir" - 18	6,00	9,50	18,00	26,00
Bandol - "Domaine de l'Olivette" - 18	8,50	14,00	27,50	41,00

Rouges Aoc

Saint Nicolas de Bourgueil - Jamet - 18	5,00	8,00	15,50	22,50
Brouilly - "Crêt des Garanches" Dufaitre-Genin - 18	6,00	9,50	18,00	26,00
Côtes-du-Rhône - Domaine Brusset - 19	6,00	9,50	18,00	26,00
Faugères - "Le Tigre" - "Château des Adouzes" - 17	7,00	11,50	22,50	33,00
Crozes-Hermitage - "Les Fées Brunes" - J.L. Colombo - 18	9,50	15,50	30,00	45,00
Bourgogne Choresy-Lès-Beaune - "Les Beaumonts" Domaine Arnoux Père & Fils - 17	11,00	-	32,00	46,00
Saint Joseph - "Silice" - Domaine Coursodon - 18	12,50	20,50	38,00	58,00
"La Poda Corta" - Vin du Chili - Cépage Carménère Rouge - 18	6,50	10,50	20,00	29,50

Rouges de Bordeaux Aoc

Tères Côtes de Blaye - Château Ségonzac - 14	5,50	9,00	17,50	25,50
Médoc - Château Lacombe Noillac - 16	6,50	10,50	20,00	29,50
Pessac Léognan - Château Coucheroy - 17	7,50	12,00	23,00	34,50
Saint Estèphe - Château Les Hauts de Pez - 14	-	-	-	45,00
Saint Emilion Grand Cru - Petit Corbin Despagne - 16	-	-	-	66,00

Nos Coups de Cœur

Rully Aoc - Louis Jadot - 17	10,00	-	33,00	48,00
Saint Joseph Aoc - "Silice" - Domaine Coursodon - 18	12,50	20,50	38,00	58,00
Pouilly Fumé Aoc - de Ladoucette - 18	13,00	21,50	41,00	63,00
Pessac Léognan Aoc - Château La Louvière - 12	-	-	-	68,00

Champagnes

Brice		Pommery	
Brut Tradition - La Coupe 12 cl.	13,50	Brut Silver - Btl. 75 cl.	82,00
Brut Tradition - ½ Btl. 37,5 cl.	36,00		
Brut Tradition - Btl. 75 cl.	65,00		
Brut Tradition Rosé - Btl. 75 cl.	70,00		
Bouzy Brut Grand Cru - Btl. 75 cl.	70,00	Dom Pérignon Mill. 2006 - Btl. 75 cl.	240,00

Cafés & Co

Café Express <i>ou</i> Décaféiné (<i>Pot de lait en supplément : 1.90</i>)	3,00
Double Express	5,80
Thé de la Maison « Mariage Frères »	5,10
<i>Bourbon, Earl Grey Impérial, Empereur Chen-Nung, Jasmin</i>	
<i>Marco Polo, Orange Pekoe Ceylan, Rooibos Rouge Métis, Thé Vert du Japon</i>	
Thé à la Menthe Fraîche	5,50
Grand Chocolat, Grand Crème	4,90
Lait Chaud Vanille <i>ou</i> Miel	4,80
Infusions	5,10
Cappuccino	5,80
Café <i>ou</i> Chocolat Viennois	5,80
Latte Macchiato	5,80
Grog au Rhum	6,70
Vin Chaud à la Cannelle	6,00

Évian	33 cl.	5,30	75 cl.	7,30
Badoit Rouge	33 cl.	5,30	75 cl.	7,30
Badoit Verte			75 cl.	7,30

Boissons Fraîches

Coca-Cola, Light, Zero - 33 cl.	5,70
Schweppes - 25 cl.	5,20
Orangina - 25 cl.	5,20
Perrier - 33 cl.	5,70
Red Bull - 25 cl.	5,20
Eau Minérale avec Sirop - 33 cl, Diabolo	5,60
Limonade 25 cl.	4,90
Cidre Brut "Loïc Raison" - 25 cl.	5,20
Ice Tea - 25 cl.	5,20
Jus de Fruit <i>ou</i> Nectar de Fruit - 25 cl.	5,70
<i>Abricot, Ananas, Cranberry, Orange, Pomme</i>	
<i>Pamplemousse, Tomate</i>	
Orange, Citron <i>ou</i> Pamplemousse Frais	6,10
Lait Nature	3,90
Lait avec Sirop	4,80
Café <i>ou</i> Thé Frappé	5,80

Bières

Pression	25 cl.	50 cl.
Heineken	5,40	9,50
Abbaye de Leffe	5,90	10,50
Monaco	5,90	10,50
Panaché	5,40	9,50
Hoegaarden Blanche	5,90	10,50
Leffe de Saison	5,90	10,50
Bouteille - 33 cl.		
Corona, 1664,		7,10
Buckler (sans alcool) - 25 cl.		5,90

Milk Shake

Banane <i>ou</i> Biscuit Oreo <i>ou</i> Chocolat Noir <i>ou</i> Fraise <i>ou</i> Vanille	7,90
--	------

Whiskies & Bourbon - 4 cl.

Ballantines, J & B, Paddy	10,00
Four Roses	11,00
Jacks Daniel's	11,00
Chivas	12,00
Aberlour 10 ans Single Malt	12,80
Aberlour 12 ans Single Malt - Double Cask Matured	15,80
Nikka Pure Malt Black	16,00

Alcools - 4 cl.

Gin "Gordon's"	10,00
Gin "Bombay Sapphire"	13,00
Vodka "Smirnoff"	10,00
Vodka "Zubrowka"	11,00
Vodka "Belvedere"	15,00
Tequila "Olmeca"	10,00
Rhum "Havana Anejo 3 ans"	10,00
Rhum "St James Ambré"	10,00
Rhum "Diplomatico - Reserva Exclusiva"	14,00

Digestifs - 4 cl.

Cognac Fine Champagne Rémy Martin	10,00
Fine de Cognac Hennessy	11,80
Cognac Hennessy X.O.	18,00
Calvados, Armagnac	9,50
Irish Coffee	10,80
Baileys	10,20
Pippermint Get	10,20
Eaux de Vie	10,50
<i>Framboises, Poires, Quetsches, Prunelle, Marc de Gewürztraminer, Mirabelle, Kirsch</i>	
Crèmes et Liqueurs	10,50
<i>Cointreau, Grand Marnier, Amaretto Marie-Brizard, Kahlua, Malibu Coco</i>	

Carafes - 25 cl.

Jacks Daniel's	55,00
Gin "Bombay Sapphire"	65,00
Vodka "Belvedere"	70,00
Rhum "Diplomatico - Reserva Exclusiva"	75,00

Cocktails - 4 cl

11,50

Mojito	Classic
	Rhum Blanc Havana, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne et Perrier
	Fraises
	Rhum Blanc Havana, Fraises, Citron Vert, Menthe, Sirop de Fraises & Perrier
	Royal
	Rhum Blanc Havana, Champagne « Brice » Tradition, Citron Vert, Menthe & Sucre de canne-
Energie	Rhum Blanc Havana, Citron Vert, Menthe, Ananas, Jus d'Ananas, Red Bull & Perrier

Daiquiri	Fraises
	Rhum Blanc Havana, Fraises, Jus de citron & Sucre de canne
	Ananas
	Rhum Blanc Havana, Ananas, Jus de citron & Sucre de canne
Framboises	Rhum Blanc Havana, Framboises, Jus de Citron & Sucre de canne

Classique	Pina Colada
	Rhum Blanc Havana, Jus d'Ananas & Coco
	Bloody Mary
	Vodka Smirnoff, Jus de Tomate, Jus de Citron & Assaisonnement
	Cosmopolitan
	Vodka Smirnoff, Cointreau, Jus de Cranberry & Jus de Citron Vert
	Caipirinha
	Cachaça, Citron Vert & Sucre de Canne
	Caipiroska
	Vodka Smirnoff, Citron Vert & Sucre de Canne
Gin Fizz	Gin Gordons, Jus de Citron, Sucre de Canne & Perrier
	Margarita
	Tequila, Cointreau, Jus de Citron Vert

Sans Alcool

8,00

Virgin	Mary
	Jus de Tomate, Jus de Citron & Assaisonnement
	Virgin Mojito
	Sirop de Rhum, Citron Vert, Menthe & Perrier
Virgin Colada	Sirop de Rhum, Jus d'Ananas, Jus d'Orange & Coco