

## Apéritifs

Coupe de Champagne Brice <i>ou</i> Kir Royal au Champagne Brice - 12 cl.	13,00
Piscine de Champagne Brice - 12 cl.	13,00
Americano "Maison" - 6 cl.	8,00
Coupe de Prosecco - 12 cl.	6,00
Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse	11,50
Royale Martini : Martini Bianco, Prosecco	11,50
Gewurztraminer Vendanges Tardives - Bestheim - 13 - 12 cl.	12,00

## A Partager... ou Pas

Petits Nems au Poulet, Sauce Nuoc-Mâm	Les 4 : 9,50 Les 6 : 13,50 Les 8 : 18,00
Planche de Tapas : Jambon Serrano, Tapenade d'Artichauts à l'Huile d'Olive & Magrets Fumés, Rillettes de Thon, Houmous, Flûtes de Pain Craquantes	19,00
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney de Rhubarbe, Pain Brioché aux Figs	19,50
Planche de Charcuterie	12,50
Planche de Fromages	13,50
Planche Mixte	18,00

## Carpaccios & Tartares

Carpaccio de Bœuf, Pistou, Copeaux de Parmesan, Roquette & Frites	18,00
Carpaccio de Thon, Miel & Citron Vert, Salade Chinoise ( Radis, Carottes, Soja, Feuille de Basilic Thaï )	19,50
Tartare de Bœuf Charolais, Cru <i>ou</i> à Peine Poêlé, Salade <i>ou</i> Frites	20,50
Tartare de Bœuf Charolais à l'Italienne, Salade <i>ou</i> Frites	20,50

## Grandes Salades

Salade César	17,50
Romaine, Blanc de Volaille, Copeaux de Parmesan, Tomates Séchées, Pickles d'Oignons Rouges, Croutons Dorés, Lard Fumé, Sauce César	
Salade de Bœuf Thaï	18,50
Romaine, Bœuf Mariné, Soja, Champignons Noirs, Cacahuète, Ravioles Frits, Légumes Croquants, Sauce Miel Citronnelle	
Salade Niçoise	18,00
Romaine, Haricots Verts, Thon Confit, Anchois, Poivrons, Mais, Tomates, Œufs Durs, Olives Noires	

## Petites Faims

Croque-Monsieur <i>ou</i> Madame au Pain de Campagne "Bio", Salade	12,50
Assiette de Légumes de Saison Vapeur au Pistou	18,00
Risotto Crémeux, Magret Fumé & Artichauts, Copeaux de Parmesan	17,50
Penne "Sans Gluten" Crème de Basilic, Roquette & Tomates Confites	17,50
Club Sandwich Poulet & Bacon, Mesclun <i>ou</i> Frites	17,00

## Cafés & Cie

Café Express <i>ou</i> Décaféiné	3,00	Évian - 33 cl.	5,30	75 cl.	7,30
Double Express	5,80	Badoit, Badoit Rouge - 33 cl.	5,30	75 cl.	7,30
Grand Chocolat, Grand Crème	4,90				
Café Macchiato	5,80				
Cappuccino	5,80				
Café <i>ou</i> Chocolat Viennois	5,80				
Thé de la Maison « Mariage Frères »	5,10				
Infusions	5,10				

{
}

**Brunch**      Samedi & Dimanche  
{
}

{
}

**26 €**      de 11h à 17h

## Le Menu Carte des Éditeurs

### Entrée + Plat + Dessert 35,90 €

Choix parmi les plats soulignés

## Entrées

<i>Entrée du Jour à l'Ardoise</i>	7,50
Petits Nems au Poulet, Sauce Nuoc-Mâm	9,50
<u>Burrata &amp; Tartare de Tomates Cerises aux Herbes Fines</u>	12,50
<u>Œuf Mollet, Fèves &amp; Artichauts, Crème de Parmesan</u>	12,00
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney de Rhubarbe, Pain Brioché aux Figs	19,50
Poêlée de Chipirons au Piment d'Espelette, Caponata Tomates & Basilic	11,50
<u>Carpaccio de Thon, Miel &amp; Citron Vert, Bouquet de Mesclun</u>	10,50
Soupe à l'Oignon Gratinée	9,00
Gaspacho de Courgettes à la Menthe Fraîche, Crème Légère de Mascarpone	9,50
Gros Escargots à la Bourguignonne, Farcis au Beurre d'Ail	Les 6 : 9,50    Les 12 : 17,00

## Plats

<u>Steak de Thon à la Plancha, Nouilles &amp; Légumes Sautés à la Coriandre Fraîche, Sauce Huître &amp; Soja</u>	22,50
Noix de Saint-Jacques Dorées "Minute", Fondue de Poireaux, Émulsion de Coppa	28,00
Filet de Daurade, Légumes Grillés, Tapenade d'Olive Noire au Parmesan & Basilic	23,50
Tartare de Saumon Poêlé, Gingembre & Sésame Noir, Crème de Curry, Riz Basmati	23,00

<i>Plat du Jour à l'Ardoise</i>	18,90
<u>Blanc de Poulet en Piccata, Tatin de Légumes Confits, Sauce Pesto</u>	19,50
Entrecôte env. 300g, Sauce Poivre, Haricots Verts	25,00
Travers de Porc Caramélisés, Miel & Gingembre, Riz Basmati	21,50
Cheeseburger "Les Éditeurs", Comté & Bacon, Sauce Poivre, Salade <i>ou</i> Frites	20,50

## Spécialités

Fish Burger au Saumon, Sauce Tartare, Pommes Pont Neuf & Cœur de Sucre	21,50
Tranche de Foie de Veau Français, Purée de Pommes de Terre, Sauce Framboises	24,50
<u>Selle d'Agneau Rôtie, Coulis de Persil, Fruits Secs &amp; Semoule</u>	23,00

## Desserts

Faisselle Nature <i>ou</i> Coulis de Fruits Rouges <i>ou</i> Herbes Fraîches	7,50
Camembert <i>ou</i> Comté <i>ou</i> Sainte-Maure	8,50
Assiette de Trois Fromages	13,50
Café Gourmand	9,50
Thé <i>ou</i> Double Café <i>ou</i> Chocolat <i>ou</i> Crème Gourmand	10,50
<i>Dessert du Jour à l'Ardoise</i>	7,50
<u>Crème Brûlée à la Vanille Bourbon</u>	8,00
Brioche en Pain Perdu, Glace Sablé Breton, Caramel au Beurre Salé	9,00
<u>Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", Glace Lait d'Amande</u>	11,00
<u>Tartelette aux Fraises &amp; Mascarpone Pistaché, Éclats de Pistaches</u>	9,00
Salade de Fruits Frais Exotiques	8,50
Cheesecake au Spéculoos & Citron Vert, Coulis de Fruits Rouges	9,00
Coupe de Fraises Natures <i>ou</i> Sucre <i>ou</i> Chantilly	9,50
Coupe de Fraises Melba	10,50
Coupe Colonel	10,50
Glaces : Café Espresso, Chocolat, Lait d'Amande, Sablé Breton, Spéculoos, Vanille Bourbon	La Boule 3,80
Sorbets : Cassis, Citron Vert au Gingembre Confit, Framboise, Mandarine des Montagnes	La Boule 3,80