

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 Extra Dry Doc - "Undici" - San Martino - 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 d'Espadon au Curry, Houmous, Flûtes de Pain Craquantes	22,00
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Poire & Cannelle, Pain Brioché aux Noix	19,50
Sardines Marinées aux Trois Poivres, Pain Grillé, Beurre & Condiments	13,50
Planche de Charcuterie	15,50
Planche de Fromages	15,50
Planche Mixte	22,00

Carpaccios & Tartares

Carpaccio de Bœuf, Pistou, Copeaux de Parmesan, Roquette & Frites	18,50
Carpaccio de Thon au Gingembre & Citron Vert, Tartare d'Avocat	19,50
Tartare de Saumon à l'Huile d'Aneth & Herbes Fraîches, Salade de Pousse d'Épinards & Soja	20,50
Tartare de Bœuf Charolais, Cru <i>ou</i> à Peine Poêlé, Salade <i>ou</i> Frites	20,50

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
Frisée Fine, Gambas, Soja, Mangue, Avocat, Pamplemousse, Kiwi, Radis, Vinaigrette au Gingembre & Citron Vert	
Salade de Bœuf Thai	19,50
Romaine, Onglet de Bœuf Mariné, Légumes Croquants, Champignons Noirs, Cacahouètes, Ravioles Frits, Soja, Vinaigrette Miel Citronnelle	

Petites Faims

Croque au Jambon & Comté, Mascarpone à la Truffe, Pain de Campagne "Bio", Salade	14,50
Assiette de Légumes de Saison Vapeur au Pistou	19,00
Risotto Crémeux Safrané aux Légumes Verts, Roquette & Copeaux de Parmesan	18,00
Fusilli "Sans Gluten" Jambon Blanc & Cantal, Cœur de Sucre	18,00
Club Sandwich Poulet & Bacon, Mesclun <i>ou</i> Frites	17,50

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 de 11h à 17h 26 €

Le Menu Carte des Éditeurs

Entrée + Plat + Dessert 35,90 €

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>Ceviche de Daurade Mariné au Satay, Tartare de Légumes au Citron Vert</u>	11,50
Roulé de Saumon Fumé & Fromage Frais « <i>comme un Maki</i> »	13,50
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Poire & Cannelle, Pain Brioché aux Noix	19,50
<u>Œuf Mollet aux Fèves & Asperges Vertes, Crème de Parmesan</u>	12,50
Burrata & Tartare de Tomates Cerises aux Herbes Fines	14,50
<u>Gaspacho de Concombre à la Menthe, Féta Mariné</u>	10,00
Soupe à l'Oignon Gratinée	9,00
Escargots de Bourgogne, Belle Grosseur, Farcis au Beurre d'Ail	Les 6 : 9,50 Les 12 : 17,00

Plats

<u>Steak de Thon à la Plancha, Nouilles & Légumes Sautés à la Coriandre Fraîche, Sauce Huître & Soja</u>	22,50
Filet de Bar, Polenta aux Herbes, Crème d'Ail Noir & Chorizo Bellota	23,50
Pavé de Saumon à la Plancha, Mousseline de Chou-Fleur, Émulsion au Romarin	24,00
Dos de Cabillaud Vapeur en Aioli	23,00
<u>Plat du Jour à l'Ardoise</u>	18,90
<u>Blanc de Poulet en Piccata, Tatin de Légumes Confits, Sauce Pesto</u>	20,50
Entrecôte env. 300g, Sauce Béarnaise, Pommes Frites	25,00
Tranche de Foie de Veau Français, Purée de Pommes de Terre, Sauce Fruits Rouges	24,50
<u>Côtelettes d'Agneau Grillées, Niçoise de Légumes & Tapenade d'Olives Noires</u>	24,00

Nos Burgers

Burger d'Espadon à l'Encre de Seiche, Sauce Miel & Moutarde, Mousseline de Patate Douce au Lait de Coco	22,50
Cheeseburger "Les Éditeurs", Cantal & Lard Fumé, Sauce Poivre, Salade <i>ou</i> Frites	21,50
Burger "Vegan" au Soja, Boulgour & Épinards, Sauce Brocolis & Coriandre, Frites de Patate Douce	19,50

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
<u>Dessert du Jour à l'Ardoise</u>	7,50
<u>Riz au Lait, Caramel Laitier</u>	8,00
Brioche en Pain Perdu, Glace Fleur de Lait, Caramel au Beurre Salé	9,00
<u>Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", Glace Lait d'Amande</u>	11,00
Salade de Fruits Frais Exotiques	9,50
<u>Tartelette aux Fraises, Mascarpone Pistaché, Éclats de Pistaches Caramélisées</u>	9,00
Pavlova aux Fruits Rouges	8,50
Coupe de Chantilly "Maison"	4,50

Glaces Artisanales

Philippe FAUR
Maître Artisan Glacier

Coupe Fraises Melba	10,50
Sorbets Arrochés :	10,50
Coupe Colonel : Sorbet Citron Vert / Vodka <i>ou</i> Coupe Général : Sorbet Poire / Eau de Vie de Poire	
Crèmes Glacés :	La Boule 3,90
Café, Chocolat, Fleur de Lait, Lait d'Amande, Pistache, Vanille	
Sorbets Plein Fruits :	La Boule 3,90
Banane, Citron Vert, Framboise, Fruits de la Passion, Pêche Blanche, Poire	
Supplément Chantilly "Maison"	1,50