

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 <i>ou</i> aux Légumes, 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 Maquereau, Houmous, Flûtes de Pain Craquantes	22,00
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Mangue & Granny Smith, Pain Brioché aux Céréales	19,50
Sardines Marinées aux Trois Poivres, Pain Grillé, Beurre & Condiments	13,00
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	18,00
Carpaccio d'Espadon au Lait de Coco & Fruit de la Passion, Riz Basmati	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	18,50
Romaine, Blanc de Volaille, Copeaux de Parmesan, Tomates Séchées, Pickles d'Oignons Rouges, Croutons Dorés, Lard Fumé, Sauce César	
Salade de Chèvre Chaud Rôti au Miel	17,50
Mesclun, Mais, Tomates, Betterave, Noix, Cébettes, Vinaigrette à l'Huile de Noisette	

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 Champignons de Bois & Copeaux de Parmesan	17,50
Penne Rigate "Sans Gluten" Crème de Truffe, Bouquet de Roquette & Copeaux de Parmesan	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

<u>Entrée du Jour à l'Ardoise</u>	7,50
Petits Nems au Poulet <i>ou</i> aux Légumes, Sauce Nuoc-Mâm	9,50
<u>Profiterole au Parmesan, Saumon Fumé et Crème Légère au Yuzu</u>	11,50
Poêlée de Girolles aux Herbes Fraîches	13,00
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Mangue & Granny Smith, Pain Brioché aux Céréales	19,50
<u>Oeuf Mollet aux Cèpes, Crème de Parmesan</u>	12,50
<u>Carpaccio d'Espadon au Lait de Coco & Fruit de la Passion, Mesclun</u>	10,50
Soupe à l'Oignon Gratinée	9,00
Velouté de Potimarron aux Châtaignes	9,50
Gros Escargots de Bourgogne 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 Fraiche, Sauce Huître & Soja</u>	22,50
Noix de Saint-Jacques Dorées "Minute", Lentilles Crémeuses, Émulsion de Coppa	28,00
Poêlée de Gambas à la Plancha, Riz Vénééré « Comme un Risotto » au Chorizo	23,50
Pavé de Cabillaud Doré sur Peau, Mousseline de Céleri & Châtaignes, Émulsion Noisette	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>	19,50
Entrecôte env. 300g, Sauce Poivre, Pommes Frites	25,00
Souris d'Agneau Braisée au Romarin, Lasagnes Crémeuses aux Cèpes	24,00
Cheeseburger "Les Éditeurs", Comté & Bacon, Sauce Poivre, Salade <i>ou</i> Frites	20,50

Spécialités

Burger d'Espadon à l'Encre de Sèche, Sauce Miel & Moutarde, Mousseline de Patate Douce au Lait de Coco	21,50
Tranche de Foie de Veau Français, Purée de Pommes de Terre, Vinaigre Balsamique	24,50
<u>Bœuf Bourguignon, Pommes de Terre Vapeur</u>	20,50

Desserts

Faisselle Nature <i>ou</i> Coulis de Fruits Rouges <i>ou</i> Herbes Fraiches	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>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
Tarte Tatin Tiède, Caramel au Beurre Salé, Crème Fraiche <i>ou</i> Glace Vanille	9,00
<u>Cheesecake au Spéculoos & Citron Vert, Coulis de Fruits Rouges</u>	8,50

Profiteroles au Chocolat	Un Peu.. Un Chou	5,00	Beaucoup.. Deux Choux	9,00	Passionnément.. Trois Choux	13,50
--------------------------	------------------	------	-----------------------	------	-----------------------------	-------

Coupe Colonel	10,50
Café <i>ou</i> Chocolat Liégeois	10,50

Glaces : Café Espresso, Chocolat, Lait d'Amande, Sablé Breton, Pistache, Vanille Bourbon	La Boule	3,90
Sorbets : Cassis, Citron Vert au Gingembre Confit, Framboise, Mandarine des Montagnes	La Boule	3,90