

## A Partager... ou Pas To Share... Or Not

Gros Escargots de Bourgogne en Persillade <i>Big Burgundy Snails with Garlic &amp; Parsley Butter</i>	Les 6 :	14,50
Soupe à l'Oignon Gratinée, Emmental Français <i>French Onion Soup with French Emmental Cheese</i>		12,00
Œuf Mayonnaise, Pickles de Moutarde <i>Egg Mayonnaise, Mustard Pickles</i>		11,00
Haricots Verts, Vinaigrette d'Échalote & Champignons de Paris <i>Végétarien</i> <i>Green Bean Salad, Shallot Vinaigrette &amp; Parisian Mushrooms</i>		14,00
Saint-Marcellin de "La Mère Richard" <i>(Cow Cheese) Toasted Country Bread</i>		14,50
Foie Gras de Canard "Maison", Compotée d'Oignons, Brioche au Beurre, Sel de Guérande <i>Home Made" Foie Gras, Onion Compote, Butter Brioche, Guérande Salt</i>		28,50

## Salades & Cie...

Salade César Romaine, Filet de Poulet, Œuf Poché, Copeaux de Parmesan, Anchois, Croutons Aillés, Sauce César (Bacon +2€) <i>Romaine Lettuce, Chicken Fillet, Soft-Boiled Egg, Parmesan Shavings, Anchovies, Focaccia, Caesar Sauce (Bacon +2€)</i>		24,00
Poke Bowl au Saumon Gravlax de Saumon, Boulgour, Avocat, Choux Rouge, Mangue, Concombre, Grenade, Citron Vert <i>Gravlax Salmon, Bulgour, Avocado, Red Cabbage, Mango, Cucumber, Pomegranate, Lime, Coriander</i>		23,50
Salade Végétarienne <i>Végétarien</i> Pastèque, Melon, Fêta, Olives Kalamata, Origan, Huile d'Olive, Feuilles de Basilic, Crème de Balsamique <i>Falafels, Bulgour, Avocado, Red Cabbage, Mango, Cuumber, Pomegranate, Lime, Coriander</i>		23,00

## Fromages & Desserts

Saint-Marcellin de La Mère Richard Pain de Campagne Toasté <i>Idéal à Partager... ou Pas</i>		14,50
Le Gourmand : Une Boisson accompagnée de Crème Brûlée, Madeleine, Mousse au Chocolat & Salade de Fruits Café Gourmand 11,90 Thé ou Double Café ou Chocolat ou Crème Gourmand		13,90 21,00
Ile Flottante Moelleux au Chocolat Noir, Glace Lait d'Amande "Moelleux" Dark Chocolate Lava Cake, Almond Ice Cream		13,50 13,00
Crème Brûlée Traditionnelle Tarte Tatin Tiède, Caramel au Beurre Salé, Crème Fraîche d'Isigny Tarte Tatin, Salted Butter Caramel, Isigny Cream		11,50 12,50
Fruits Frais, Sirop Vanille Passion Fresh Fruit, Vanilla-Passion Fruit Syrup		13,00
Profiteroles au Chocolat <i>Profiteroles Small Cream-puffs with Chocolate Sauce</i>	Deux Choux	14,40
Coupes : Colonel Sorbet Citron Vert / Vodka ou Café/Chocolat Liégeois		13,20
Irish Coffee		11,60
L'Affogato des Éditeurs : Une Tasse de Café versée sur Deux Boules de Glace Vanille & des Noisettes du Piémont Caramélisées <i>A Cup of Coffee over Two Scoops of Vanilla Ice Cream &amp; Caramelized Piedmont Hazelnuts</i>		13,00
Crèmes Glacées : Café Espresso, Chocolat Noir Guanoja, Lait d'Amande, Vanille de Madagascar, Sorbetes Plein Fruits : Cassis, Citron Vert, Fraises, Passion, Poire	La Boule La Boule	5,00 5,00

29<sup>e</sup>

Les Éditeurs  
Entrecôte & Cie...

29<sup>e</sup>



Du 15 juillet au 23 août nous vous proposons notre version de la Fameuse « Formule de L'Entrecôte »

*From July 15 to August 23, we're offering our take on the famous "Entrecôte Special"*

*La Salade des Éditeurs : Feuilles de Chêne, Radis, Noix  
Oak-leaf Lettuce, Radishes, Walnuts*

&

*Cœur de Faux Filet de Bœuf Français*

*Center Cut of Beef Rib Eye*

*oulor Filet de Poulet Fermier Français*

*Chicken Tenderloin*

*& la Fameuse Sauce Secrète - The Famous Secret Sauce*

*oulor Fish & Chips*

*& Sauce Tartare - Tartar Sauce*

*accompagné de délicieuses Frites Maison à Volonté  
served with delicious all-you-can-eat house-made Fries*

*oulor Haricots Verts - Green Beans*