

Apéritifs

Coupe de Champagne Brice ou 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 - 15 - 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 de Parme, Toasts de Crème de Ricotta & Tomates Confites, Bresaola	22,00
Rillettes de Maquereaux à l'Estragon, Houmous, Flûtes de Pain Craquantes	
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Figues & Raisins, Pain Brioché aux Céréales	19,50
Planche Mixte	22,00
Planche de Charcuterie	15,50
Planche de Fromages	15,50
Quiche du Moment, Bouquet de Mâche	13,50

Carpaccios & Tartares

Carpaccio de Bœuf, Pistou, Copeaux de Parmesan, Roquette & Frites	18,50
Carpaccio de Saumon au Poivre Vert, Tagliatelles de Légumes, Vinaigrette au Basilic & Huile d'Olive	19,50
Tartare de Bœuf Charolais, Cru ou à Peine Poêlé, Salade ou Frites	20,50
Tartare de Saumon Juste Poêlé, Citronnelle Gingembre, Sauce Curry, Riz Basmati	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 Frisée aux Lardons	17,50
Frisée Fine, Lard Fumée, Œuf Mollet, Croutons, Tome de Savoie, Pommes de Terre, Vinaigrette à l'Huile de Noix	

Petites Faims

Croque au Jambon & Comté, Mascarpone à la Truffe, Pain de Campagne "Bio", Salade	15,00
Assiette de Légumes de Saison Vapeur au Pistou	18,00
Risotto Crémeux aux Girolles & Châtaignes, Roquette & Copeaux de Parmesan	19,00
Penne Rigate "Sans Gluten" au Magret Fumé & Crème de Cèpes, Bouquet de Mâche	18,50
Club Sandwich Poulet & Bacon, Mesclun ou Frites	17,50

Menu & Formules du Jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22,60 €

Entrée + Plat + Dessert 27,80 €

Cafés & Cie

Café Express ou 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 ou 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 37,90 €

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>Carpaccio de Saumon au Poivre Vert, Bouquet de Mesclun, Vinaigrette au Basilic & Huile d'Olive</u>	10,50
Poêlée de Champignons des Bois en Vol au Vent, Beurre aux Herbes	13,00
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Figues & Raisins, Pain Brioché aux Céréales	19,50
<u>Œuf Mollet aux Fèves & Artichauts, Crème de Cèpes</u>	12,50
Chèvre Rôti sur Toast, Miel & Romarin, Betteraves Marinées à l'Huile de Noix	11,50
<u>Velouté de Butternut à l'Huile de Noisettes</u>	9,50
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>	23,00
Filet de Bar, Polenta aux Herbes, Crème d'Ail Noir & Chorizo Bellota	23,50
Filets de Maquereaux Juste Saisis, Riz Vénéré « Comme un Risotto », Crème de Basilic	20,50
Brochette de Cabillaud & Saumon, Choucroute au Beurre Rouge	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>	21,00
Entrecôte env. 300g, Sauce Béarnaise, Pommes Frites	25,00
Tranche de Foie de Veau Français, Purée de Pommes de Terre, Compotée d'Échalotes au Balsamique	24,50
<u>Souris d'Agneau Braisée à l'Orientale, Semoule & Raisins Secs</u>	24,00
Magret de Canard Rôti, Poêlée de Pleurotes & Artichauts, Sauce Porto	23,50

Nos Burgers

Burger de Poulet Pané, Mayonnaise au Curry & Oignons Frits, Salade ou Frites	21,00
Cheeseburger "Les Éditeurs", Fromage à Raclette & Bacon, Sauce Tartare, Salade ou Frites	21,50
Burger "Vegan" au Soja, Boulgour & Épinards, Sauce Brocolis & Coriandre, Frites de Patate Douce	19,50

Desserts

Faisselle Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Herbes Fraîches	7,50
Camembert ou Comté ou Sainte-Maure	8,50
Assiette de Trois Fromages	13,50
Café Gourmand	10,50
Thé ou Double Café ou Chocolat ou Crème Gourmand	11,50
<i>Dessert du Jour à l'Ardoise</i>	7,50
Brioche en Pain Perdu, Crème Glacé à la Cannelle, Caramel au Beurre Salé	9,00
<u>Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", Glace Lait d'Amande</u>	11,00
Mont Blanc, Glace Vanille, Crème de Marrons, Brisures de Marrons Glacés	9,50
<u>Tarte Tatin Tiède, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille ou Crème Fraîche</u>	9,00
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	8,00

Glaces Artisanales

Philippe FAUR
Maître Artisan Glacier

Profiteroles au Chocolat	
Un Peu... Un Chou 5,00	Beaucoup... Deux Choux 9,00
Passionnement... Trois Choux	13,50
Poire Belle Hélène	10,50
Café ou Chocolat Liégeois	10,00
Sorbets Arrosés : Trou Normand : Sorbet Pomme Verte / Calvados ou Coupe Colonel : Sorbet Citron Vert / Vodka	10,50
ou Coupe Général : Sorbet Poire / Eau de Vie de Poire	
Crèmes Glacées : Café, Cannelle, Chocolat, Chocolat à l'Écorce d'Orange, Lait d'Amande, Vanille	La Boule 3,90
Sorbets Plein Fruits : Cassis, Citron Vert, Poire, Pomme Verte	La Boule 3,90