

L'ÉTAL D'EDGAR

ENTRÉES

Terrine de campagne* maison	8 €
<i>Compoté d'oignons grenadine</i>	
Chorizo Alentejo flambé	10 €
<i>A partager</i>	
Gaspacho de concombre et feta	11 €
Jambon* serrano et parmesan	11 €
Picodon rôti au lard*	12 €
<i>Toast de pain campagne</i>	
Tartare de thon façon thaï	12 €

SALADES

Bo bun	17 €
<i>Nems de légumes, thon mariné, salade de chou, carottes, concombres, batavia</i>	
Burrata crispy	17 €
<i>Jambon* serrano, burrata, piquillos grillés, tomates, salade</i>	
Caesar salad	17 €
<i>Filet de volaille*, œuf, parmesans, croûtons, romaine, sauce caesar</i>	

BURGERS

Végétal	17 €
<i>Pain ciabata, steak de soja, mozzarella, roquette, pesto rosso</i>	
Italien	18 €
<i>Pain ciabata, spianata*, mozzarella, roquette, pesto rosso</i>	

FORMULE DU MIDI

du lundi au vendredi

Plat du jour	11.50 €
Brochette de bœuf*	13 €
<i>(+ 1.50 € en formule)</i>	
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	17.50 €
Entrée + Plat + Dessert	21.50 €

MENU KIDS

jusqu'à 10 ans

Steak haché* frites
ou fish and chips
+ boisson
+ glace deux boules
ou salade de fruits

9.50 €

PLATS

Tartare* Classique	17 €
Tartare* New Delhi	18 €
<i>Curry jaune, oignons, coriandre, noix de coco</i>	
Andouille* ficelle grillée	18 €
Poitrine de poulet grillée de Janzé	19 €
Tapilla ibérique**	20 €
<i>Sauce barbecue</i>	
Faux filet de veau* beurre persillé	24 €
Retour de pêche	19 €

★ LA CAVE DE MATURATION ★

*Découvrez notre sélection
de viandes affinées*

GARNITURES & SAUCES

*Frites maison, ratatouille, salade verte
béarnaise, poivre, beurre persillé, sauce BBQ*

Supplément 2^{ème} sauce 0.50 €

DESSERTS

Salade de fruits frais	6.50 €
Faisselle selon votre goût	6.50 €
<i>Aux fines herbes, coulis de fruits rouges, miel artisanal</i>	
Sablé breton aux fraises	8 €
<i>Ganache chocolat blanc</i>	
Crème brûlée	8 €
Soufflé glacé au limoncello	8 €
Café ou thé gourmand	9.50 €

** Toutes nos viandes sont d'origine Française ** Espagne.
N'hésitez pas à demander la carte relative aux allergènes.
Prix nets en euros, toutes taxes comprises.*