



16/09/2022
Ste Édith
CARTE DE SAISON

ARDOISE DU JOUR *

CROQUE ...€	PÂTES €
VIANDE ...€	SUGESTION DU CHEF €
POISSON ... €	DESSERT ... €

*jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT	14cl 25cl 50cl 75CL
BIÈRE DU MOMENT	btle 33cl
COCKTAIL DU MOMENT	alcool 4cl

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LES PLATS DU JOURS SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF. LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUVELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

ENTRÉES

- ŒUF BÉNÉDICTE À NOTRE FAÇON **NEW!!!** 9,5
bacon ou saumon
- FOIE GRAS DE CANARD **NEW!!!** 17,5
cuit au torchon, confiture de figue maison
- NEMS AU POULET 10,5
sauce sweet & chilli
- POÛLÉE DE CÈPES 12,5
œuf parfait, ail et persil **NEW!!!**
- BURRATA 12,5
légumes marinés, pesto
- TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE 10,5
sauce cocktail **NEW!!!**

SALADES

- COCO 15,5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, croûtons, sauce moutarde et miel, romaine
- POKÉ BOWL SAUMON 17,5
tartare de saumon, riz thaï, gingembre confit, ananas, betterave, concombre, pois chiche, guacamole, romaine
- POKÉ BOWL THAÏ 17,5
crevettes croustillantes, riz thaï, gingembre confit, ananas, betterave, concombre, pois chiche, guacamole, romaine
- POKÉ BOWL MARCELLIN 15,5
saint-marcellin pané, riz thaï, ananas, betterave, concombre, pois chiche, guacamole, romaine

LES TARTINES

- AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE
- MONSIEUR 13,0
jambon blanc, fromage fondu
 - MADAME 13,5
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
 - VÉGÉTARIENNE 14,0
mozzarella, tomates confites, courgette et poivron marinés, pesto

LES PLATS

- TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » 17,5
au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade
- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON 17,5
bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison
- COCO BURGER AVEC OU SANS BACON **NEW!!!** 17,5
sauce au cheddar, poulet pané mariné
- CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN 16,5
sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison
- BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE 30,5
sauce foyot, frites maison
- RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE 16,5
crème au basilic, légumes du marché, copeaux de parmesan
- LÉGUMES DU MARCHÉ À LA RICOTTA **NEW!!!** 14,5
sauce tomate, parmesan gratiné, salade

LES PLAAATS

- RISOTTO AUX CÈPES **NEW!!!** 19,5
copeaux de parmesan
- TARTARE DE SAUMON 19,5
kumquat, tomates confites, gingembre confit, cébette, coriandre, menthe, échalote, frites maison
- DAURADE ENTIÈRE AUX ÉPICES DOUCES 19,5
crème au curry doux, riz thaï, légumes du marché
- TATAKI DE BŒUF MARINÉ AU SOJA **NEW!!!** 20,5
sauce tigre qui pleure, riz thaï, légumes du marché
- PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE **NEW!!!** 19,5
sauce miel et piment d'Espelette, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché
- SAUMON À LA PLANCHA **NEW!!!** 20,5
laqué au miel, soja et sésame.
- WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO 16,5
riz thaï, légumes du marché

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES
Livarot, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure, Morbier
LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DES QUATRES 15,0

DESSERTS

- FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA **NEW!!!** 10,5
(cuisson 6 min)
- cœur de Toblerone, caramel au beurre salé
- TIRAMISU AU NUTELLA 9,0
spéculoos
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (cuisson 6 min) 8,5
caramel au beurre salé, glace vanille
- POIRE BELLE HÉLÈNE **NEW!!!** 8,5
glace vanille
- TARTELETTE CITRON ET BASILIC **NEW!!!** 9,0
meringue
- TARTE FINE AUX POMMES 10,5
glace vanille **NEW!!!**
- CAFÉ ^{AE} OU THÉ ^{AE} GOURMAND 8,5

GLACES ARTISANALES

- COUPE DE GLACE OU SORBET 3 BOULES 8,0
- AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue)

CRÊPES

- NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE 7,0
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ 7,5

MENU LUTIN

- (boisson comprise)
JUSQU'À 9 ANS
13,5
- JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)
 - 1 PETIT BURGER AU CHOIX (cheeseburger / burger saumon / végétarien) frites maison
 - CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA ou BOULE DE GLACE



PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES AU BAR.

MAJORATION DE 1€ À PARTIR DE MINUIT.



PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.
LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHEQUES.
OUVERT TOUTS LES JOURS / SERVICE CONTINU

CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET



VINS BLANCS

GRAND SUD PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas	5.0	9.0	18.0	25.0
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby Fruité au parfum d'agrumes.	5.0	9.0	18.0	25.0
VAL DE LOIRE SANCERRE AOC Domaine Bizet	8.0	14.0	28.0	40.0
Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.				
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec	6.5	12.0	24.0	32.5
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.				
BOURGOGNE PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuille NEW!!!	8.0	14.0	28.0	40.0
Souple, frais, chèvrefeuille, amande.				
VIRE-CLESÉ AOP Maison Champy	-	-	-	45.0
Plein, onctueux, arômes de fruits blancs, silx, notes toastées, finale minérale.				
VIN DU MONDE ITALIE PINOT GRIGIO FRIULI DOC Puiattino	-	-	-	29.0
Frais, aubépine et fruits blancs.				

VINS ROSÉS

PAYS D'OC IGP Moment de Plaisir	5.0	9.0	18.0	25.0
Ample et structuré, fraise et cerise.				
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île	7.5	13.0	26.0	37.5
Souple, rond et plein.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AOC ALERTE PÉPITE !! Château Sainte Marguerite	7.5	13.0	26.0	37.5
A la fois onctueux et frais, puissant et délicat!				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AOC ALERTE PÉPITE !! Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie	-	-	-	45.0
Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.				

VINS ROUGE

VAL DE LOIRE CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières	5.5	10.0	20.0	27.5
Souple, fondu, framboise et sous bois.				
BEAUJOLAIS BROUILLY AOC Domaine Dubost	5.5	10.0	20.0	27.5
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.				
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépaugneux. Cuvée Mathilde	-	-	-	29.0
Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir. Un véritable délice du Beaujolais.				

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, NHÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.



BOURGOGNE BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AOC	7.5	13.0	26.0	37.5
Doux, légèrement boisé et fruité.				
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AOC La Croix Saint Balthazar	-	-	-	40.0
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.				

BORDEAUX BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AOC	5.5	10.0	20.0	27.5
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	7.0	12.5	25.0	35.0
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin	8.0	14.0	28.0	40.0
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.				
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Château du Barry	-	-	-	45.0
Plein et juteux, aux tannins tendres, fruits rouges, café grillé.				
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	60.0
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic	-	-	-	80.0
Profondeur aromatique et pureté du fruit.				

VALLÉE DU RHÔNE CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AOC	5.0	9.0	18.0	25.0
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	7.5	13.0	26.0	37.5
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AOC	-	-	-	60.0
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.				
GRAND SUD CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère	-	-	-	40.0
Notes florales. Bouche souple fraîche et croquante.				
PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile	6.5	12.0	24.0	32.5
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				

VINS DU MONDE ARGENTINE MALBEC Finca La Niña	-	-	-	28.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonte Vecchia AOC	-	-	-	28.0
Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé.				

CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	7.5	40.0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	13.0	75.0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	350.0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	350.0

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS			
Coca. Coca cherry. Coca zero 33cl	5.4	Schweppes 25cl	5.4
Limonade artisanale 33cl	5.4	Tonic. Agrum ou Lemon	
La Mortuacienne		Schweppes Premium 20cl	5.4
Kombucha gingembre-citron AOC 33cl	7.0	Ginger beer ou Hibiscus	
Kombucha hibiscus-framboise AOC 33cl	7.0	Redbull 25cl	6.5
Sprite 33cl	5.4	Thé glacé maison pêche 40cl	6.0
Orangina 25cl	5.4	Citronnade maison 40cl	6.5
Fanta orange 33cl	5.4	Citronnade à l'hibiscus maison 40cl	6.5
Tropic 25cl	5.4		

JUS DU VERGER 100% VITAMINES

CLEAN JUICE MON COCO 25cl (demander la recette de saison)	8.0
Fruits frais pressés à froid à l'extracteur de jus	
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange. citron ou pamplemousse	6.5

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.0

Jus de fruits. Boissons aux fruits, Nectars de fruits
Orange. Pomme. Ananas. Tomato. Abricot. Fraise. Fruit de la passion. Cranberry

COCKTAILS

IMAGINÉS PAR L'ALCHIMISTE
SIGNATURE MON COCO

#WHISKY SOUR MON COCO 12cl 14.5 Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine	LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 10.5 Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NEW!!! PÊTE PORAINE

LA VIE EN ROSE 15cl 14.5 Vodka macérée à la myrtille, eau de rose, citron vert, sirop de framboise, jus de fraise	PUNCH DES PIRATES 20cl 14.5 Rhum St James infusé aux fleurs de CBD, purée de fruit de la passion, jus d'ananas, crème de coco, cordial timur
MIGNON À CROQUER 19cl 14.5 Cidre brut, sirop de caramel, jus de pomme, Calvados, citron vert	MON CHOUCOU (no alcool) 19cl 10.5 Jus de clémentine infusé au rojibos vanille, jus d'abricot, purée de fruit de la passion, sirop de macadamia

CLASSIQUES 10.5

NOUS TENONS ÉGALEMENT À VOTRE DISPOSITION TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES.
EN VOICI QUELQUES EXEMPLES.

FRENCH SPRITZ 20cl Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, feuilles de menthe
COSMOPOLITAIN 15cl Vodka, Triple sec, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUTS LES JOURS / SERVICE CONTINU

EAUX

	Bt 50cl	Bt 1L
San Benedetto plate	4.5	6.0
San Benedetto pétillante	4.5	6.0

APÉRITIFS

Dubonnet. St Raphaël Ambré 5cl	5.5	Campari. Cinzano Aperitivo 5cl	5.5
Dolin Rouge. Martini rouge 5cl	5.5	Porto rouge, blanc 5cl	5.5
Dolin blanc. Martini blanc 5cl	5.5	Ricard. Pastis 5l. Casanis 2cl	5.5
Noilly Prat Dry. Martini Dry 5cl	5.5	Kir vin blanc 14cl	5.5
Fernet-Branca 5cl	5.5	Kir Royal au Champagne 11cl	13.5
Muscat 5cl	5.5	Cidre pomme Sassy AOC 4.0° 33cl	7.5
Suze 5cl	5.5	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5
Lillet blanc. rosé 5cl	5.5		

BIÈRES

	Happy 25cl 50cl	Hour	Happy 25cl 50cl	Hour			
Astra Urtyp Allemande	5.0	9.2	6.0	Demory IPA Paris	5.8	10.5	7.0
Grimbergen Belge	5.8	10.5	7.0	Brooklyn Lager New-York	5.8	10.5	7.0
Ducasse Triple Nord France	5.8	10.5	7.0	Pietra bionda Corse	5.8	10.5	7.0
La bête blanche Nord France	5.8	10.5	7.0	Picon bière	6.4	11.0	8.0

BOUTEILLES FRANCE	BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE		
Desperados 5.9° 33cl	7.5	Delirium Tremens 8.5° 33cl	7.5
Babap Vertigo IPA 6.0° 33cl	7.5	Orval 6.2° 33cl	7.5
La parisienne blanche 5.5° 33cl	7.5	Corona 4.6° 33cl	7.5
Bière des 3 monts 8.5° 75cl	à partager 12.0	Karmeliet triple 8.4° 33cl	7.5
Bière du moment 33cl	7.5	Lindemans framboise 2.5° 25cl	6.5
Brooklyn sans alcool 33cl	7.5	La Chouffe 8.0° 33cl	7.5

BOISSONS CHAUDES

Espresso AOC. Décaféiné AOC	2.6	Cappuccino	6.5
Café AOC allongé	2.6	Chocolat noir	5.6
Noisette AOC	2.8	Maison à l'ancienne	
Café AOC crème	4.8	Café ou Chocolat viennois	6.5
Double espresso AOC	4.8	Irish coffee alcool 4cl	11.0
Thés et infusions Mariage Frères	5.5	Vin chaud 15cl	6.5

Lait végétal disponible sur demande