



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	
BURRATA	12,5
légumes marinés, pesto	
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE NEW!!!	10,5
sauce cocktail	

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, quacamole, romaine	
POKÉ BOWL THAÏ	17,5
crevettes croustillantes, riz thaï, gingembre confit, ananas, betterave, concombre, pois chiche, quacamole, romaine	
POKÉ BOWL MARCELLIN	15,5
saint-marcellin pané, riz thaï, ananas, betterave, concombre, pois chiche, quacamole, 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 » au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	17,5
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 aux épices douces, coleslaw, frites maison	
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 PLAAAATS

RISOTTO, CRÈME À LA TRUFFE, ALERTE PÉPITE!!! NEW!!!	19,5
PASTRAMI DE BŒUF	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 NEW!!!	20,5
crème au curry doux, riz thaï, légumes du marché	
TATAKI DE BŒUF MARINÉ AU SOJA NEW!!!	19,5
sauce tigre qui pleure, riz thaï, légumes du marché	
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE NEW!!!	20,5
sauce miel et piment d'Espelette, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	
SAUMON À LA PLANCHA	16,5
laqué au miel, soja et sésame, coulis de roquette, légumes du marché	
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 ALERTE PÉPITE!!!	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 NEW!!!	10,5
glace vanille	

CAFÉ **AB** OU THÉ **AB** 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
CAMEL 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'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
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 Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue. CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby Fruité au parfum d'agrumes.	14cl	25cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE SANCERRE AOC Domaine Bizet Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche. VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.	8.0	14.0	28.0	40.0
BOURGOGNE PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle NEW!!! Souple, frais, chèvrefeuille, amande. VIRÉ-CLESSÉ AOP Maison Champy Plein, onctueux, arômes de fruits blancs, silice, notes toastées, finale minérale.	8.0	14.0	28.0	40.0
VIN DU MONDE ITALIE PINOT GRIGIO FRIULI DOC Puiattino Frais, aubépine et fruits blancs.	-	-	-	29.0

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGE

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

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB Doux, légèrement boisé et fruité. HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB La Croix Saint Balthazar Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.	14cl	25cl	50cl	75cl
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB	7.5	13.0	26.0	37.5
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB La Croix Saint Balthazar	-	-	-	40.0

BORDEAUX

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

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais. CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces. CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	5.0	9.0	18.0	25.0
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB	5.0	9.0	18.0	25.0
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	7.5	13.0	26.0	37.5
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB	-	-	-	60.0

GRAND SUD

CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère Notes florales. Bouche souple fraîche et croquante. PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.	-	-	-	40.0
CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère	-	-	-	40.0
PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile	6.5	12.0	24.0	32.5

VINS DU MONDE

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

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

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS		
Coca. Coca cherry. Coca zero 33cl	5.4	Schweppes 25cl 5.4
Limonade artisanale 33cl	5.4	Tonic. Agrum ou Lemon 5.4
«La Mortuacienne»		Schweppes Premium 20cl 5.4
Kombucha gingembre-citron AB 33cl	7.0	Ginger beer ou Hibiscus 5.4
Kombucha hibiscus-framboise AB 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, Tomate, 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!!! FÊTE 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 rooibos 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 TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

EAUX

San Benedetto plate	Btl 50cl	Btl 1L
	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 51, 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
Muscato 5cl	5.5	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Suze 5cl	5.5	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.5		

BIÈRES

PRESSION	Happy			Happy			
	25cl	50cl	Hour	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
Babpap 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

Expresso AB, Décaféiné AB	2.6	Cappuccino	6.5
Café AB allongé	2.6	Chocolat noir	5.6
Noisette AB	2.8	Maison à l'ancienne	
Café AB crème	4.8	Café ou Chocolat viennois	6.5
Double expresso AB	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