

EDGAR

CARTE DU DINER

— DU LUNDI AU SAMEDI



ASSIETTES A PARTAGER

RILLETTES DE POISSON DU MOMENT ET CONDIMENTS	8€
BURRATA DES POUILLES, PICKLES DE CONCOMBRE, FENOUIL, CHOU-FLEUR ET KUMQUAT	15€
TARTINE D'ASPERGE, PESTO VERDE, ŒUF PARFAIT ET COPEAUX DE TOMME DE BREBIS	14€
CHAMPIGNON PORTOBELLO RÔTI FAÇON CAPRESE (TOMATE ET MOZZARELLA)	13€
SAUMON CONFIT, ARTICHAUT ET CONDIMENTS CITRON, VINAIGRETTE DE TAPENADE.....	14€
FRITURE D'ENCORNETS ET OIGNONS ROUGES, MAYONNAISE AU CURRY ROUGE	15€

PLANCHE ACHILLE

LOMO, CHORIZO, TXIRULA, JAMBON À LA TRUFFE ET FROMAGE « MAISON BORDIER »	20€
--------------------------------------------------------------------------------	-----

SALADE VERTE VINAIGRETTE DE GRENADE	6€
FRITES MAISON.....	5€
ASSIETTE DE GARNITURE DU JOUR	9€

PLATS

PÊCHE DU JOUR ET PLAT DU JOUR.....	VOIR SERVEUR
------------------------------------	--------------

BOUILLON DE CREVETTES ET ENCORNETS À LA CITRONNELLE, RIZ ROUGE ET PETITS LÉGUMES.....	22€
Mi-cuit de SAUMON LABEL ROUGE, AUBERGINES ET PATATES DOUCE RÔties AU MISO, RIZ ROUGE, SALSA PASSION	24€
POULPE GRILLÉ, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE ET CORIANDRE.....	28€

BOL VEGGIE : AUBERGINE ET PATATE DOUCE RÔtie AU MISO, ARTICHAUT, BURRATA, PICKLES DE LÉGUMES, RIZ VÉNÉRÉ VINAIGRETTE À LA GRENADE, JEUNES POUSSES ET GRAINES TORRÉFIÉES.....	19€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

LAMB-CHOP MARINÉ (200G) (CITRON, ROMARIN, MENTHE ET CUMIN), COULIS DE PIQUILLOS.....	26€
FAUX-FILET NORMAND MATURE(250G), SAUCE CHIMICHURRI, FRITES MAISON.....	27€
ENTRECÔTE NORMANDE MATUREE(300G), SAUCE TARTARE, FRITES MAISON	35€



EDGAR

CARTE DU DINER

— DU LUNDI AU SAMEDI



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS « MAISON BORDIER »	10€
ÉCUME TIÈDE CHOCOLAT CARAMÉLIA, BANANE, CRISPY PRALINÉ ET GLACE VANILLE MAISON.....	9€
POIRES CONFITES AU MIEL ET À LA VANILLE BIO, FINANCIER THÉ MATCHA, GLACE YAOURT MAISON.....	10€
FRUITS FRAIS, SORBET MANGUE, GLACE COCO, NOIX DE CAJOU CARAMÉLISÉES.....	9€
SABLÉ AUX SÉSAME ET PAVOT, FRUITS ROUGES, CRÈME PASSION, PISTOU SUCRÉ AU BASILIC ET PIGNONS	10€
CAFÉ / THÉ GOURMAND.....	9€ / 11€

DIGESTIFS 4CL

CALVADOS MORIN 3 ANS	8€
CALVADOS PAYS D' AUGE LECOMPTÉ 12 ANS.....	14€
COGNAC CAMUS VSOP INTENSLY	10€
COGNAC CAMUS ILE DE RÉ	14€
POIRE MICLO.....	11€
VIELLE PRUNE METTE	11€
VODKA GREY GOOSE.....	11€
RHUM DIPLOMATICO RESERVA.....	10€
RHUM JM VSOP.....	14€
RHUM SANTA TERESA 1796	14€

WHISKY ET BOURBON 4CL

WHISKY CRAIGELLAICHÉ 13 ANS	13€
WHISKY CAOLILA 12 ANS.....	12€
WHISKY NIKKA COFFEY GRAIN	12€
WHISKY GLENGLEASSAUGH TORFA.....	14€
BOURBON WOODFORD RESERVE.....	10€
BOURBON "DUKE"	14€

