

DEJEUNER
Du lundi au vendredi
12h - 14h30

FORMULE

Entrée - Plat - Dessert 39€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 32€



ENTREES / STARTERS

Gaspacho andalou sorbet basilic
Andalusian Gazpacho with Basil Sorbet

Salade composée Provençale
Provençal salad

Melon jambon de boeuf
Melon with Beef Ham

Déclinaison de tomates
Tomato declension



PLATS / MAIN COURSES

PECHE COTIERE, LEGUMES DE SAISON
Coastal Fishing with Seasonal Vegetables

PETIT FARÇIS
Sauce tomate
"Petit farcis", tomato sauce

AGNEAU CONFIT
Purée de carottes, petits pois, carottes
Lamb confit, Carrot pee & carrot purée

TARTARE DE BETTERAVES
Frites, salade
*Beetroot tartar
French fries, salad*



PLATS HORS FORMULE

FILET DE VEAU - 39
Sauce au poivre, frites
Veal filet, black pepper sauce

WELLINGTON DE VEAU- 30
Pomme dauphine
Veal wellington, purée, "pomme dauphine"

ROSBEEF FROID - 23
En tranche fines, sauce gribiche & frites
Cold slices of beef, gribiche sauce & fries



DESSERTS

Clafoutis cerises & cassis
Cherry and Blackcurrant Clafoutis

Cookie au praliné & sa glace au lait
Praline cookie with milk ice cream

Fraise melba (+3 euros)
Strawberry melba

Tous nos produits sont en direct des producteurs et transformés sur place



LA SELECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNE A LA COUPE Verre 12cl Bouteille 75cl
Bruno Paillard - Première cuvée Extra Brut 18 90

VIN BLANC AU VERRE Verre 12cl Bouteille 75 cl
Bourgogne Aligoté - 2021 - Domaine La Renarde 10 38
Anjou "Clos de la Roche Noire" - 2019- Montgilet 12 59

VIN ROUGE AU VERRE Verre 12cl Bouteille 75cl
Crozes-Hermitage "les entrecœurs" - 2022 - Mucyn 12 50
Chorey-Les-Beaunes - 2022 -Domaine Cachat-Ocquidant 14 59

VIN ROSE AU VERRE Verre 12cl Bouteille 75cl
Côtes de Provence - Château d'Esclans 10 60
"Whispering Angel"



LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca -Coca Zéro 25cl - 7
Perrier 20cl - 7
Tonic Water - Ginger beer 20cl - 7
Jus 25 cl Pomme - Pêche - Tomato - 7
Limonade maison 25 cl - 7
Thé glacé maison 25cl - 7
Citronnade maison 25cl - 7

LES EAUX

Eau minérale pétillante - Chateldon 75cl - 9
Eau plate microfiltrée - 3
Eau pétillante microfiltrée - 4

LES BIERES BOUTEILLES 33 cl

Bière blonde - 9
Bière blanche - 9
Bière I.P.A - 9



LES BOISSONS CHAUDES

Café "Coffee's for closers"

Thé Palais des Thés

Expresso - décaféiné - 5
Noisette - Allongé - 5
Double expresso - 8
Cappuccino - latte - 8
Matcha - Matcha Latte - 8
Chocolat chaud Valrhona - 8

Thé noir Saint James - 7
Thé noir Earl Grey - 7
Thé vert Long Jing - 7
Thé vert au Jasmin - 7
Infusion camomille - 7
Infusion Verveine - menthe - 7

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix net en euros service compris / Liste des allergènes sur demande

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.
Net prices in euros including VAT & service / Allergenes list on request



edith

DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Chez Edith, notre menu est composé avec soin et préparé avec passion.
Notre cuisine s'articule autour des saisons, avec le sens de la mesure
et en limitant au maximum le gaspillage alimentaire.
Nos équipes travaillent pour créer des plats soigneusement pensés et exécutés.

Nous nous approvisionnons directement auprès des producteurs et productrices
en qui nous avons confiance.

C'est grâce aux étroites relations que nous entretenons avec eux
que nous sommes capables de vous dire d'où vient chaque produit
et la manière dont il a été transformé et travaillé.