

DEJEUNER
Du lundi au vendredi
12h - 14h30

FORMULE

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



ENTREES / STARTERS

Fromage de tête et pickles de légumes
Head cheese and vegetables pickles

Soupe de poissons, aioli et crouton
Fish soup, 'aioli and crouton'

Salade catalane, tomates, thon, olives
Catalane salad, tomatoes, tuna, olives

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive citron
Scallops carpaccio, olive oil with lemon



PLATS / MAIN COURSES

THON ROUGE SAUCE THAI
Légumes de saison
Red tuna "sauce thai", seasonal vegetables

MEDAILLON DE POULET, SAUCE CHASSEUR
Coco de Paimpol
Chicken medaillon, "chasseur sauce", "coco de Paimpol"

PARMENTIER DE PORCELET AU JUS
Salade de jeunes pousses
Piglet parmentier, salade "jeunes pousses"

RISOTTO AUX CEPES (Sup 4€)
Cepes risotto



PLAT HORS FORMULE

ROSBEEF - 25
Frites
Roast beef, french fries



DESSERTS

Far breton
Far breton

Riz au lait
Rice pudding

Cookie praliné et sa glace lait
Praline cookie with milk ice cream

Glaces
Fraise, chocolat, vanille, hibiscus

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



LA SELECTION DU SOMMELIER

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

VIN BLANC AU VERRE
Alsace "Complantation" - 2020 - Marcel Deiss Verre 12cl Bouteille 75 cl
12 48
Anjou "Clos de la Roche Noire" - 2019- Montgilet 14 59

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

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

Côtes de Provence "Belouvé" - 2022 Verre 12cl Bouteille 75cl
Domaine Bunan 10 37



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 - Châteldon 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
Thé noir Saint James - 7
Noisette - Allongé - 5
Thé noir Earl Grey - 7
Double expresso - 8
Thé vert Long Jing - 7
Cappuccino - latte - 8
Thé vert au Jasmin - 7
Matcha - Matcha Latte - 8
Infusion camomille - 7
Chocolat chaud Valrhona - 8
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.