

FORMULE

Entrée - Plat - Dessert 42€
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 35€



ENTRÉES / STARTERS - 9€

ENTRÉE DU JOUR <i>Starter of the day</i>	VELOUTÉ DE SAISON <i>Seasonal velouté</i>
OEUF MAYONNAISE <i>Egg mayonnaise</i>	CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, HUILE D'OLIVE ET CITRON (+4€) <i>Scallop's carpaccio with olive oil and lemon</i>
TERRINE EDITH ET PICKLES DE LÉGUMES <i>Edith's terrine with pickled vegetables</i>	POIREAUX GRILLÉS VINAIGRETTE <i>Grilled leeks vinaigrette</i>



PLATS / MAIN COURSES - 28€

PLAT DU JOUR
Dish of the day

FINES TRANCHES DE ROSBEEF <i>Thin slices of roast beef</i>	POULET RÔTI ET JUS COURT AU THYM <i>Roast chicken and thyme jus</i>
PÊCHE CÔTIÈRE ET BEURRE BLANC (+4€) <i>Coastal fish and white "beurre blanc"</i>	PIÈCE DU BOUCHER SAUCE AU POIVRE OU BORDELAISE (+10€) <i>Butcher's cut with pepper sauce or bordelaise sauce</i>

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LÉGUMES DE SAISON, PURÉE DE POMMES DE TERRE, FRITES, SALADE
Seasonal vegetables, mashed potatoes, fries, salad



PLATS HORS FORMULE

PENNE BOLOGNAISE VÉGÉTALE - 18€ <i>Plant-based bolognese penne</i>	SALADE CÉSAR - 22€ <i>Caesar salad</i>
---	---



DESSERTS - 12€

DESSERT DU JOUR <i>Dessert of the day</i>	MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DU MEXIQUE <i>Crème brûlée with Mexican vanilla</i>	RIZ AU LAIT ET CARAMEL BEURRE SALÉ <i>Rice pudding with salted butter caramel</i>
ASSIETTE DE FROMAGES ET CONFITURE DE CERISES NOIRES <i>Cheese platter with black cherry jam</i>	COUPE DE GLACE ET SORBET Mandarine, chocolat, vanille <i>Ice cream and sorbet, mandarin, chocolate, vanilla</i>

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



LA SÉLECTION DU SOMMELIER

VIN BLANC Bouteille 75cl
68
Domaine Landron-Muscadet Sèvres & Maine "Le Fief Du Breil"- 2018
Muscadet d'exception issu du cépage Melon de Bourgogne, aux notes iodées et fumées. Attaque vive, fruité racé, grande longueur. S'accorde parfaitement avec le carpaccio de Saint-Jacques, le poisson gras et les fromages.

VIN ROUGE Bouteille 75cl
41
Domaine Baudry-Chinon "Les Granges"- 2022
Élégant Cabernet Franc à la robe rubis, nez de framboise et violette. Bouche souple, tanins fins. S'accorde parfaitement avec la terrine Edith, la pièce du boucher et le poulet rôti.

VIN ROSÉ Bouteille 75cl
61
Chateau de Pibarnon-Bandol-2021
Ce rosé élégant, issu de 65% Mourvèdre et 35% Cinsault, offre des arômes d'agrumes, fruits rouges et épices. Texture charnue, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. Idéal avec les poireaux grillés, le carpaccio de Saint-Jacques, le poisson et la salade César.



LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola -Coca-Cola Zéro 25cl - 7	Limonaide maison 25 cl - 7
Perrier 20cl - 7	Thé glacé maison 25cl - 7
Tonic Water - Ginger Beer 20cl - 7	Citronnade maison 25cl - 7
Jus Pomme - Pêche - Tomate 25cl - 7	

LES EAUX

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

LES BIÈRES 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"
Espresso - Décaféiné - 5	Thé noir Saint James - 7
Noisette - Allongé - 5	Thé noir Earl Grey - 7
Double espresso - 8	Thé vert Long Jing - 7
Cappuccino - Latte - 8	Thé vert 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.