

# L'ÉTAL D'EDGAR

## ENTRÉES

Terrine du fermier	8 €
Rillettes de Maquereau et pain de campagne	9 €
Salmorejo Andalou	10 €
Jambon Serrano et Parmigiano	12 €

## SALADES

<b>Bowl d'Edgar</b>	16.50 €
<i>Ventrèche de thon grillée, artichauts, avocat, tomates, nouilles, groseilles, oignons frits, sésame</i>	
<b>Harmonie</b>	16.50 €
<i>Fromage frais mariné, aubergines grillées, artichauts, avocat, tomates anciennes, mesclun</i>	
<b>Burrata</b>	17 €
<i>Burrata, jambon Serrano, Parmigiano, pesto, tomates, mesclun</i>	

## BURGERS

<b>Végétal</b>	15 €
<i>Pain ciabatta, steak végétal, légumes provençaux</i>	
<b>Italien</b>	16 €
<i>Pain ciabatta, Steak VBF, coppa, provola, tomates, pesto, roquette</i>	

## FORMULE DU MIDI

*du lundi au vendredi*

Plat du jour	10.90 €
Brochette de bœuf (+ 1€ en formule)	11.90 €
Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	16.90 €
Entrée + Plat + Dessert	20.90 €

## MENU KIDS

*jusqu'à 10 ans*

Steak haché  
Charolais & frites  
+ boisson  
+ glace deux boules  
ou salade de fruits

9.50 €

## PLATS

Tartare Traditionnel VBF	16 €
Tartare comme un Tacos VBF	16.50 €
<i>Sauce chili, haricots rouges, maïs, poivrons grillés</i>	
Andouille Bretonne	18 €
Poulet fermier grillé « Label rouge » France	18 €
Secreto de Cochon Espagne	19 €
Ventrèche de Thon	19 €
<i>Sauce vierge</i>	



## ★ LA CAVE DE MATURATION ★

*Découvrez notre sélection  
de viandes affinées*

## GARNITURES & SAUCES

*Frites maison, ratatouille de légumes, salade / béarnaise, poivre, roquefort, beurre persillé*

Supplément 2<sup>ème</sup> sauce 0.50 €

## DESSERTS

Salade de fruits frais	6.50 €
Carpaccio d'ananas, citronnelle et sorbet citron vert	8 €
Parfait glacé et fruits rouges	8 €
Crème brûlée	8 €
Fontainebleau maison	8 €
Café gourmand	8.50 €

*N'hésitez pas à demander la carte relative aux allergènes.  
Prix nets en euros, toutes taxes comprises.*