



## BIÈRES

### PRESSIONS

	25cl	50cl	2,5l
1664	3,9	7,2	35,0
GRIMBERGEN Abbaye blonde	4,8	8,6	43,0
GRIMBERGEN blanche	4,8	8,6	43,0
GRIMBERGEN fruits rouges	4,9	8,8	44,0
PANACHÉ	3,9	6,4	
MONACO	3,9	6,9	
PICON BIÈRE	4,9	8,0	
PAIX DIEU	5,5	9,5	49,5
BON SECOURS prestige triple	5,2	9,1	47,0

### BOUTEILLES

BON SECOURS tradition blonde	8°	33cl	5,9
BON SECOURS héritage ambrée	8°	33cl	5,9
BON SECOURS 4 houblons IPA	5,9°	33cl	5,9
LINDEMANS KRIEK	3,5°	25cl	5,8
LINDEMANS FRAMBOISE	1,1°	25cl	5,8
ORVAL 6,2°		33cl	6,4
CHIMAY ROUGE brune	7°	33cl	6,1
CHIMAY BLEUE forte cuivrée	9°	33cl	6,2
CHIMAY TRIPLE douce blonde	8°	33cl	6,1
LEFFE TRIPLE SUR LIE blonde	8,5°	33cl	6,9
CUVÉE DES TROLLS	7°	25cl	5,5
DUVEL blonde forte sur lie	8,5°	33cl	5,9
LA CHOUFFE blonde	8°	33cl	5,9
KWAK PAUWEL la bière du cocher	8,4°	33cl	6,5
DÉLIRIUM blonde corsée	8,5°	33cl	6,9
DÉLIRIUM RED	8,0°	33cl	6,9
KARMELIET TRIPLE	8,4°	33cl	6,1
KASTEEL ROUGE	8°	33cl	6,1
QUEUE DE CHARRUE triple	9°	33cl	6,1
LA PÊCHE MEL BUSH	8,5°	33cl	5,9
CORNE DU BOIS DES PENDUS	10°	33cl	6,5
blonde cuivrée			
RINCE COCHON blonde	8,5°	33cl	6,1
BREWDOG PUNK IPA	5,4°	33cl	6,9
blonde houblonnée			
GULDEN DRAAK brune	10,5°	33cl	6,9
SAINT-FEULLIEN Grand Cru blonde	9,5°	33cl	6,9
DESPERADOS	5,9°	33cl	6,9
DESPERADOS RED	5,9°	33cl	6,9
CH'TI blonde	6,8°	33cl	6,7
CHERRY CHOUFFE (cerises griottes)	8°	33cl	6,2
RASTA TROLLS (pomme verte, rhum)	7°	33cl	5,9
BRASSERIE DU MONT-BLANC	4,7°	33cl	6,5
La Blanche			
SANS ALCOOL			
TOURTEL TWIST AGRUMES	27,5cl	4,5	
1664	25cl	4,9	

## APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD	3cl	3,5
PASTIS DE SAINT-TROPEZ	3cl	4,5
KIR	10cl	4,5
vin blanc mûre, framboise, passion, pêche		
MARTINI bianco, rosso, rosato, SUZE	6cl	4,5
RATAFIA spécialité champenoise	6cl	5,5
MARSALA	6cl	5,5
LILLET Agrumes ou Tonic	20cl	5,9
PORTO rouge ou blanc	6cl	5,9
AMERICANO MAISON	12cl	8,1
GIN BEEFEATER TONIC	10 cl	7,5
CAMPARI TONIC	10 cl	7,9

## À PARTAGER OU EN SOLO

Frites au Cheddar	7,9	Cornet de frites fraîches XL	7,0
Assiette de tapas	20,9	Flam' Paris crème fraîche, oignons, jambon blanc, champignons, fromage	12,9
mini taquitos, spicy onion rings, gyozas poulet légumes, accras de morue, croust' gambas, bouchées de Brie, bouchée de Camembert, mini brochette thaï		Flam' Maroilles crème fraîche, oignons, maroilles, lardons, fromage	12,9
Saumon fumé coupé par nos soins et ses toasts	15,9	Flam' Edito crème fraîche, oignons, lardons, emmental	11,9

## LES PLANCHES XL

**CHARCUTERIE 21,0**  
Lomo, bresaola, coppa, chorizo, mortadelle, pancetta, jambon aux herbes et sec, saucisson sec et ses condiments

**MIXTE 21,0**  
Charcuterie et fromages  
supplément beurre 0,5 cts



## COCKTAILS

**Avec Alcool 9,9**      **Sans Alcool 25cl 7,9**

4 cl d'alcool minimum - 25 cl

### Les incontournables

SEX ON THE BEACH vodka, jus de banane, orange sirop de rose, sirop de grenadine	
PIÑA COLADA rhum blanc, coco, ananas, chantilly	
SPÉCIAL PATRICK vodka, passoa, framboise, cranberry, sirop fraise des bois	
MA BELLE rhum, vodka, banane, fraise, sirop de pastèque	
PANTHÈRE ROSE rhum Havana, jus d'ananas, crème liquide, sirop de grenadine	
MAÏ TAÏ rhum blanc, rhum ambré, jus de citron, sirop d'orgeat, grand marnier	
APEROL SPRITZ	7,9
apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	
MOJITOS ORIGINAL ou PARFUMÉS	20cl 8,9
4 cl d'alcool minimum, citron vert, sucre de canne, jus de citron, feuilles de menthe, eau gazeuse	

### Les créations

YELLOW ISLAND rhum ambré, jus de citron, sirop de miel et orgeat	
MASSIF TROPICAL génépi, jus de citron, jus d'ananas, jus de maracuja, sirop de cerise	
BRAMBLE gin, jus de citron, crème de mur, sirop de sucre simple	
GOLDEN GOAT rhum gold, amaretto, jus de citron, jus de cranberry, sirop de sucre simple	
COCO BEACH malibu, rhum, jus d'ananas, sirop d'hibiscus	
JAGERBOMB jagermeister 3cl, red bull 25cl	
RED SUN vodka, cointreau, citron pressé, limonade sirop de melon, sirop de pastèque	

### LA CRÉATION DU BARMAN

**Cocktails de Bières 25cl 7,9**

IRLANDAIS 1664, crème de cassis, whisky
CORK 1664, malibu, sirop de cerise, jus d'ananas
DUBLIN 1664, cointreau, jus d'ananas
WESTPORT 1664, vin blanc, sirop de pêche

**Cocktails au Champagne 12cl 10,9**  
3 cl champagne

STAR-AC "LE COCKTAIL DES STARS" champagne, vodka, jus de passion, sirop de fraise
PRETTY WOMAN champagne, vodka, crème de cassis
PINK LADY champagne, passoa, sirop de fraise
ST GERMAIN SPRITZ champagne, liqueur St-Germain, eau gazeuse, tranche de citron
MOJITO ROYAL base original, champagne



Champagne  
de Castellane

CLASSÉ



CHAMPAGNE DE CASTELLANE

**UNIQUE 75cl 35,0**  
**À SAINT-QUENTIN !!!**

# VINS ROUGES\*

	Magnum 150 cl	Bout. 75cl	Bout. 50cl	Verre 15cl
<b>BOURGOGNE AOC*</b>				
BOURGOGNE PINOT Château Cray		39,0		7,9
HAUTES CÔTES DE BEAUNE « Au Paradis » Manoir de Mercey		40,0		8,0
RULLY « Cuvée Rosey » Domaine Paul Berger		50,0		
MARSANNAY « Champs-Perdrix » Domaine Huguenot		69,0		
<b>BORDEAUX AOC / IGP*</b>				
PUISSGUIN SAINT EMILION Château la Millerie		31,0	25,0	
MEDOC Château Haut Maurac Bellecour		29,0		
CÔTES DE BORDEAUX Château Ricaud		31,0		
FRANCS CÔTES DE BORDEAUX « Autrement » Domaine Haut-Ventenc		45,0		8,5
SAINT EMILION « La réserve » Domaine Jean Faure BIO	105,0	45,0		
MOUTON CADET Baron Philippe de Rothschild		35,0		6,9
PAUILLAC Baron Nathaniel		70,0		
PAUILLAC Château d'Armailhac « 5ème Cru Classé »		99,0		
<b>ALSACE AOC</b>				
PINOT NOIR Domaine Joseph Fritsch		26,0		
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b>				
CÔTES DU RHÔNE « Esprit Barville Brotte »		29,0		5,9
SAINT JOSEPH « Domaine » Domaine Grenier		49,0		
CHÂTEAUNEUF DU PÂPE Les Hauts de Barville		49,0		
CROZES HERMITAGE « Cuvée Particulière » Domaine des Remizieres		50,0		
<b>VIN DE LOIRE AOC</b>				
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL « Les Gravier » Maison Audebert		30,0		5,9
CHINON « Les Cousins » Domaine Amiraault Grosbois BIO		41,0		
SANCERRE « Origine » Domaine Roblin		49,0		
<b>BEAUJOLAIS AOC</b>				
BROUILLY « Voujon » Domaine Ruet		30,0	25,0	6,0
CHIROUBLES « Granité » Domaine Chauvet		39,0		
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON IGP</b>				
IGP D'OC « Les Plots » Maison Vantenc	45,0	20,0		
FAUGÈRES Château Grezan		25,0		
SAINT CHINAN « Aux Vieux Gobelets » Domaine de Pradels		25,0		5,5

# VINS BLANCS\*

	Bout. 75cl	Bout. 50cl	Verre 15cl
<b>VIN DE LOIRE AOC*</b>			
SANCERRE « Melle K'Det » Domaine des trois Noyers	48,0	29,0	8,5
POUILLY FUMÉ « Les Chaumières » Domaine Figeat	49,0	27,0	
<b>BOURGOGNE AOC*</b>			
BOURGOGNE CHARDONNAY Château de Cray	40,0		
PETIT CHABLIS Domaine Passy le Clou	39,0		7,9
RULLY « Cuvée Louise » Domaine Paul Berger	49,0		8,9
<b>ALSACE AOC*</b>			
GEWURZTRAMINER Domaine Joseph Fritsch	38,0		6,9
<b>SUD OUEST AOC*</b>			
BERGERAC « SAUVIGNON » Château la Fagé	25,0	20,0	5,5
MONBAZILLAC Château la Fagé	33,0		6,8
<b>PAYS D'OC*</b>			
BLANC MOELLEUX « Le Cri des Hirondelles »	29,0		6,5
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON IGP*</b>			
CHARDONNAY « Antique » Château Grezan	30,0	25,0	

# VINS ROSÉS\*

	Bout. 75cl	Bout. 50cl	Verre 15cl
<b>WINE O'CLOCK MEDITERRANEE IGP</b>			
	22,0		4,7
<b>PROVENCE IGP*</b>			
BY OTT	34,0		6,8
MEDITERRANEE « l'r du temps » Château de Rouet	25,0		5,0
<b>COLLIOURE AOC*</b>			
« CUVÉE DES PEINTRES » Cave l'Abbé Rous	29,0		5,9
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC*</b>			
SYMPHONIE Maison Sainte Marguerite BIO	35,0		6,9
<b>BORDEAUX ROSE BIO*</b>			
MOUTON CADET Baron Philippe de Rothschild	32,0		6,5

# VINS EN CARAFE\*

IDP DU GARD CELLIER DES CHARTREUX	50 cl	25 cl	15 cl
Blanc, rosé ou rouge	11,0	5,9	3,7



\*Dans la limite des stocks disponibles

# Softs

OASIS TROPICAL , FANTA ORANGE	25cl	3,8
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	33cl	4,0
COCA-COLA CHERRY	33cl	4,0
SCHWEPPES , AGRUM'	25cl	3,8
FUZE TEA , TROPICO	25cl,	3,9
FINE THÉ GLACÉ PÊCHE (Sodatier Français depuis 1925)	33cl	3,8
PERRIER	33cl	3,7
VITTEL	25cl	2,9
LIMONADE	25cl	3,0

DIABOLO	25cl	3,3
LAIT + SIROP	25cl	3,2
ORANGINA	25cl	3,8
RED BULL	25cl	5,9
CIDRE DOUX	25cl	3,8
SUPPLÉMENT SIROP		0,3
FRUIT PRESSÉ Orange ou citron		5,7
JUS OU NECTARS DE FRUITS	25cl	3,6
Orange <sup>1</sup> , pamplemousse <sup>4</sup> , ananas <sup>4</sup> , abricot <sup>4</sup> , tomate <sup>1</sup> , fraises <sup>5</sup> , banane <sup>4</sup> - 1- Jus / 4 Nectar (à base de jus concentré et/ou purée) / 5 - Boisson aux fruits		

# Eaux MINÉRALES

	50cl	1litre
VITTEL	3,9	5,5
SAN PELLEGRINO		5,5
PERRIER FINES BULLES	3,9	

## PRIX NETS EN EURO EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction).

Photos non contractuelles  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

# WHISKIES 4cl



JAMESON	6,2	CHIVAS 12 ANS	8,5	DALMORE 12 ANS	12,5
GLEN GRANT	6,3	CHIVAS 18 ANS	12,3	NIKKA COFFEY GRAIN	9,9
JACK DANIEL'S HONEY	7,9	CONNEMARA	8,3	TALISKER 10 ANS	8,3
JACK DANIEL'S APPLE (pomme)	7,9	CARDHU 12 ANS	8,7	BALLANTINE'S	6,2
JACK DANIEL'S	7,1	LAGAVULIN 16 ANS	12,2		
ABERLOUR 10 ANS	7,7	LAPHROAIG 10 ANS	9,6		
GLENFIDDICH 12 ANS	7,3				

## ALCOOLS DIVERS 4cl

<b>RHUM</b>		<b>CACHAÇA</b>	
THE KRAKEN	6,1	AGUACANA	7,1
HAVANA CLUB 3 ans	6,5	<b>TEQUILA</b>	
HAVANA CLUB 7 ans	7,0	CAMINO REAL	6,1
BACARDI GRANDE RÉSERVE 8 ans	9,9	<b>GIN</b>	
SIX SAINTS (Caribbean rum) 45%	7,8	BEEFEATER	6,1
DIPLOMATICO EXCLUSIVA	9,5	BROCKMANS Premium	6,6
DON PAPA 7 ANS	9,7	BULLDOG	7,8
BUMBU	7,2	TANQUERAY	6,5
ZACAPA 23 ANS	12,2		
<b>VODKA</b>			
ABSOLUT BLUE	6,2		
GREY GOOSE	8,2		

## NOS DIGESTIFS 4cl

BAILEYS 6 cl	6,4	KAHLUA	6,4
POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	6,9	CALVADOS, ARMAGNAC VSOP	7,3
GET 27 OU GET 31 sur glace pilée 6 cl	6,9	POIRE COGNAC	7,9
GRAND MARNIER	6,4	GENEPI 40°	7,9
COINTREAU, MALIBU	6,4	<b>AMARETTO</b>	
<b>COGNAC</b>		DISARONNO 6 cl	6,6
COURVOISIER VS	7,1		
COURVOISIER VSOP	8,8		
XO COURVOISIER	15,2		

## SHOOTERS

CLASSIQUE	2,0
LA MADELEINE ananas, amaretto, cointreau	2,5
LE IRISH FLAG bailey's, get 27, grand-marnier	2,5
L'ORGE GRILLÉ whisky, cognac, amaretto, chamallow grillé	2,5
LE KAMIKAZE cointreau, vodka, goutte de citron	2,5
L'ÉRUPTION TROPICALE rhum ambré, jus d'ananas, tabasco	2,5
MÈTRE DE SHOOTER CLASSIQUE	20,0
MÈTRE DE SHOOTER SPÉCIAL	25,0



## CHAMPAGNES

### Bouteilles de Champagne 75cl

NOTRE SÉLECTION DE L'ÉDITO BLANC	35,0
NOTRE SÉLECTION DE L'ÉDITO ROSÉ	45,0
PERRIER JOUËT BRUT	68,0
MUMM BRUT	68,0
LAURENT PERRIER BRUT	68,0
TAITTINGER BRUT	68,0
POL ROGER BRUT	68,0
ROEDERER BRUT PREMIER	65,0
RUINART BRUT	85,0
COMTES DE TAITTINGER BRUT	150,0

### Coupes de Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE DE L'ÉDITO	10cl	7,9
COUPE DE CHAMPAGNE DE MARQUE BRUT	10cl	9,9
KIR ROYAL	10cl	8,5
champagne, crème de mûre ou framboise ou passion ou pêche		

## CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO	2,3
GRAND CAFÉ	3,8
DÉCAFÉINÉ	2,3
CAFÉ NOISETTE	2,4
PETIT CRÈME	2,6
GRAND CRÈME	4,2
CAPPUCCINO	4,7

## BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD AU LAIT	3,5
CAFÉ VIENNOIS	4,3
CHOCOLAT VIENNOIS	4,3
LAIT CHAUD	2,9
LAIT CHAUD VANILLE	2,3
THÉS OU INFUSIONS	3,4
CITRON PRESSÉ CHAUD	4,3
GROG AU RHUM Rhum 2cl	5,9

## NOS SPÉCIALITÉS CHAUDES

MAROCCHINO CALDO chocolat chaud, Espresso Illy et mousse de lait	5,0
ESPRESSO FREDDO SHAKERATO double espresso Illy glacé, sucre liquide, passés au shaker	5,0
AFFOGATO 1 boule de glace vanille recouverte d'un espresso Illy et de crème fouettée	5,7
LATTE MACCHIATO lait chaud émulsionné avec un espresso Illy et un sirop au choix (vanille, caramel ou noisette)	4,9
TIRAMISU DU BARMAN (froid) Baileys, liqueur de café, crème fouettée	7,9
IRISH COFFEE Whisky, café, chantilly, sucre de canne Plusieurs déclinaisons possibles : Russe, Italien, Jamaïcain, French	8,5



**SCANNEZ LE QR CODE**  
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION  
**E-PACK ALLERGEN**  
Accédez à notre carte des allergènes.  
Notre carte des allergènes est également disponible à l'accueil.

# ENTRÉES

OS À MOELLE et ses toasts <i>Nouveau</i>	12,5
POIREAUX À LA VINAIGRETTE, oeuf poché <i>Nouveau</i>	8,5
FICELLE PICARDE <i>Nouveau</i>	8,5
OEUF COCOTTE à la crème de chorizo <i>Nouveau</i>	9,5
SAUMON FUMÉ, coupé par nos soins et ses toasts	15,9

# SALADES

SALADE LYONNAISE <i>Nouveau</i> généreux mélange de salade, saucisses de Lyon, pommes de terre, oignons, lardons, oeuf poché	16,5
SALADE D'AUTOMNE <i>Nouveau</i> généreux mélange de salade, endives, pommes granny, jambon, noix, comté	15,5
SALADE BABETTE toasts de chèvre, salade, carottes, lardons, pommes de terre «grenaille» persillées, vinaigre de framboise	16,5



# LES INCONTOURNABLES

CAMEMBERT PANÉ RÔTI et ses charcuteries, pommes «grenailles»	22,9
CROZIFLETTE <i>Nouveau</i> crozets, lardons, oignons, crème, reblochon accompagnée de sa salade	15,5
CARBONNADE FLAMANDE <i>Nouveau</i> frites fraîches, salade	18,5
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL frites fraîches	180g 19,9    360g 24,9
CARPACCIO DE BOEUF MATURÉ <i>Nouveau</i>	24,9
CARPACCIO DE POULPES ET SAINT-JACQUES <i>Nouveau</i> à la vinaigrette d'orange et huile d'olive	21,5

## MENU ENFANT 10,9

(moins de 12 ans)

1 MENU ENFANT OFFERT pour 2 repas adultes le mardi soir et le dimanche soir.  
Non cumulable avec d'autres offres

NUGGETS ou HAMBURGER ENFANT ou MOULES ENFANT  
ou JAMBON BLANC AVEC FRITES FRAICHES ou PIZZA ENFANT

GLACE 2 BOULES ou CRÊPE AU SUCRE ou SALADE DE FRUITS

Boisson : VERRE de Coca fontaine 25cl ou Capri-sun 20cl  
ou VERRE de jus de fruits 20cl ou VERRE de Vittel sirop 25cl

# NOS RISOTTOS

RISOTTO AU PARMESAN ET JAMBON SEC <i>Nouveau</i>	18,5
RISOTTO AU SAUMON ET SAINT-JACQUES <i>Nouveau</i>	21,9
RISOTTO AU CABILLAUD ET CHAMPIGNONS <i>Nouveau</i>	21,5

Le risotto "Arborio" doit être crémeux grâce au fromage et au beurre et le riz "Al Dente", dit craquant

# POKE BOWL

VEGGIE riz parfumé, râpé de chou blanc, carottes râpées, fèves, maïs, concombre, tomates cocktails	16,9
SAUMON <i>Nouveau</i> riz parfumé, saumon, râpé de chou blanc, concombre, maïs, carottes râpées, fèves, tomates cocktails	19,9
POULET <i>Nouveau</i> riz parfumé, poulet, râpé de chou blanc, concombre, maïs, carottes râpées, fèves, tomates cocktails	18,5

# NOS PÂTES

CELLENTANI AU MAROILLES crème au maroilles, lardons	15,9
CELLENTANI PARMESAN ET JAMBON BLANC TRUFFÉ <i>Nouveau</i>	16,5
CELLENTANI AUX SAINT-JACQUES <i>Nouveau</i> beurre persillé	21,9

# WELSHES

au pain de campagne, cuisinés à la bière blonde

RAREBIT pain de campagne moutardé imbibé à la bière, cheddar fondu à la bière, jambon blanc, oeuf, frites fraîches	18,9
DU CHEF pain de campagne moutardé imbibé à la bière, steak haché, cheddar fondu à la bière, frites fraîches, salade	20,9
MAROILLES pain de campagne moutardé imbibé à la bière, tranche de maroilles, cheddar fondu à la bière, frites fraîches	19,0

## MENU REGIONAL 33,9

SAUMON FUMÉ et ses toasts  
ou FICELLE PICARDE  
ou OEUF COCOTTE à la crème de chorizo

•••

MAGRET DE CANARD ENTIER  
sauce miel gingembre, frites fraîches, salade  
ou PAVÉ DE BOEUF  
frites fraîches, salade  
ou PAVÉ DE SAUMON  
sauce au champagne, riz

•••

DAME BLANCHE  
ou ASSIETTE GOURMADE  
ou CRÈME BRÛLÉE

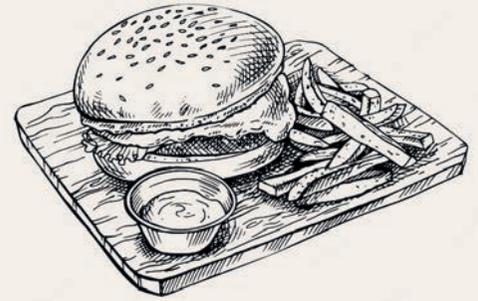
# EDITO BURGERS

Viande hachée française

Pains réalisés par la Boulangerie LA PETRIE, 50 rue Gabriel Péri - 02100 SAINT QUENTIN

DS avec un double steak haché , TS avec un triple steak haché

	Simple	DS	TS
EDITO' BURGER FRANÇAIS viande de bœuf français hachée, tranche de lard, emmental, salade, tomate, concombre, oignons, sauce cheddar, frites fraîches	18,9	25,2	29,5
EDITO' BURGER STATE BURGER viande de bœuf français hachée, bacon, œuf, salade, tomate, cheddar, oignons, concombre, sauce cheddar, frites fraîches	18,9	25,2	29,5
EDITO' BURGER WELSH viande de bœuf français hachée, salade, tomate, concombre, oignons frits, noyé au cheddar fondu, frites fraîches	18,9	25,2	
EDITO' BURGER PICARD viande de bœuf français hachée, galette de pomme de terre, salade, tomate, oignons, concombre, maroilles, cheddar, frites fraîches	19,9	26,9	30,9
EDITO' BURGER MEXICAIN viande de bœuf français hachée, tomate, concombre, poivrons, chorizo so hot, salade, sauce cheddar, frites fraîches	19,9	26,9	30,9
EDITO' BURGER VEGETARIEN galette de pomme de terre, légumes, salade, tomate, oignons, concombre, sauce cheddar, frites fraîches	15,9		
EDITO' BURGER CHICKEN poulet, crème d'avocat, salade, tomate, concombre, oignons, sauce moutarde, frites fraîches	17,9		
EDITO' BURGER ITALIEN viande de bœuf français hachée, tomate, concombre, salade, tomates confites, mozzarella, pesto, sauce cheddar, frites fraîches	19,0		



## VIANDES

MAGRET DE CANARD, sauce miel gingembre, frites fraîches, salade	23,9
ANDOUILLETTE À L'ANCIENNE GRILLÉE, sauce moutarde, frites fraîches, salade	21,9
PAVÉ DE BOEUF, frites fraîches, salade <i>Nouveau</i>	18,9
BAVETTE DE BOEUF ANGUS +/- 200g échalotes confites, frites fraîches, salade	26,9
ENTRECÔTE GRILLÉE +/- 300g sauce béarnaise, frites fraîches, salade	25,9
ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE OU MAROILLES, frites fraîches, salade	17,9
STEAK HACHÉ DE BOEUF À CHEVAL, frites fraîches, salade	17,9
N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit	
Supplément sauce au choix : forestière, miel gingembre, échalote, béarnaise maison, barbecue, Maroilles, poivre	1,0
Supplément garniture au choix : haricots verts, riz, frites fraîches, pommes grenailles, légumes wok	3,0



## MOULES

accompagnées de frites fraîches, suivant saison

MOULES MARINIÈRE, frites fraîches garniture oignons, persil, céleri branche et vin blanc	16,9
MOULES AU CHORIZO, frites fraîches <i>Nouveau</i> garniture marinière, crème chorizo	17,5
MOULES AU MAROILLES, frites fraîches garniture marinière, sauce maroilles	17,5

## Poissons

TARTARE DE SAUMON +/- 180g, pommes «grenaille»	20,9
PAVÉ DE SAUMON, sauce champagne, riz basmati	22,0
TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE, frites fraîches	21,9
SAINT-JACQUES À LA CRÈME DE POIREAUX, riz basmati <i>Nouveau</i>	24,5
FISH AND CHIPS, sauce tartare, frites fraîches	17,5

## Formule Express

PLAT DU JOUR N°1 : 20,9  
PLAT DU JOUR N°2 : 22,9

A DÉCOUVRIR  
SUR LES ARDOISES

PLAT DU JOUR  
+ CAFÉ GOURMAND  
+ 1 BOISSON

Verre de vin 15cl rouge, rosé ou blanc  
ou 1/4 Vittel 25 cl  
ou Bière 1664 25 cl

PLAT DU JOUR SEUL N°1 : 14,9  
PLAT DU JOUR SEUL N°2 : 16,9

Du lundi au vendredi midi  
sauf jours fériés

L'équipe de l'edito

GENÉREUX PAR NATURE

vous souhaite un bon appétit !

# WOKS

servis avec nouilles chinoises

🌱 **VÉGÉTARIEN** soja, poivrons, carottes, courgettes, pois gourmands, fèves

**POULET** poulet, soja, poivrons, carottes, courgettes, pois gourmands, fèves

**DE LA MER** encornet, saumon, scampi, poivrons, carottes, courgettes, pois gourmands, fèves

## DESSERTS MAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT	8,9
TARTE TATIN AUX POMMES	8,9
CRUMBLE AUX FRUITS	8,9
MOUSSE AU CHOCOLAT CARAMEL	8,9
TIRAMISU CAFÉ	8,9
PROFITEROLE XXL AU CHOCOLAT VALRHONA	8,9
BABA FAÇON KOUGLOF	9,5
ASSIETTE DE FROMAGES	6,9

## Coupes Glacées très gourmandes

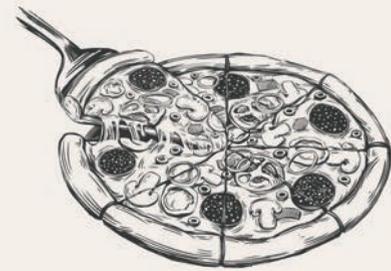
<b>CHOCOLAT LIEGEOIS OU CAFE LIEGEOIS OU CARAMEL LIEGEOIS</b> 3 boules chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel, crème fouettée	8,5
<b>BANANA SPLIT</b> 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée	8,5
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	8,5
<b>COUPE FRAISIE BONBON</b> 2 boules vanille, 1 boule de fraise, coulis de fruits rouges, bonbon fraise et crème fouettée	8,5
<b>COUPE ANTILLAISE</b> 1 boule banane, 1 boule rhum-raisins, 1 boule coco, crème fouettée	8,5
<b>COUPE DELICE</b> 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	8,5
<b>COUPE NOUGATINUT'S</b> 1 boule nougat, 1 boule chocolat/noisette, 1 boule vanille, sauce chocolat, noisettes caramélisées, crème fouettée	8,5
<b>COUPE BROWNIE GOURMANDE</b> 3 boules de glace vanille brownie caramel, pépites de brownie, coulis de caramel <i>Nouveau</i>	8,5
<b>COUPE BROWNIE XXL</b> 3 boules de glace vanille brownie caramel, pépites de brownie, coulis de caramel <i>Nouveau</i>	12,5
<b>COUPE GOURMANDISE MACARON XXL</b> 1 boule de glace vanille, 2 boules caramel, macarons, sauce caramel beurre salé, crème fouettée	12,9
<b>COUPE EDITO</b> 2 boules café, 1 boule vanille, crème de whisky 2cl, crème fouettée	10,9
<b>COUPE ICEBERG</b> 3 boules menthe chocolat, peppermint 2cl	10,9
<b>COUPE COLONEL</b> 3 boules sorbet citron vert, vodka 2cl	10,9
<b>COUPE PINA COLADA</b> 3 boules de glace coco, rhum 2cl	10,9

## Gourmands

Café ou Thé Gourmand	7,9
Champagne Gourmand 10cl de champagne	13,9

# PIZZAS

<b>REINE</b> base tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella	14,5
<b>SAVOYARDE</b> base tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, reblochon	15,5
<b>BURRATA</b> base tomate, burrata, basilic, jambon cru, pistou, mozzarella tomates cerises fraîches, roquette	19,5
<b>POULET CHÈVRE</b> base crème fraîche, poulet, chèvre, poivrons, tomates cerises, ciboulette, miel, mozzarella	16,5
<b>BOEUF CHORIZO</b> base tomate, viande de boeuf hachée, oignons, poivrons, chorizo, mozzarella	17,0
🌱 <b>VÉGÉTARIENNE</b> base tomate, artichauts, oignons, pois gourmands, champignons <i>Nouveau</i>	13,5
<b>SAINT-JACQUES</b> base tomate, mozzarella, saint-jacques, beurre persillé <i>Nouveau</i>	19,9
<b>PENSEZ A COMMANDER VOTRE SALADE</b> en accompagnement de votre PIZZA	2,0



## CRÊPES OU GAUFRES

CRÊPE AU SUCRE	2,9
GAUFRE AU SUCRE	3,0
CRÊPE NUTELLA	3,9
GAUFRE NUTELLA	3,9
CRÊPE À LA CONFITURE fraise, abricot, myrtilles au choix	3,8
CRÊPE ÉCUREUIL Nutella et noisettes	4,9

## GLACES

Nos parfums :

**GLACES** : vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel beurre salé, fraise, menthe-chocolat, café, noix de coco, rhum-raisins, nougat, ananas, chocolat noisette

**SORBETS** : framboise, citron vert, ananas, cassis, pomme, passion mangue

<b>COUPE 2 BOULES</b> 5,9	<b>COUPE 3 BOULES</b> 6,9
Supplément crème fouettée	1,0
Supplément chocolat chaud	1,5

