



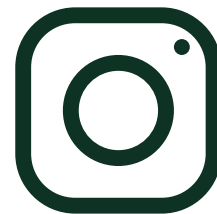
edith



CARTE DU DÎNER / DINNER MENU

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER ÉVOLUE EN FONCTION DE NOS PRODUITS
DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DU DÉJEUNER SUR NOTRE COMPTE
INSTAGRAM

*OUR LUNCH MENU EVOLVES BASED ON OUR PRODUCTS
DISCOVER OUR LUNCH MENU ON OUR INSTAGRAM ACCOUNT*



@EDITHRESTAURANT



CARTE DU DÎNER / DINNER MENU

ENTRÉES / STARTERS

Oeuf tamago, girolles & crème d'échalotes au vin rouge - 14

Tamago egg, chanterel mushroom & shallot cream with red wine

✓ Poireaux grillés, sauce vinaigrette verte & noisettes grillées - 11

Grilled leeks, green vinaigrette sauce & hazelnuts

Tarte fine comme une pissaladière - 12

Onions, anchovy & olives pie

Foie gras de canard maison (80g), chutney de saison - 20

Homemade cold sliced duck foie gras, seasonal chutney

Carpaccio de Saint Jacques bretonnes, huile d'olive & citron - 19

Breton scallops Carpaccio, olive oil & lemon

Gravlax de Saumon d'Ecosse fumé maison, pommes à l'huile - 19

Homemade smoked Scottish salmon gravlax, potatoes salad

GARNITURES AU CHOIX / SIDES - 8

Frites maison | Légumes de saison | Salade de jeunes pousses | Pommes dauphine |

Purée de pommes de terre

Homemade French Fries | Mixed leaves Salad | Seasonal vegetables | Dauphine Potatoes | Mashed potatoes

Prix net en euros service compris / Liste des allergènes sur demande
Net prices in euros including VAT & service / Allergenes list on request

PLATS / MAIN COURSES

Tartare de bœuf race Normande (min 150g) - 23

Normandy beef tartare (150g)

Epaule d'agneau confite - 30

Candied lamb shoulder

Onglet de bœuf Angus (min 200g) & échalotte rôtie - 35

Angus hanger steak (min 200g) & roasted shallot

Salade César : romaine, volaille croustillante, croutons, bacon croustillant - 25*

Caesar salad : romaine lettuce, crispy poultry, croutons, crispy bacon

Thon rouge à la plancha, sauce vierge - 32

Pan fried Red tuna with virgin sauce

Filet de poisson du moment, salade d'herbes fraîches, beurre blanc à la verveine - 30

Roasted fish of the day file, fresh herbs salad, verveine-infused white butter sauce.

✓ Linguine aux tomates d'été - 23*

Linguini pomodoro

Tranches fines de Rosbeef, sauce gribiche - 23

Thin rosbeef slices, gribiche sauce

Tous les plats comprennent une garniture au choix parmi la sélection sauf *

*All dishes include a choice of garniture from the selection below except **

✓ Entrées & Plats végétariens
Vegetarian starters & main

CARTE DU DÎNER / DINNER MENU

edith

DESSERTS

Fromage affiné du moment (90g), condiment de saison - 14
Affinated cheese of the day (90g), seasonal condiment

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 12
"Crème brûlée" with Bourbon vanilla

Mousse au chocolat noir 70% Guanaja - 12
70% Guanaja black chocolate mousse

Tarte aux figues, glace au lait de chèvre - 12
Solliès fig tart with goat's milk ice cream

Coupe de glace maison au choix x3 - 10
vanille de Madagascar - chocolat noir 85% - fraise
*Homemade Ice Cream of your choice x3 scoops
Madagascar Vanilla - 85% black chocolate - Strawberry*

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.

edith

9 Rue Jean Giraudoux
75116 Paris
www.edith-neobrasserie.com