

RHUM & RON		4cl	
SAILOR JERRY, Caraïbes, Vanille, Cannelle et épices	9,0		PLANTATION PINEAPPLE, Caraïbes, Ananas Victoria 100%
FERRONI , Marseille, Explosif, Vieilli en Futs de Cognac	10,0		DIPLOMATICO, Vénézuela, Notes de Cacao et Cannelle
FERRONI BOUCAN D'ENFER, Marseille, Tourbé, Vieilli en Fûts de Whisky	11,0		ZACAPA 23 ANS, Guatemala, Notes de caramel et miel

WHISKIES & BOURBONS		4cl	
TULLAMORE REW ORIGINAL, Irish Whiskey	9,0		BELLEVOYE Bleu, Single Malt Whisky Français
BULLEIT BOURBON Kentucky Straight Bourbon Whiskey	9,0		LAPHROIAG 10 ANS, Single Malt Islay
GLENFIDDICH 12 ANS, Single Malt Speyside	12,0		OBAN 14 ANS, Scottisch Whiskey
MAKER'S MARK, Kentucky Bourbon	12,0		NIKKA FROM THE BARREL, Blended Japan
JACK DANIEL'S, Tennesse Whiskey	10,0		LAGAVULIN, DISTILLERS, Single Malt Whisky Scottish
MONKEY SHOULDER, Scotch Blended Malt	10,0		

DIGESTIFS & LIQUEURS		4cl	
CALVADOS			ARMAGNAC
PÈRE JULES 3 ANS	10,0		CHATEAU DE LAUBADE 6 ANS
PÈRE JULES 20 ANS	14,0		CHATEAU DE LAUBADE 12 ANS
LIQUEURS	10,0		COGNAC
MICLO POIRE, FRAMBOISE	10,0		BACHE GABRIELSEN OAK
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	9,0		BACHE GABRIELSEN XO
GET 27 OU GET 31	9,0		BACHE GABRIELSEN SÉRÉNITÉ EXTRA
AMARETTO	9,0		

VODKA		4cl	
ZUBROWKA, Pologne, douce et onctueuse	9,0		GIN
GREY GOOSE, France, suave et élégante	12,0		BEEFEATER, Angleterre, équilibré, genièvre et réglisse
BELVÉDÈRE, Pologne, pureté et caractère	12,0		HENDRICKS, Ecosse, Fraicheur, Rose et Concombre
KETEL ONE, Hollande, fraicheur et goût	10,0		RETHA OCEANIC, France, Ile de Ré, algues fucus, saveur iodée
			CHRISTIAN DROUIN, France, équilibré et fin, notes de Pomme

TEQUILA		4cl	
ALTOS OLMECA BLANCO, parfumée, ronde et soyeuse	10,0		PATRON REPOSADO, 100% agave bleue, notes boisées et florales

BOISSONS FRAÎCHES	
Coca, Coca Zero	33cl 5,0
Orangina, Fuze tea peach	25cl 5,0
Perrier	33cl 5,0
Lait aromatisé	35cl 4,7
Café ou Chocolat Frappé	35cl 5,5
Jus de Fruits	25cl 4,7
(Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot ou Cranberry)	
Fever Tree Indian Water Tonic	20cl 5,5
Fever Tree Ginger Beer	20cl 5,5

POUR SE RECHAUFFER	
Grog au rhum, Rhum Brun, Sucre cassonade & Citron vert	6,5
Vin Chaud d'Edmond, Vin Rouge, Cassonade, Orange & Citron vert	6,0
Irish Coffee, Single Scotch Whisky, Sucre, Café & Chantilly	10,0
French Coffee, Cognac Français , Sucre, Café & Chantilly	10,0
Café ou Chocolat Viennois, Espresso ou Chocolat, Sucre & Chantilly	6,0

GAMME FRAÎCHEUR		33cl
L'ORANGE (TONIQUE & VIVIFIANT)	7,0	
Orange, Carotte et Gingembre		
LE JAUNE (RAFRAICHISSANT & PUISSANT)	7,0	
Pomme, Poire et Cannelle		
L'AOC D'EDMOND (CLASSIQUE & AGRUMÉ)	7,0	
Orange, Pamplemousse et Citron		
FRUITS PRESSÉS	33cl 6,0	
Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme ou Citron		

BOISSONS CHAUDES	
Expresso, Décaféiné	2,5
Café noisette	2,7
Double expresso	4,8
Café Américain	5,0
Café Crème	4,8
Chocolat chaud	5,0
Cappuccino	5,5
Lait chaud	5,0
Vanille ou Miel	
INFUSIONS BIO	5,0
COMPTOIRS RICHARD	
Verveine, Camomille	
THÉS	5,0
COMPTOIRS RICHARD	
Grand Earl Grey, Thé vert Sencha, Thé vert au Jasmin	
Thé vert à la menthe fraîche, Thé noir aux Fruits rouges	

8H-11H30

DEMANDEZ NOS

PETITS-DÉJEUNERS

COCKTAILS HEALTHY		33cl
VIRGIN APPLE MOJITO	7,0	
Menthe, Citron V. Frais, Jus de Pomme & Sucre		
COCONUT GROVE	7,0	
Crème Coco, Jus d'Ananas & Grenadine		
COPACABANA	7,0	
Orange Fraîche, Citron Frais, Jus de Passion & Ananas		
KISSY SUZUKI	7,0	
Jus de Pomme & Cranberry, Citron Frais & Purée de Framboise		

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS - CB À PARTIR DE 15€
LA MAISON N’ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

23 RUE DU 4 SEPTEMBRE -75002 PARIS / +33(0)1 47 42 93 51 - BISTROTEDMOND.FR

REJOIGNEZ-NOUS

BISTROT

D'EDMOND

Paris - Opéra



CAFÉ - COMPTOIR - BAR

BIERES PRESSION					
	25cl	50cl		25cl	50cl
Bière d'Edmond	4,5	8,0	La Chouffe	5,5	10,0
Sabetz Que Leu	5,0	9,0	Bière de Saison	5,5	10,0
Vedett cuvée Blanche	5,0	9,0	Picon Bière	5,5	10,0
Vedett IPA	5,5	10,0			

BIERES BOUTEILLES

1664 Sans Alcool (0%) 25cl	6,0
DUVEL 33cl	6,5
CORONA 35,5cl	6,5
CIDRE APPIE 33cl	6,0

SABETZ QUE LEU	6,5
bière artisanale brassée en Aubrac	
Olt Mandala IPA Bio (33cl / 6,2°) Amère, Saveurs Fruitées, Florales & Maltées	
Golden Ale Bio de Printemps (33cl / 5,3°) Légère, Notes d’Ananas, Fruits Exotiques & d’Agrumes	
Olt Imperial Stout Bio (33cl / 8°) Brune, Arômes de Café, Cacao & Malt Grillé	



happy hours

17h-20h
(du Lundi au Vendredi)

APERITIFS

Ricard, Pastis 3cl	4,5
Martini Bianco	4,5
ou Rosso 5cl	
Porto Rouge/Blanc 5cl	4,5
Campari 5cl	4,5
Kir Vin Blanc 14cl	4,5
(Cassis, mûre ou Pêche)	
Kir Royal 14cl	12,0
(Cassis, Mûre ou Pêche)	
Coupe de Prosecco ,	8,0
Casa Burti 14cl	
Coupe de Champagne	12,0
Louis Roederer 14cl	

PRIX NET EN EUROS.
SERVICE COMPRIS.
CB 10 EUROS MINIMUM.
LA MAISON N’ACCEPTE
PAS LES CHÈQUES

VINS BLANCS

	Verre 14cl	Verre 25cl	Bt. 75cl
VIN DE PAYS D'OC « CHARDONNAY », Domaine du Baron de Rothschild	5,0	8,5	25,0
COTES DE GASCOGNE « MOELLEUX», Domaine Saint Lannes	5,5	9,0	26,0
PETIT CHABLIS AOP, Seigneurie de la Magdeleine	6,0	11,0	30,0
SANCERRE AOC, Jean Marc Crochet	6,5	12,0	32,0
POUILLY FUISSÉ « LES CHEVRIÈRES », Cave de Chaintré	7,0	13,0	36,0
VIRÉ CLÉSSÉ AOC, Domaine de la Verpaille « Viralis » Bio	-	-	39,0

VINS ROUGES

VIN DE PAYS D’OC «SYRAH», Domaine du Baron de Rothschild	5,0	8,5	25,0
ANJOU Le P’tit Cab, Chateau de la Roulerie «Nature»	5,5	9,0	29,0
MORGON AOC, Domaine Gaget, Côte du Py	6,0	11,0	30,0
PIC SAINT LOUP AOC, Château la Salade Saint Henry	6,0	11,0	30,0
BORDEAUX BIO LES ANNÉREAUX , Domaine des Frères Hessel	6,5	12,0	32,0
BOURGOGNE PINOT NOIR COTE CHALONNAISE, Château de Chamilly	7,0	13,0	36,0
TERRASSES DU LARZAC «SAINTE APOLLINE», Domaine Le Clos du Serres	-	-	34,0
COTES DU ROUSSILLON AOC «CLASSIQUE», Mas Becha	-	-	34,0
SAINT ESTEPHE 2014, Chateau du Beau Site Haut Vignoble	-	-	55,0
CHATEAUNEUF DU PAPE, LES GRANIÈRES 2015, Chateau La Nerthe	-	-	51,0

VINS ROSÉS

IGP MEDITERRANNEE, CHATEAU PEYRASSOL	5,0	8,5	25,0
COTES DE PROVENCE "CUVÉE DES COMMANDEURS", CHATEAU PEYRASSOL	7,0	13,0	36,0
CÔTES DE PROVENCE AOP, ULTIMATE PROVENCE «MAGNUM»	-	-	60,0

CHAMPAGNES

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	12,0	/	80,0
LOUIS ROEDERER «MAGNUM»	/	/	150,0

COCKTAILS DU BISTROT

	5cl d'alcool min	12,5
 SIMONE DE BEAUVOIR		
Ketel One, Liqueur St Germain, Raisin Blanc, Citron Jaune & Pipette d'Absinthe		
 LE RINQUINQUIN		
Rinquinquin Liquor, Sirop Pêche, Beefeater, Lime & Fever Tree Tonic Water		
 OLD FASHIONED		
Marker's Mark, Sucre Roux, Peychaud Bitter & Ecorce d'orange		
 PINEAPPLE DAIQUIRI		
Rhum Plantation Pineapple, Sucre «Maison» , Citron Vert Frais & Zeste d'Agrumes		
 JAMAICAN / MOSCOW MULE		
Sailor Jerry ou Ketel One, Citron Vert Frais, Sucre Vanille "Maison", Gingembre Frais & ginger beer		
 CALVADOS SOUR		
Calvados Christian Drouin, Sucre de Canne Maison, Citron Frais & Blanc d’Oeuf		

PREMIUM DRINKS TONIC

	5cl d'alcool min
LE LONDON : Gin Beefeater, Fever Tree Tonic & Citron Vert	10,0
LE SCOTTISH : Gin Hendrick's, Fever Tree Tonic & Concombre	12,0
LE SAINT-MARTIN : Gin Retha Oceanic, Fever Tree Tonic & Algues	12,0
LE DROUINFEVER : Gin Drouin, Fever Tree Tonic & Basilic	13,0
LE HOLBOX : Tequila Altos Olmeca, Fever Tree Tonic & Citron Vert	12,0
LE FRENCH GOOSE : Vodka Grey Goose, Fever Tree Tonic & Pamplemousse	12,0

COCKTAILS APERITIFS

	10,0
 PAMPELLE SPRITZ	
Pampelle, Prosecco, Eau Gazeuse & Zeste de Pamelos	
 MAI THAÏ	
Sailor Jerry, Trois Rivières, Cointreau, Orgeat & Ananas	
 COCKTAIL D'EDMOND	
Gin Beefeater, Sucre de Canne, Blanc d'oeuf, Citron Vert & Basilic Frais	
 LIMONCELLO SPRITZ	
Limoncello, Miel, Gingembre Frais, Citron & Prosecco	

COCKTAILS CLASSIQUES

5cl d'alcool min
MOJITO
APEROL SPRITZ
CAÏPIRINHA
LONG ISLAND
PINA COLADA
MARGARITA