



BISTROT D'EDMOND

Paris - Opéra

1 TAPAS 9€

2 TAPAS 16€

3 TAPAS 24€

PAYE TON CAMEMBERT (ET PAIES MOI UN VERRE)

Du Camembert au Lait Cru en Provenance d'Isigny, Rôti au Romarin et Miel.

QUAND LE POULET SE FAIT TAILLER UN COSTUME

Savoureux Nems de Poulet (Epinards, Fêta & Paprika Fumé), Sauce Thaï (piquante juste comme il faut)

LE PRINCE DES RIVIERES EN GRAVLAX,

Saumon gravlax « Maison », Chantilly Wasabi/Citron & Chips de Vitelotte

COPAINS COMME COCHONS

Chiffonade de Jambon Cru Affiné de l'ami Dédé

AU TARAMA CE QUE RYAN GOSLING EST AU CINEMA

Tarama à la Truffe de notre chère Poissonnière et Toasts de Pain au Levain

PRENDS TON TICKET POUR LE MOYEN ORIENT ET ENVOLES TOI!

Délicieux Falafels Maison et son Houmous au Citron Confit (شهية طبخة)

THE FAMOUS FRIES

Délicieuses Frites de Patate Douce avec sa Mayo Piquante (made in Mexico)

EN DIRECT DE L'AMI LUCIEN, SARDINIER SUR LA COTE

Des sardines millésimées, Marinées et Flambées au Pastis. À décoiffer un co**

HAPPY HOUR 17H/20H (DU LUNDI AU VENDREDI)

BIÈRES PRESSION - 50CL - 6€

Bière d'Edmond (blonde) OU Vedett Cuvée Blanche ou Sabetz Que Leu (IPA Artisanale)

VINS - VERRE 25CL - 6€

Blanc - Chardonnay Pays d'Oc du Baron de Rothschild

Rouge - Syrah Pays d'Oc du Baron

Rosé - IGP Méditerranée, Château Peyrassol

COCKTAIL - 5CL MINIMUM D'ALCOOL - 6€

Les Apéritifs - Aperol Spritz, Mai Thai, Cocktail d'Edmond, Limoncello Spritz

Les Classiques - Mojito, Cosmopolitain, Caïpirinha, Caïpiroska

Les Healthy (Virgin) - Apple Mojito, Coconut Grove, Copacabana, Kissy Suzuki

PLANCHE DE CHARCUTERIE / MIXTE - 21€

Terrine Maison, Rillettes du Chef, Magret de Canard Séché, Échine de Cochon Fumé, Jambon Serrano & Saucisse