VINS AU VERRE

BLANCS*

15cl

ALSACE AOC

RIESLING Domaine Fritsch 6,9
PINOT GRIS Domaine Fritsch 6,9
GEWURZTRAMINER Domaine Fritsch 7,4

MONBAZILLAC AOC

MONBAZILLAC Château Le Fagé 6,9

BOURGOGNE AOC

PETIT CHABLIS Domaine Jolly 6,9

LOIRE

CÔTEAU DU LAYON La Frairie 6,5

ROSÉ*

15cl

PROVENCE AOC

CÔTES DE PROVENCE 5,9
"Les Limberts"

ROUGES*

15cl

BORDEAUX AOC

CÔTES DE BORDEAUX 5,9
Château Haut Greyzeau
GRAVES DE VAYRES 6,5
Château Pichon Bellevue
HAUT MÉDOC 6,9
"Cru Artisan" Château du Hâ

BOURGOGNE AOC

PINOT NOIR Antonin Rodet 6,9
HAUTES CÔTES DE BEAUNE 7,9
Domaine Charles Père & Fille

LOIRE AOC

ST NICOLAS DE BOURGUEIL 6,5
Domaine Mabileau

VALLÉE DU RHÔNE AOC

CÔTES DU RHÔNE 6,5
Domaine du Grand Veneur

*Dans la limite des stocks disponibles

Vins en Carafe

	50cl	25cl
LES GARDILLES	10,9	5,9
Vin de Pays du Gard (Blanc Rouge Rosé)		

VINS D'ARDÈCHE

Bt. 75cl

LES TERRASSES D'ARDÈCHE
BLANC 16,9
ROSÉ 16,9
ROUGE 16,9

BOUTEILLE

EN 50 CL

ROUGES AOC

CÔTES DU RHÔNE 16,9
Domaine du Grand Veneur
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet 16,9
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 18,5
"Les Graviers" Maison Audebert
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION 19,9
Château La Millerie
HAUTES CÔTES DE BEAUNE 25,2
Domaine Charles Père & Fille
MARANGES 1er Cru "La Fussière" 34,9
Domaine Bachelet

ROSÉ AOC

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE 17,5
Mas Bleu

NOS VINS ROUGES DE BORDEAUX AOC

	Bout. 75cl	½ bout 37,5cl
CÔTES DE BORDEAUX Château Haut Greyzeau	20,5	
DOURTHE Beau Mayne	23,5	17,5
GRAVES DE VAYRES Château Pichon Bellevue	26,5	
HAUT MÉDOC "Cru Artisan" Château du Hâ	28,5	
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Château La Millerie	29,3	
LALANDE DE POMEROL Château au Pont de Guitres	37,5	22,4
BORDEAUX* "VINS D'EXCELLENCE"		
SAINT ESTÈPHE Château La Rose Brana	43,4	25,4
PESSAC LEOGNAN Château Lafont Menaut	39,4	

NOS VINS ROUGES* DE BOURGOGNE AOC

BOURGOGNE PINOT NOIR Antonin Rodet	32,4	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Charles Père & Fille	35,6	
BOURGOGNE* "VIN D'EXCELLENCE"		
MARANGES 1er Cru "La Fussière" Domaine Bachelet	45,4	

Côtes du Rhône* "Vin d'Excellence"

CÔTE RÔTIE "Cuvée Réviniscence" Domaine Faury	59,5	

NOS VINS ROUGES DES AUTRES REGIONS AOC

LOIRE ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Du Fondis	24,4	
LANGUEDOC ROUSSILLON SAINT-CHINIAN "Aux Vieux Gobelets" Domaine des Pradels	24,4	
BEAUJOLAIS BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	23,4	
CÔTES DU RHÔNE		
CÔTES DU RHÔNE Domaine du Grand Veneur	24,4	
CROZES HERMITAGE Domaine des Remizières	37,5	
SAINT-JOSEPH "Cuvée Hédonism" Domaine Faury	39,4	

NOS VINS ROSES*

	Bout. 75cl	½ bout 37,5cl
PROVENCE AOC		
CÔTES DE PROVENCE "Les Limberts"	21,0	
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Mas Bleu	21,5	
IGP DE MÉDITERRANÉE		
PUR GRIS by Sophie Sumeire	19,5	
ALSACE AOC		
PINOT NOIR "Cuvée Sarah" Domaine Fritsch	26,5	17,0

Pensez à demander notre
Sélection de vins Prestige
au verre ou à la bouteille
*Dans la limite des stocks disponibles

NOS VINS BLANCS*

	Bout. 75cl	½ bout 37,5cl
ALSACE AOC		
RIESLING Domaine Fritsch	27,5	16,0
PINOT GRIS Domaine Fritsch	28,5	17,0
GEWURZTRAMINER Domaine Fritsch	31,5	
MONBAZILLAC AOC		
MONBAZILLAC Château Le Fagé	29,5	
BOURGOGNE AOC		
PETIT CHABLIS Domaine Jolly	32,5	
CHABLIS Domaine Jolly	36,5	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE "Cuvée Traditionnelle" Glantenet Père & Fils	39,5	
CROZES HERMITAGE Domaine des Remizières	37,5	
LOIRE		
POUILLY FUMÉ Domaine Chollet	31,5	20,5
CÔTEAU DU LAYON La Frairie	28,9	

RHUMS 4cl

HAVANA CLUB 3 ANS 6,5
HAVANA CLUB 7 ANS 7,0
HAVANA CLUB 10,9

SÉLECTION DE MAESTROS

HAVANA CLUB 15 ANS 14,9
PACTO NAVIO 11,9
BOUKMAN BOTANICAL RHUM 12,9
DON PAPA 7ANS 13,9

NOS ALCOOLS & LIQUEURS DIVERS 4cl

PLYMOUTH GIN 7,9
VODKA WYBOROWA, TEQUILA ALTOS 7,9
CACHAÇA JANEIRO, MALIBU 6,0
BAILEYS 6,5
POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE 6,9
GET 27, GET 31, MARIE-BRIZARD 6,9
GRAND MARNIER, COINTREAU 6,9
SOHO, PISANG, MANZANA 6,9
LIMONCELLO 6,9
COGNAC VSOP, CALVADOS 7,3
ARMAGNAC 7,3
COGNAC XO 14,7
SUPPLÉMENT SODA 1,0

CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO 2,0
CAFÉ LATTE NATURE OU AROMATISÉ 4,1
au choix vanille, spéculoos, caramel, noisette ou le parfum du moment
GRAND CAFÉ 3,8
DÉCAFÉINÉ 2,0
CAFÉ NOISETTE 2,1
PETIT CRÈME 2,2
CAFÉ VIENNOIS 4,3
GRAND CRÈME 4,0
CAPPUCCINO 4,3
LAIT CHAUD 2,7
LAIT CHAUD AROMATISÉ À LA VANILLE 3,1
THÉS OU INFUSIONS 2,9
CITRON PRESSÉ CHAUD 4,1
VIN CHAUD ROUGE OU BLANC 3,7
GROG AU RHUM 6,0

NOS CHOCOLATS CHAUDS

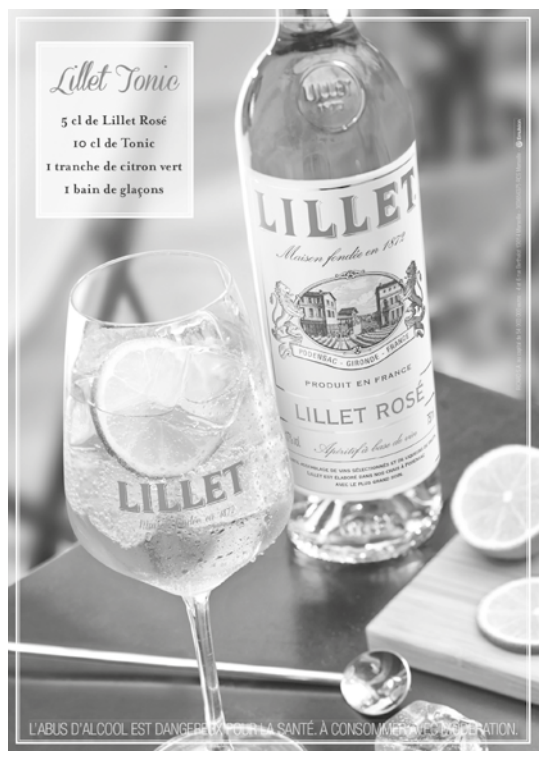
CHOCOLAT CHAUD 3,5
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS 4,4
CHOCOLAT CHAUD AU NUTELLA 4,8
CHOCOLAT BLANC CHAUD 4,8
CHOCOLAT BLANC CHAUD VIENNOIS 4,8
CHOCOLAT CHAUD AU NUTELLA VIENNOIS 4,8
CHOCOLAT CHAUD AROMATISÉ AU SPECULOOS 3,9
CHOCOLAT VIENNOIS CHAUD AROMATISÉ AU SPECULOOS 4,8

SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33cl 3,9
FANTA ORANGE 33cl, PERRIER 33cl 3,9
SPRITE 33cl, CAPRI SUN 20cl 3,9
OASIS 25cl 3,9
FUZE TEA 25cl 4,0
VITTEL 25cl, LIMONADE 25cl 2,7
LAIT + SIROP 25cl 3,2
ORANGINA 25cl 3,9
SCHWEPPES 25cl 3,9
SCHWEPPES AGRUM' 25cl 3,9
RED BULL 25cl 5,3
SUPPLÉMENT SIROP 0,6
JUS DE POMME 3,9
OU POMME FRAMBOISE DE L AVESNOIS DE LA POMMERAIE DU COURTIL 25cl
FRUIT PRESSÉ Orange ou citron 5,7
JUS OU NECTARS DE FRUITS 25cl 3,9
Orange [4], ananas [4], abricot [4], tomate [1], pamplemousse [3], ACE [3] - *1 : Jus / 3 : Jus à base de jus concentré / 4 : Nectar (à base de jus concentré et/ou purée)*

EAUX MINÉRALES

	50cl	1litre
VITTEL, SAN PELLEGRINO	3,8	4,8
PERRIER FINES BULLES	3,8	4,8



S.PELLEGRINO · Perrier fines bulles · Coca-Cola · Vittel · CAPAIBOS · illy

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

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).

www.traderdimages.fr - Photos non contractuelles - © Adobe - Septembre 2021

REIMS • DIJON
SAINT QUENTIN
DUNKERQUE
VALENCIENNES
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

WWW.RESTAURANT-LEDITO-VALENCIENNES.FR

l'Edito

GÉNÉREUX PAR NATURE

VENTE À EMPORTER
CLICK AND COLLECT
Tél. 03.27.268.168

VALENCIENNES

BIÈRES

PRESSION

	33cl	Pinte 50cl
1664	3,9	6,1
DUCASSE TRIPLE	5,4	7,9
GRIMBERGEN Abbaye Blonde	5,4	7,9
GRIMBERGEN Blanche	5,4	7,9
GRIMBERGEN Ambrée	5,4	7,9
GRIMBERGEN Fruits Rouges	5,5	7,9
SÉLECTION EDITO voir l'ardoise	6,0	8,0
PANACHÉ OU MONACO	4,0	6,0

BOUTEILLES

CHIMAY BLANCHE 8,5° 33cl	6,3
CHIMAY ROUGE brune 7° 33cl	6,3
CHIMAY BLEUE forte cuivrée 9° 33cl	6,3
ORVAL 6,2° 33cl	6,3
DUVEL BLONDE forte sur lie 8,5° 33cl	6,3
KWAK PAUWEL la bière du cocher 8,4° 33cl	6,3
SAINT FEUILLIEN GRAND CRU 9,5° 33cl extra blonde	6,5
TRIPLE KARMELIET 8°4 33cl de fermentation haute	6,4
KASTEEL ROUGE forte 8° 33cl	6,3
1664 PURE MALT sans alcool 0,9° 25cl	5,3

APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD 2cl	3,3
SUZE 5cl	4,2
VIN BLANC (Crème au choix) 10cl	4,2
Crème cassis, framboise, mûre, pêche ou passion	
MARTINI bianco, rosso, rosato 5cl	4,5
CAMPARI 5cl	4,5
PORTO rouge ou blanc 5cl	4,9
PINEAU DES CHARENTES 5cl	5,5
MARTINI TONIC 10cl	5,8
MUSCAT 5cl	5,9
LILLET AGRUMES OU TONIC 20cl	5,9
MARTINI GIN 6cl	5,9
GIN ET TONIC 10cl	7,0
AMERICANO MAISON 9cl	8,5
PICON BIÈRE 33cl	5,0
PICON VIN BLANC 20cl	4,7

Coupes de champagne

COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO 10cl	8,2
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO ROSÉ 10cl	8,5
COUPE DE CHAMPAGNE PRESTIGE 10cl	8,9
CHAMPAGNE ROYAL 10cl	8,5
Crème cassis, framboise, mûre, pêche ou passion	

UNIQUE À VALENCIENNES

Champagne de Castellane 75cl **29,9**

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.

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

À PARTAGER OU EN SOLO

FOCACCIA *Nouveau* 9,9
pâte épaisse, thym, tomates, olives

GROSSES CREVETTES MAYONNAISE MAISON 10 pièces 15,9
Nouveau 20 pièces 28,9

FLAMMEKUECHE CLASSIQUE* 12,9
crème fraiche, oignons, lardons, fromage

FLAMMEKUECHE NORVÉGIENNE* 13,9
crème fraiche, oignons, saumon fumé, fromage

FLAMMEKUECHE FROMAGÈRE* 12,9
crème fraîche, Maroilles, chèvre, fromage

LES PLANCHES XL OU XXL

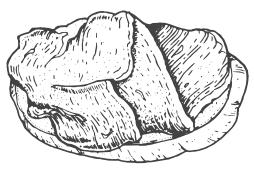
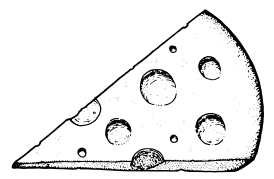


PLANCHE CHARCUTERIE ARTISANALE	Petite 15,9	Grande 28,9
PLANCHE FROMAGES RÉGIONAUX	Petite 15,9	Grande 28,9
MIXTE (Charcuterie artisanale & fromages régionaux)	Petite 15,9	Grande 28,9



COCKTAILS

Avec Alcool 8,5

6 cl d'alcool minimum

CUBA LIBRE 33cl Rhum Havana, Coca Cola, citron vert

GIN FIZZ 20cl Gin, jus de citron, sucre de canne et tonic

MARGARITA 20cl Tequila, triple sec et jus de citron

CAÏPIRINHA 20cl Cachaça, citron vert et jus de citron

TEQUILA SUNRISE 20cl Tequila, sirop de grenadine et jus d'orange

SEX ON THE BEACH 20cl Vodka, Malibu, jus d'orange, jus d'ananas, crème de mûre

PIÑA COLADA 33cl Rhum, sirop de coco, jus d'ananas, jus piña colada

AGRUMES TEQ' 20cl Téquila, jus d'ananas, Schweppes agrumes, tranche d'orange, sirop de grenadine

APERITIVO SPRITZ Cinzano Aperitivo, Perrier, prosecco, orange fruit

MOSCOW MULE Vodka, jus de citron vert, concombre, Canada dry

LONG ISLAND ICED TEA Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, jus de citron, Coca Cola

BLUE ISLAND Vodka, gin, rhum, téquila, Malibu, Curaçao bleu, jus de citron, limonade, coco râpée

GIN GIN MULE Gin, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche, Canada dry

Mojitos 8,5

6 cl d'alcool minimum - 33cl

HAVANA MOJITO ORIGINAL Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et Perrier

HAVANA MANGO MOJITO Rhum Havana, citron vert, feuilles de menthe fraîche et jus de mangue, sirop de passion

HAVANA STRAWBERRY MOJITO Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et jus de fraise

HAVANA MOJITO RUBIS Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche, sirop de framboise et Perrier

HAVANA PURPLE MOJITO Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche, sirop de violette et Perrier

HAVANA VANILLA MOJITO rhum Havana, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre de canne, sirop de vanille, Perrier

HAVANA MOJITO BULL 9,9
Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et Red bull

HAVANA MOJITO ROYAL 9,9
Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et champagne

Hot Cocktails 8,5

6 cl d'alcool minimum

FRENCH COFFEE Cognac, café, sucre de canne, crème fouettée

IRISH COFFEE Whisky, café, sucre de canne, crème fouettée

MARNISSIMO Grand-Marnier, café, sucre de canne, crème fouettée

BAILEYS COFFEE Baileys, café, crème fouettée

ITALIAN COFFEE Amaretto, café, sucre de canne, crème fouettée

Cocktails Premium 9,9

6 cl d'alcool minimum

PLYMOUTH COSMOPOLITAIN Plymouth gin, Cointreau, jus de citron frais, jus de cranberry

LE CUBAIN Rhum Pacto Navio, Malibu, jus d'ananas, sirop de vanille, jus de citron vert

ALTOS MANGO Tequila Altos, jus de mangue et de citron vert, sirop de passion, Curaçao bleu

ROYAL MADELEINE Cointreau, Amaretto, jus d'ananas, Champagne

Sans Alcool 30cl 6,5

VIRGIN MOJITO Feuilles de menthe, sucre de canne, morceaux de citron vert et limonade

VIRGIN COLADA Jus d'ananas, sirop de noix de coco, jus piña colada

EXOTIQUE Jus de mangue, jus d'orange, jus de fraise et de citron vert, sirop de grenadine

LE PASSION Jus de mangue, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de vanille

EDITO RED Jus de fraise, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine

VIRGIN PUNCH' Jus d'ananas, orange et mangue, sirop de vanille et de grenadine

WHISKIES 4cl

BLENDED		OLD SINGLE MALT		BOURBONS AMÉRICAINS	
Ballantine's Premium	6,5	Aberlour 10 ans	8,5	Four Roses	6,5
Ballantine's 17 ans	12,3	Aberlour Casg Annamh	11,3	Four Roses Small Batch	8,5
Chivas Regal 12 ans	8,5	Aberlour 18 ans	12,3	Jack Daniel's	7,5
Chivas Regal 18 ans	12,5	Aberlour A'Bunadh	12,3	Gentleman Jack	9,0
Nikka Blended	10,0	Cardhu 12 ans	8,5	Jack Daniel's single barrel	10,0
		Talisker 12 ans	11,3	Jack Daniel's Tennessee Honey	8,4

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ MAISON 11,9
au bois de hêtre et ses toasts 100g

MARBRÉ DE FOIE GRAS* AU CACAO *Nouveau* 12,9
tuile au grué de cacao, figue fraîche, réduction balsamique 50 gr

OS À MOELLE* POÊLÉ AU BEURRE *Nouveau* 10,9
sur son pain de campagne grillé à l'ail, beurre blanc au vin rouge

ŒUF COCOTTE À LA TRUFFE DE CHEZ PLANTIN, *Nouveau* 11,9
mouillettes au pain de campagne

SALADES

CESAR 16,9
généreux mélange de salade, tomate, suprême de poulet, croûtons,
sauce Caesar maison aux anchois, copeaux de parmesan, oignon cébette

NORVÉGIENNE 19,9
généreux mélange de salade, saumon fumé, tomate, crevettes bouquet,
émietté de saumon, sauce cocktail maison, crème de ciboulette

BIQUETTE 17,9
mélange de salade, toast de chèvre au miel, betterave, lardons,
endive, tomate cerise, oignon cébette

CUMBERLAND *Nouveau* 18,9
généreux mélange de salade, figue fraîche, magret de canard fumé, œuf dur, croûtons,
oignon cébette, tomates, oignons frits, vinaigrette Cumberland

RAVIOLES

RAVIOLES* DE CHÈVRE ET JAMBON SERRANO, crème de parmesan 19,9
RAVIOLES* DE HOMARD ET CRÈME DE CRUSTACÉ 19,9
RAVIOLES* DE CHAMPIGNONS 19,9
CRÈME DE TRUFFE DE LA MAISON PLANTIN *Nouveau*

PIZZAS

La pâte à pizza est faite maison
A l'Edito, pizzas à emporter – Pensez à réclamer votre carte de fidélité Pizza

REINE 12,9
sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage à pizza

5 FROMAGES 17,9
sauce tomate, reblochon, chèvre, gorgonzola, emmental, fromage à pizza

SEGUIN *Nouveau* 17,9
base crème, chèvre, miel, poulet, fromage à pizza

SAUMONS 17,9
sauce tomate, saumons frais et fumé, crème fraiche à la ciboulette, fromage à pizza

IRLANDAISE *Nouveau* 17,9
base tomate, oignons, viande hachée, cheddar, fromage à pizza, œuf sur le plat

TRUFFE *Nouveau* 19,9
base crème, lamelles de truffe de chez Plantin, jambon Serrano, fromage à pizza

CATALANE *Nouveau* 17,9
base tomate, olives, chorizo, poivrons, fromage à pizza

Pensez à commander votre salade en accompagnement de votre pizza 1,5

MOULES

servies avec frites fraîches

MARINIÈRE 16,9
vin blanc, persil, céleri, oignons,
échalotes, poireaux

À LA CRÈME 16,9
base marinière, crème fraiche

AU MAROILLES 16,9
base marinière, sauce Maroilles

À L'AIL *Nouveau* 16,9
base marinière, crème d'ail

MENU ENFANT 9,9 (moins de 12 ans)

Le dimanche soir et le mardi soir le menu enfant est offert pour deux repas adultes payants.
Non cumulable avec d'autres offres

HAMBURGER ENFANT OU STEAK HACHÉ OU JAMBON BLANC ARTISANAL
OU MOULES ENFANT OU PIZZA ENFANT, GARNITURE AU CHOIX

CRÊPE AU SUCRE ou NUTELLA OU GLACE 2 BOULES

Boisson : VERRE de Coca 33cl ou Capri-sun 20cl ou ¼ Vittel 25cl
ou VERRE de pur jus de pomme ou pomme framboise de l'Avesnois 25 cl

A l'Edito Valenciennes, l'ensemble de nos plats sont faits maison, cuisinés sur place, à base de produits frais.

POKE BOWL

FJORD 19,9
saumon mariné assaisonné au citron vert, carottes concombre, avocat, sésame noir,
oignon cébette, betterave, riz

DORADE *Nouveau* 19,9
dorade marinée au citron vert, carottes, concombre, avocat, sésame noir,
oignons cébette, betterave, riz

WOKS

servis avec nouilles aux œufs

WOK POULET 17,9
viande de poulet, trio de poivrons, carottes, courgettes,
champignons

WOK DE LA MER* 23,9
saumon, St Jacques, gambas, trio de poivrons, carottes, courgettes,
champignons

WOK VÉGÉTARIEN 15,9
trio de poivrons, carottes, courgettes, champignons

LES INCONTOURNABLES

CARBONADE FLAMANDE 17,9
frites fraîches et salade

SUPRÊME DE POULET AVESNOISE 16,9
haricots verts et purée maison

CAMEMBERT PANÉ RÔTI 19,9
camembert au lait cru, frites et ses charcuteries

MAGRET DE CANARD ENTIER AU MIEL +/-350 G 21,9
purée maison, mini navets glacés *Nouveau*

JOUE DE PORC BRAISÉE *Nouveau* 17,9
purée à la truffe, mini poireaux glacés

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE ET AU PARMESAN 21,9
avec son jambon serrano 18 mois d'affinage *Nouveau*

WELSHES

DU CHEF pain de campagne moutardé imbibé à la bière, 19,9
cheddar fondu à la bière, viande hachée 150gr, œuf, frites fraîches

CLASSIQUE pain de campagne moutardé imbibé à la bière, 15,9
cheddar fondu à la bière, frites fraîches

RAREBIT pain de campagne moutardé imbibé à la bière, 17,9
jambon blanc, cheddar fondu à la bière, œuf, frites fraîches

FORMULE EXPRESS

PLAT DU JOUR N°1 OU 2 : 16,9

PLAT DU JOUR N°3 OU 4 : 18,9

A DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

PLAT DU JOUR

+ CAFÉ ou THÉ GOURMAND
OU DESSERT N°1 OU 2

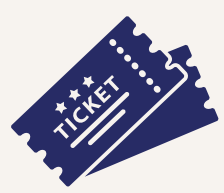
+ 1 BOISSON ¼ de vin 25cl ou ½ eau 50 cl ou Bière 1664 33 cl

PLAT DU JOUR N°1 OU 2 SEUL : 11,4

PLAT DU JOUR N°3 OU 4 SEUL : 13,4

Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés

POUR 1 REPAS ACHETÉ 15% DE RÉDUCTION PAR PERSONNE
SUR PRÉSENTATION DU TICKET DE CINÉMA (1 PAR PERSONNE)
GAUMONT VALENCIENNES DU JOUR
*Offre non cumulable avec d'autres offres



* Produit fait maison avec surgélation maison ou Plat contenant une base de produit congelé

EDITO BURGERS 150G

Viande hachée française garantie

DS avec un double steak haché 2 x 150g

	Simple	DS
EDITO BURGER ROYAL Viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce Burger, tranche de cheddar, frites fraîches	16,9	22,9
EDITO BURGER POULET CHÈVRE Steak haché de poulet, chèvre, salade, tomate, oignons, sauce Burger, tranche de cheddar, frites fraîches	17,9	23,4
EDITO BURGER CAMBRESIEN *Nouveau* Viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce Burger, tranche de cheddar, tome de Cambrai et lard grillé, frites fraîches	18,9	24,9
EDITO BURGER SAUMON *Nouveau* Saumon, tomate, salade, oignons, crème citron ail et fines herbes, sauce Burger, tranche de cheddar, frites fraîches	18,9	24,9
Ⓥ **EDITO BURGER VÉGÉTARIEN** Steak végétal*, salade, tomate, oignons, sauce Burger, tranche de cheddar, poêlée de légumes, frites fraîches	15,9	21,9

LES BURGERS NAPPÉS DE SAUCE

EDITO BURGER CHTI Viande de bœuf français hachée, salade, tomate, oignons, sauce Burger, tranche de cheddar, frites fraîches, arrosé de sauce Maroilles	18,9	24,9
EDITO BURGER CATALAN *Nouveau* Viande de bœuf français hachée, salade, tomate, chorizo, oignons, sauce Burger, tranche de cheddar, frites fraîches, arrosé de sauce au chorizo	18,9	24,9
EDITO BURGER IRLANDAIS *Nouveau* Viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce Burger, tranche de cheddar, frites fraîches, nappé de welsh fondu	18,9	24,9

VIANDES

STEAK HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS 270G ŒUF À CHEVAL, sauce au choix, frites fraîches	18,9
BAVETTE 300g, tombée d'échalotes, frites fraîches	18,9
FAUX FILET +/-300 gr, sauce au choix, frites fraîches	19,9
ENTRECÔTE 350g qualité bouchère, sauce au choix, frites fraîches	26,9
PIECE DE BŒUF EN CROÛTE +/-250g et son jus, purée Maison et mini navets glacés *Nouveau*	23,9
PAVÉ DE RUMSTEAK ANGUS 300g, sauce au choix, frites fraîches *Nouveau*	23,9
CÔTELETTES D'AGNEAU À L'AIL, frites fraîches *Nouveau*	25,9
VIANDE MATURÉE DU MOMENT (Sélectionnée par le chef, voir sur Ardoise)	

N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit

Supplément sauce au choix : sauce maroilles, tombée d'échalotes, sauce miel, beurre maître d'hôtel*, chorizo	1,0
Supplément garniture au choix : frites fraîches, haricots verts, purée maison, spaghettis	2,0

TARTARES & CARPACCIO

TARTARE TRADITIONNEL PRÉPARÉ 180g **17.9** 360g **28,9**
ketchup, câpres, cornichons, oignons, sauce anglaise, frites fraîches

TARTARE DE SAUMON A L'ANETH frites fraîches 180g **18,4**

CARPACCIO* XXL 210G **19,9**
servi avec toast de tartare de tomate, salade de mâche, pignons de pin, tomates séchées, copeaux de parmesan, caprons, pesto et frites fraîches

POISSONS

DOS DE SAUMON VAPEUR, *Nouveau* **18,9**
gingembre et citron vert, riz pilaf aux champignons noirs

PAVÉ DE BAR RÔTI, *Nouveau* **23,9**
écrasé de rattes du Touquet aux herbes, crème de truffe de chez Plantin

DOS DE CABILLAUD *Nouveau* **22,9**
sauce safranée aux champignons, rattes du Touquet et coriandre

DÉCLINAISON DE SAINT-JACQUES *Nouveau* **23,9**
en 5 versions (truffe, ail, nature, safran, homardine)

FILET DE DORADE SNACKÉ, *Nouveau* **17,9**
riz vénéré comme un risotto, crème de crustacés

HOMARD GRILLÉ ENTIER, *Nouveau* **32,9**
sauce béarnaise, purée maison

SPAGHETTIS SAUMON SAINT-JACQUES *Nouveau* **24,9**

MENU EDITORIAL 35,9

COUPE DE CHAMPAGNE DE L'EDITO 10 CL
OU **COCKTAIL SANS ALCOOL AU CHOIX**

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 100g env. et ses toasts
OU **MARBRÉ DE FOIE GRAS* AU CACAO**
tuile au grué de cacao 50g, figue fraîche, réduction balsamique
OU **OS À MOELLE*** poêlé au beurre
sur son pain de campagne grillé à l'ail, beurre blanc au vin rouge

DOS DE SAUMON VAPEUR, gingembre et citron vert, riz pilaf aux champignons noirs
OU **PAVÉ DE RUMSTEAK ANGUS 300G**
sauce au choix, frites fraîches

MOELLEUX AU CHOCOLAT* et sa boule de glace vanille
OU **ÎLE FLOTTANTE**
OU **CHOCOLAT, CAFÉ OU CARAMEL LIÉGEOIS**

DESSERTS

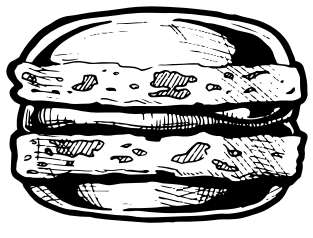
VALRHONA

Toutes les pâtisseries et sauce à base de chocolat sont préparées avec VALRHONA le meilleur des chocolats

FROMAGE BLANC NATURE	5,9
ÎLE FLOTTANTE blancs en neige et caramel maison, crème anglaise	7,9
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES FRAIS et son coulis de fruits rouges	7,9
CRÈME BRÛLÉE	6,9
MOELLEUX AU CHOCOLAT* et sa boule de glace vanille	7,9
TIRAMISU du moment	8,9
PROFITEROLES* XXL, chocolat chaud	9,9
TARTELETTE AUX FRUITS EXOTIQUES *Nouveau*	7,9
MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS VALRHONA *Nouveau*	7,9
BABA AU RHUM MAISON *Nouveau*	8,9

CRÊPES XXL

CRÊPES AU SUCRE	5,9
CRÊPES AU NUTELLA	6,9
CRÊPES MIKADO sauce chocolat, boule de glace vanille et chantilly	8,9
CRÊPES BANANA et leur boule de glace vanille, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	8,9
CRÊPES CARAMEL et leur boule de glace caramel beurre salé, sauce caramel maison et chantilly	8,9



GOURMANDS

Gourmand* seul	6,5
Café ou Thé Gourmand*	8,0
Champagne Gourmand* 10cl de champagne	12,0

COUPES GLACÉES

CARTE D'OR

CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFE LIÉGEOIS OU CARAMEL LIÉGEOIS 3 boules chocolat ou café ou caramel, coulis de chocolat ou café ou caramel, chantilly	7,9
BANANA SPLIT 1 boule de vanille, 1 boule de chocolat, 1 boule de fraise, chocolat chaud, banane fruit, chantilly	7,9
DAME BLANCHE 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly	7,9
ICEBERG 3 boules menthe chocolat et peppermint 2cl	8,9
ANTILLAISE 2 boules rhum raisins, 1 boule caramel beurre salé et rhum 2cl	8.9
COLONEL 3 boules sorbet citron, vodka 2cl	8,9
TROIKA 2 boules de framboise, 1 boule citron, vodka 2cl	8,9
FRAISE BONBON 2 boules vanille, 1 boule de fraise, coulis de fruits rouges, bonbon fraise, chantilly	9,9

GLACES

Nos parfums :

GLACES : vanille de Madagascar, café, caramel fleur de sel, chocolat noir, rhum-raisins, noix de coco, fraise, menthe choco, spéculoos, nougat, chocolat blanc

SORBETS : framboise, citron jaune, passion, mangue, ananas, abricot, cerise, cassis

COUPE 2 BOULES	3,9
COUPE 3 BOULES	5,9
Supplément chantilly	1,0
Supplément chocolat chaud	1,5