



BIENVENUE

l'édito
RESTAURANT & CAFE

l'édito
RESTAURANT CAFE

l'édito

e

REIMS ■ DIJON
SAINT-QUENTIN
VALENCIENNES
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

WWW.RESTAURANT-LEDITO-REIMS.FR

Carte **PRINTEMPS / ÉTÉ**
2025



Préambule

Le chef et son équipe de 20 cuisiniers vous accueille dans notre restaurant
Notre passion vous faire plaisir !
Nous ferons de cette expérience un moment figé dans le temps

L'heure est venue pour vous de déguster nos plats et faire vibrer vos papilles.
Soucieux de la qualité de nos produits et de l'environnement, nos produits sont issus
de notre terroir. Merci à tous nos collaborateurs de nous garantir
des produits d'exceptions.

Excellent appétit



Chef Bruno

*Création - Imagination - Subtilité
Une histoire de passionnés et d'audace*

D'autres décors à visiter ...

Reims 51100

74-80 Place Drouet d'Erlon
03 26 40 33 06

Hôtel Le Bristol ***

03 26 40 52 25 - reims@edito-rd.com

Meeting'n Co

Salles de réunion - Séminaires
26 Rue Buirette - 09 72 10 68 83

Valenciennes 59300

Rue du Dauphiné - 03 27 26 81 68

Saint-Quentin 02100

10 Place de l'Hôtel de Ville - 03 23 05 50 40

Dijon 21000

2 Place Darcy - 03 80 30 69 43

Châlons-en-Champagne 51000

1 Place Maréchal Foch - 03 26 67 95 73



*Equipe de professionnels
Produits bruts de qualité
Cuisine élaborée sur place
Audit de contrôle*

BOUQUIN EDITO

Retrouvez tous nos produits dans notre restaurant !



FORMULE EXPRESS

FORMULE N°1 : 20,9

PLAT DU JOUR N°1 : 15,9

ou

FORMULE N°2 : 22,9

PLAT DU JOUR N°2 : 17,9

A DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

PLAT DU JOUR + CAFÉ ou
THÉ GOURMAND + BOISSON AU CHOIX

Verre de vin 12cl Sélection Edito ou
1/2 eau plate ou gazeuse 50cl ou
Bière 1664 25cl

Du Lundi au Vendredi midi sauf jours fériés

MENU ENFANT

Moins de 5 ans 8

De 5 à 10 ans 15

POULET PANÉ, frites ou
MOULES, frites ou PIZZA ou
BURGER SIMPLE SMASH, frites ou
COQUISOTTO jambon

P'TIT GOURMAND ou
CRÊPE au Nutella

1 BOISSON SOFT au choix
Coca fontaine, limonade ou thé glacé

NOTRE PASSION ... VOUS RECEVOIR



MENU EDITORIAL 39 €

COUPE DE CHAMPAGNE (+5€)

MILLE-FEUILLE DE TOMATES
mozzarella

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
au beurre d'ail et persil

SAUMON FUMÉ DÉCOUPÉ PAR NOS SOINS
et ses toasts de pain de campagne (+5€)



BAVETTE DE BŒUF ANGUS +/- 250g,
jus de veau à l'échalote entière, frites fraîches, salade

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA,
légumes grillés, sauce béarnaise

CÔTE DE BŒUF +/- 500g, sauce béarnaise,
frites fraîches (+15€)



FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA
et sa boule de glace vanille

SUCCÈS PISTACHE, COEUR PISTACHE
PRALINÉ À LA FEUILLE D'OR (+4€)



**VENTE
À EMPORTER**

Tél. 03 26 40 33 06

Consultez le site Uber Eats pour la livraison

Listes des allergènes disponible à l'accueil
Photos non contractuelles - Création & Impression Agence Evidence - 51370 Champigny
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS. EXIGEZ VOTRE TICKET
Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque
selon les articles du code nométairie et financier.

... Bières

PRESSIONS		25cl	Pinte 50cl
1664 5,5°		4,2	6,9
GRIMBERGEN blanche 6,0°		5,3	8,9
GRIMBERGEN ambrée 6,5°		5,3	8,9
GRIMBERGEN fruits rouges 6,0°		5,3	8,9
GRIMBERGEN abbaye 6,0°		5,3	8,9
PANACHÉ ou MONACO		3,6	6,9
PICON BIÈRE		4,6	8,3
PAIX DIEU 10,0°		6,9	13,5
L'EDITORIALE		-	5,0

BOUTEILLES		25cl	33cl
LINDEMANS À LA CERISE 3,5°		25cl	6,9
LINDEMANS À LA FRAMBOISE 2,5°		25cl	6,9
1664 sans alcool 0,9°		25cl	5,9
DESPERADOS 5,9°		33cl	6,9
ORVAL 6,2°		33cl	6,9
KASTEEL ROUGE 8°		33cl	6,9
LA CHOUFFE 8°		33cl	6,9
CHIMAY TRIPLE 8,5°		35cl	6,9
SAINT FEUILLIEN GRAND CRU 9,5°		33cl	7,5

BIÈRES DE REIMS		33cl	75cl
BIÈRE ARTISANALE		33cl	6,9
"RÉMOISE" Blonde 6,5°		75cl	13,9
BIÈRE ARTISANALE		33cl	7,9
"RÉMOISE" Ambrée 7°		75cl	14,9

... Apéritifs

RICARD	2cl	3,9
KIR AU BOURGOGNE ALIGOTÉ crème de cassis, mûre, framboise, pêche	12cl	4,5
MARTINI bianco, rosso, rosato	5cl	4,5
SUZE, CAMPARI	5cl	4,5
PORTO rouge ou blanc, RATAFIA	6cl	5,5
PINEAU DES CHARENTES	6cl	5,5
PICON VIN BLANC	15cl	5,9
LILLET blanc ou rosé	15cl	5,5
AMERICANO MAISON		7,9

... Spritzs

SPRITZ Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse	20cl	9,5
SPRITZ ROYAL Liqueur d'orange, Champagne, eau gazeuse, rondelle d'orange	15cl	11,5
SPRITZ LEMON Liqueur de citron, prosecco, eau gazeuse	15cl	11,5
HUGO SPRITZ Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse	15cl	10,5
CHANDON GARDEN SPRITZ Vin pétillant à l'orange et aux épices	15cl	10,5

... Mojitos

4 cl d'alcool minimum

MOJITO ORIGINAL Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse		10,5
MOJITO RUBIS Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de framboise		
MOJITO PÊCHE Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de pêche		
MOJITO EMINENTE Rhum EMINENTE 7ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, fruits de saison		11,5
MOJITO CHAMPENOIS Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Champagne		11,5

... Cocktails

SHORT DRINK

4 cl d'alcool minimum

ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, sucre, expresso	10,5
MOSCOW MULE Vodka, schweppes ginger beer, pulco	
MARGARITA Cointreau, tequila, citron vert	
SWEET PURPLE Vodka, triple sec, sirop de violette, limonade, citron	
MELON SOUR Liqueur de melon, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne, angustura	
HENNESSY GINGER Cognac Hennessy, ginger ale	
BOMBAY CLOVER CLUB Gin bombay, jus de citron, pulco, framboise, sucre de canne	
SHAKERITO Rhum, jus de pomme, citron vert, menthe fraîche (existe aussi sans alcool)	

LONG DRINK

6 cl d'alcool minimum

PIÑA COLADA Rhum, crème de coco, jus d'ananas	11,5
GIN FIZZ Gin, sucre de canne, citron, eau gazeuse	
SEX ON THE BEACH Vodka Belvédère, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	
BASIL SMASH Gin infusé au basilic, sucre de canne, pulco, eau gazeuse	
L'EXOTIQUE Rhum Don Papa, jus de maracuja, purée de yuzu, gingembre	
JAMAICAN CIRCUS Rhum ambré, Ginger beer, jus de citron	
PALOMA Téquila, Ginger beer, jus de pamplemousse, sucre de canne	

AU CHAMPAGNE

SOUPE CHAMPENOISE Champagne, triple sec, citron, sucre de canne	10,9
BACCHUS Champagne, jus de fraise, citron, crème de cassis	

MOCKTAIL

VIRGIN PINA COLADA Jus d'ananas, crème de coco	8,9
TAGADA Jus de cranberry, jus de citron, sirop de fraise bonbon, limonade, glace pilée	
FRAICHEUR Jus de cranberry, jus de fraise, sirop de mûre, jus de framboise, menthe fraîche, glace pilée	
KIWI GOLD Jus de kiwi, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de passion, glace pilée	
BALI Jus de passion, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, sucre de canne, citron, eau gazeuse	
DETOX Kiwi, thé vert, jus de citron, glace pilée	

... Softs

<i>Coca-Cola</i>	33cl	4,0
<i>Coca-Cola SANS SUCRES</i> ou <i>Coca-Cola Cherry</i>	33cl	4,0
FANTA Orange	25cl	3,9
PERRIER	33cl	3,9
VITTEL	25cl	2,9
LAIT + SIROP	33cl	3,9
ORANGINA ou OASIS TROPICAL	25cl	3,9
SCHWEPPES TONIC, AGRUM', GINGER	25cl	3,9
DIABOLO	25cl 4,2	50cl 5,9
CITRONNADE MAISON ou CHOCOLAT FRAPPÉ ou CAFÉ FRAPPÉ	25cl	4,0
THÉ GLACÉ MAISON parfums aux choix		3,9
FRUIT PRESSÉ Orange ou citron		6,9
JUS ou NECTARS DE FRUITS	25cl	3,9
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, tomate, pomme, multifruits		
SUPPLÉMENT sirop ou rondelle		0,3



... Planches XL à partager

LA COCHONNAILLE

Pour 2 personnes 24,9

Pour 4 personnes 39,9

Mélange de charcuteries d'origine espagnole, italienne, ardennaise selon nos arrivages

LA BISTROT

Pour 2 personnes 28,9

Pour 4 personnes 36,0

Mini croque-monsieur, mini camembert frit, jambon de Reims, beurre, saucisson fuet, fromage de chèvre pané, jambon de Parme, cornichons, pickles de légumes, pain de campagne

... Les Entrées

PÂTÉ EN CROÛTE À LA ROYALE et son confit d'oignons *Nouveau* 16,9
au foie gras

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre d'ail et persil 14,9

CARPACCIO DE BOEUF MATURÉ *Nouveau* 18,9

CHEESE CAKE DE MANGUE AVOCAT *Nouveau* 12,9
en supplément les 6 crevettes papillons + 4 €

MILLE-FEUILLE DE TOMATES MOZZARELLA AU PISTOU 12,9
en supplément jambon de Parme + 5 €

JAMBON DE REIMS MAISON 14,9
Crème fouettée à la moutarde de Reims Clovis

TARTARE VÉGÉ À LA GRECQUE dés de tomates, 12,9
dés de concombre, feta, mélanges d'olives, huile d'olive

BURRATA CRÉMEUSE AUX TRUFFES et ses gressins 18,9

1/2 LANGOUSTE BELLEVUE (suivant arrivage) 36,0
macédoine de légumes, mayonnaise maison, 1/2 oeuf dur, salade

SAUMON FUMÉ DÉCOUPÉ PAR NOS SOINS 18,9
et ses toasts de pain de campagne



Convivialité & Plaisir

THE BIG PARTAGE FRITS

Pour 2 personnes 24,9

Pour 4 personnes 29,9

Crevettes panko, beignets de piment jalapeno, mini camembert pané, mini nems, beignets de calamars, sauce nems, sauce béarnaise

LA VENISE

Pour 2 personnes 28,9

Pour 4 personnes 38,0

Burratina, mozzarella di buffala, saumon fumé, légumes grillés et marinés, tomates cœur de pigeon, mélange d'olives, gressins

LA FOCACCIA

Pour 4 personnes uniquement 48,0

Burratina, burrata, mozzarella di buffala, stracciatella fumé, focaccia, jambon de Parme, mortadelle, mélange d'olives, pistou, gressins

... Les Salades XL, Bowls et Pokes Bowls

POKE BOWL DES SIRÈNES *Nouveau* 22,9

Crevettes papillon marinées, tartare de saumon, wakamé aux sésames, riz thaï au mirin, pamplemousse, orange, soja, edamame, sauce poke bowl, noix de cajou

POKE BOWL BOLLYWOOD *Nouveau* 18,9

Poulet mariné massala, riz thaï au mirin, ananas, mangues, oranges, pois chiche, guacamole, sauce yaourt au curry, noix de cajou

CHICKEN BOWL CAESAR 15,9

Mélange de jeunes pousses, salade romaine, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

SALADE DE SAUMON FOLIE XL *Nouveau* 24,9

Généreux mélange de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes, asperges vertes, fraises (suivant arrivage), pommes, concombre, oignons rouges, tomates cœur de pigeon, billes de mozzarella, radis roses

BOWL CHÈVRE CHAUD *N°1 des ventes* 14,9

Généreux mélange de jeunes pousses, tomates cœur de pigeon, tranches de lard, croûtons, 3 fromages de chèvre frais panés et rôtis, sauce salade

BOWL LYONNAIS *Nouveau* 16,9

Généreux mélange de pousses, tomates cœur de pigeon, tranches de lard, lardons, croûtons, œufs durs, sauce salade arrosé de vinaigre

... Cuisine du Monde

NOUILLES CHINOISES SAUTÉES AUX LÉGUMES <i>Nouveau</i>	14,9
supplément crevettes papillons + 6€	
WOK DE BOEUF FAÇON LARME DU TIGRE +/-250g	26,9
Nouilles de riz chinoises, oignons cébettes, soja, épices, émincé de Bavette de boeuf ANGUS	
WOK CACAHUÈTE	20,9
Poulet sauté, pousses d'haricots mango, cacahuètes, carottes, oignons, nouilles de riz chinoises, nems frits, sauce teriyaki	
PANIER VAPEUR POULET COCO	20,9
Riz, soja cru, pack choi, carottes, poulet mariné aux épices thaï, crevettes, lait de coco, citronnelle, gingembre	

... Les Crémeux

RISOTTOS

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

RISOTTO AUX SAINT-JACQUES <i>Nouveau</i>	24,9
et pointes d'asperges vertes	
RISOTTO DELUXE	22,9
Jambon de Parme, copeaux de grana padano, burratina	
PÂTES	
COQUISOTTO BAMBINO pour les grands et les petits	14,9
Coquillettes, jambon blanc, emmental râpé	
COQUISOTTO PARIS	15,9
Coquillettes, champignons de Paris, blancs de poulet, crème fraîche, emmental râpé	
CROZETS AUX MORILLES ET AU BEAUFORT , mesclun de salade	22,9
supplément charcuterie + 8€	
TAGLIATELLES ET SA BURRATINA <i>Nouveau</i>	14,9
sauce tomate	
TAGLIATELLES A LA STRACCIATELLA FUMÉE AUX TRUFFES ET JAMBON DE PARME <i>Nouveau</i>	22,9
TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SAINT-JACQUES	26,9
à la crème de safran	
TAGLIATELLES AUX GORGONZOLA ET AU JAMBON DE PARME <i>Nouveau</i>	17,9

... Les Welshes

Nos pains de campagne sont imbibés à la bière blonde

LE GALLOIS à la bière de prestige PAIX DIEU	26,9
Servi avec sa charcuterie, frites fraîches et son blida de dégustation	
RAREBIT	20,9
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, œuf sur le plat, frites fraîches (œuf de poules élevées en plein air)	
MAROILLES	20,9
Cheddar fondu à la bière, maroilles et lard grillé, gratiné, frites fraîches	
RÉMOIS	22,9
Cheddar fondu à la bière, jambon de Reims, moutarde Clovis, gratiné, frites fraîches	
Supplément steak haché de boeuf 150g	6,0
Supplément œuf	2,0

... Les Plats Gourmands

CAMEMBERT PANÉ RÔTI	24,9
et ses charcuteries, pommes de terre au four	
PULLED PORK	18,9
Cheddar fondu sur frites fraîches, effiloché de porc à la sauce barbecue, oignons frits, lard grillé	
POULET YAKITORI <i>Nouveau</i>	18,9
Assiette de frites généreuses, poulet mariné, sauce teriyaki, cornichons, pickles d'oignons rouges, mayonnaise wasabi, noix de cajou, graines de sésame	
PORKY'S CHELSEA	16,9
Cheddar fondu sur frites fraîches, oignons frits, fines tranches de lard grillé	
COCORICO CH'TI	16,9
Cheddar fondu sur frites fraîches, poulets panés, oignons frits	
FRENCH'TUCHE <i>Nouveau</i>	18,9
Frites sauce maroilles, oignons frits, 2 grosses tranches de lard grillé supplément steak haché de boeuf 150g + 8€	
CLOVIS <i>Nouveau</i>	16,9
Assiette de frites généreuses, pickles d'oignons rouge, cornichons, belle tranche de jambon de Reims maison, sauce piccalilli	



... Les Déclinaisons de notre Pizzaiolo

A base de pâte à pizza

PIZZAS

THE KING 17,9

Sauce tomate, jambon rostello aux herbes, champignons de Paris, mozzarella

BURRATA 20,9

Sauce tomate, burrata, mozzarella, jambon de Parme, pistou

CALZON CAESAR *Nouveau* 22,9

Sauce mornay, blanc de poulet, oeuf, croûtons, sauce caesar, parmesan servi avec salade romaine

LA TRUFFE 24,9

Crème à base de tartufata, burrata, jambon de Parme, lamelles de truffe, mélange forestier, copeaux de parmesan, champignons de paris, roquette

MORTADELLE *Nouveau* 22,9

Base crème, stracciatella, mortadelle, pesto au basilic, éclats de pistache

PIZZETTAS accompagnées de salade verte

MIEL 16,9

Base crème fraîche, chèvre, mozzarella, blancs de volaille, miel

GOURMANDE 18,9

Base tomate, escargots, burratina, beurre d'ail et persil, tomates coeur de pigeon

LÉGUMES GRILLÉS 16,9

Sauce tomate, aubergines, courgettes, pistou, billes de mozzarella, olives noires, poivrons, tomates séchées, mélange de jeunes pousses de salade

FROMAGE *Nouveau* 17,9

Sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, chèvre, billes de mozzarella

BAGUETTES accompagnées de salade verte

SAUMON 18,9

Base crème fraîche, épinard, fromage, saumon fumé, roquette

FRENCHY *Nouveau* 22,9

Base crème, jambon blanc, ½ camembert, parsemé de frites

CAMPAGNA *Nouveau* 18,9

Sauce tomate, gorgonzola, blancs de volaille, roquette, huile d'olive

BRUSCHETTA accompagnées de salade verte

DEL SILIA *Nouveau* 22,9

Base de guacamole, saumon fumé, billes de mozzarella, tomates coeur de pigeon, fromage blanc au concombre et fines herbes, mélange de jeunes pousses de salade

RISTO *Nouveau* 16,9

Sauce tomate, tomates confites, asperges, avocat, tomates cerises, roquettes

ITALIENNE *Nouveau* 18,9

Sauce tomate, rondelle de tomates, tomates confites, stracciatella, billes de mozzarella, jambon de Parme, olives

FLAMMEKUECHES

LA CAPRA 16,9

Base tomate, tomates cerises, emmental râpé, billes de mozzarella, olives noires en rondelle, pistou

LA MAISON 14,5

Crème fraîche à la muscade, oignons cuits, lardons, emmental râpé

Supplément burrata, jambon de Parme 5,0

Supplément truffe 10,0

PENSEZ À COMMANDER VOTRE SALADE 2,0



... Les Burgers

Pains réalisés en boulangerie artisanale

Simple avec un steak haché de 150g - DS avec un double steak 2x150g

Simple DS

VÉGÉTARIEN BURGER

Légumes grillés aux herbes, galette de pommes de terre, oignons frits, crème fraîche au cheddar, frites fraîches supplément galette de pommes de terre + 2€

16,9

CRUNCHY CHICKEN BURGER

Aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches

16,9

24,9

DUCK BURGER TRUFFÉ

Viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe, frites fraîches

24,9

CROUSTILLANT AVOCADO BURGER

Aiguillettes de poulet panées, guacamole, jeunes pousses de salade, oignons frits, frites fraîches

16,9

24,9

PORC-EPIC BURGER

Effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue fumé, paprika doux, salade, frites fraîches

19,9

EMPIRE STATE BURGER

Viande de bœuf français hachée, crème au cheddar, tranche de lard, bacon, oignons frits, oeuf au plat, sauce barbecue, frites fraîches

22,9

28,9

WELSH BURGER

Viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits noyés au cheddar fondu, frites fraîches

24,9

TRIPLE SMASH BACON BURGER 3x70gr

Cuisson bien cuit, triple steak écrasés à la plancha dans 1 bun's, triple bacon, tomates, oignons confit, sauce barbecue fumée, cornichons, crème au cheddar, frites fraîches

22,9

SPICY BEEF BURGER

Effiloché de boeuf fumé (façon langue de boeuf), sauce piquante aux cornichons, tomates rondelles, pickles, oignons rouges, salade, frites fraîches

20,9

Supplément grandes frites fraîches

4,0

Supplément galette de pommes de terre

3,0

Supplément œuf

2,0



... Les Viandes

ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE sauce crème aux champignons, frites fraîches				20,9
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE MAROILLES frites fraîches			<i>Nouveau</i>	22,9
PLUMA DE COCHON DES HAUTS DE FRANCE sauce Maroilles, frites fraîches			<i>Nouveau</i>	26,9
ANDOUILLETTE AAAAA DE TROYES GRILLÉE sauce moutarde de la Maison Clovis, frites fraîches				20,9
BAVETTE DE BŒUF ANGUS +/- 250g jus de veau à l'échalote entière, frites fraîches, salade				25,9
MAGRET DE CANARD ENTIER +/- 350g (cuisson rosé ou bien cuit) sauce poivre vert, frites fraîches				28,9
JARRET DE PORC CONFIT sauce moutarde, pommes mitraille roties aux herbes			<i>Nouveau</i>	26,9
SOURIS D'AGNEAU gratin dauphinois, jus au thym			<i>Nouveau</i>	26,9
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL servi avec des frites fraîches câpres, cornichons, échalotes, worcester sauce, tabasco, ketchup	180g	22,9	270g	25,9
TARTARE DE BŒUF SICILIEN servi avec des frites fraîches burrata crémeuse, pistou maison, parmesan, tomates séchées	180g	23,9	270g	26,9
TARTARE DE BŒUF À LA TRUFFE et AU JAMBON DE PARME base traditionnelle, servi avec des frites fraîches	180g	26,9		
CARPACCIO DE BŒUF XXL servi avec des frites fraîches copeaux de parmesan, pistou, câpres, roquette, burratina			<i>Nouveau</i>	26,9

... Les Moules

Suivant arrivage, accompagnées de frites fraîches				
MOULES MARINIÈRES Garniture vin blanc, persil, oignons, céleri branche				16,9
MOULES AU MAROILLES Garniture marinière, sauce Maroilles				18,9
MOULES SAUCE CHAMPAGNE Garniture marinière, sauce Champagne				20,9
TRILOGIE DE MOULES Moules à la crème de Champagne, moules curry crevettes, moules aux Maroilles et jambon de Parme				26,0

Amateur & Goût



TOURNEDOS DE BŒUF +/- 250g, poêlé au beurre, jus de veau aux morilles, gratin dauphinois				49,9
CÔTE DE BŒUF +/- 500g, sauce béarnaise, frites fraîches				44,9
CÔTE DE BŒUF MATURÉE et MARINÉE AU WHISKY				49,9

	Simple	DS
BROCHETTE DE POULET YASSA servie avec des frites fraîches citron, compotée d'oignons, ail, moutarde, piment gingembre	<i>Nouveau</i> 16,9	22,9
BROCHETTE DE POIRE DE BŒUF XXL servie avec des frites fraîches, sauce aux choix	<i>Nouveau</i> 25,9	39,9
Supplément garniture au choix : haricots verts, riz, frites fraîches, tagliatelles fraîches, bol de salade, légumes grillés, gratin dauphinois, pommes mitraille rôties aux herbes, ratatouille, galette de pommes de terre		4,0
Supplément sauce au choix : poivre vert, barbecue fumée, gorgonzola, forestière, échalote, moutarde, béarnaise, Champagne, maroilles		2,0
Supplément sauce au choix : lamelles de truffe, sauce morilles		10,0
Supplément œuf		2,0
N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit		

... Les Poissons

TARTARE DE SAUMON FRAIS, frites fraîches	180g	22,9	270g	26,9
TARTARE DE SAUMON FRAIS, AVOCAT ET CREVETTES			<i>Nouveau</i>	24,9
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ AU CITRON VERT Pappardelles de concombre			<i>Nouveau</i>	22,9
PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA Sauce béarnaise et ses légumes du sud grillés	180g		<i>Nouveau</i>	22,9
FILET DE TURBOT (selon arrivage) et SAINT-JACQUES Beurre blanc citronné, tombé minute d'épinard frais			<i>Nouveau</i>	36,9
CROUSTADE DE LA MER SAUCE CHAMPAGNE Saumon, poisson du moment, langoustines, crevettes, Saint-Jacques, moules, riz de Camargue				26,9
TATAKI DE THON AUX ALGUES ET AUX SÉSAMES Pousses de soja, sauce teriyaki (selon arrivage)			<i>Nouveau</i>	24,9
MÉDAILLON DE LOTTE FAÇON CARBONARA Tagliatelles à la pancetta			<i>Nouveau</i>	24,9

... Les Desserts Maisons

SUCCÉS PISTACHE, COEUR PISTACHE PRALINÉ À LA FEUILLE D'OR	14,9
CRÈME BRÛLÉE MAISON à la véritable gousse vanille supplément glace vanille +2€	10,9
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA et sa boule de glace vanille	9,9
TIRAMISU BISCUIT ROSE DE REIMS <i>Nouveau</i>	9,9
PROFITEROLES XXL 3 boules de glace vanille, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée	12,9
TARTE TATIN TRADITIONNELLE MAISON au caramel beurre salé, crème fouettée, glace vanille	12,9
MILLE-FEUILLE AUX FRAISES MINUTE (suivant arrivage) <i>Nouveau</i>	9,9
CARPACCIO D'ANANAS FAÇON PINA COLADA <i>Nouveau</i>	9,9
ananas rôti, crème anglaise façon pina colada, sorbet passion	
SALADE DE FRUITS AUX AGRUMES <i>Nouveau</i>	9,9
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES <i>Nouveau</i>	6,9
ASSIETTE DE FROMAGES (3 variétés) <i>Nouveau</i>	9,9
FROMAGE BLANC AUX HERBES <i>Nouveau</i>	6,9
CRÊPES MAISON ou GAUFRES	
GOURMANDES AUX FRUITS ROUGES <i>Nouveau</i>	12,9
Fruits rouges, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
CITRON <i>Nouveau</i>	10,9
Jus de citron, crème fouettée, sorbet citron vert, zestes de citron confit	
AU SUCRE	6,9
Sucre glacé	
NUTELLA	8,9
Sauce nutella, crème fouettée	
CARAMEL BEURRE SALÉ	8,9
Sauce caramel au beurre salé, glace vanille, bonbon au caramel mou	

... Les Glaces & Gourmands

COUPE HAPPY BIRTHDAY 24,9

Votre coupe de glace XXL (9 boules) au choix
pour votre anniversaire avec feu de Bengale et Titi qui chante
Au choix parmi les coupes de la carte

NOS PARFUMS

GLACES : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, noix de coco,
biscuit rose de Reims, pistache, tiramisu, passion, rhum raisin

SORBETS : framboise, citron vert, ananas, cerise, passion

COUPE 2 BOULES	5,9	COUPE 3 BOULES	7,9
Supplément crème fouettée	2,0	Supplément chocolat chaud	3,0

NOS GOURMANDS

CAFÉ ILLY ou THÉ GOURMAND	9,9
CHAMPAGNE GOURMAND 10cl de Champagne	15,9
P'TIT GOURMAND ENFANT	5,9
1 boule vanille ou chocolat et ses gourmandises	

CARTE D'OR



... Les Coupes Glacées très Gourmandes

CAPTAIN AMERICA SEUL OU À PARTAGER 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace caramel, coulis de caramel, crème fouettée, guimauve, brownies, pop corn, cookies, meringue	12,9
FRAISE MELBA (selon arrivage) <i>Nouveau</i>	12,9
2 boules de glace vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, fraises, crème fouettée	
FRAISE au sucre ou crème fouettée <i>Nouveau</i>	8,9
NOUNOURS CHOCO	9,9
1 boule de glace chocolat, 2 boules de glace vanille, guimauve chocolat, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée, meringue	
POP-CORN-ROCK	9,9
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace caramel, pop-corn, sauce caramel beurre salé, bonbons caramels mous, crème fouettée	
I'M REMOIS	9,9
3 boules de glace biscuit rose de Reims, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée, biscuits rose de Reims	
POIRE BELLE HÉLÈNE	10,9
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, poire, crème fouettée	
TIRAMISU LIÉGOISE	10,9
1 boule de glace Tiramisu, 1 boule de glace café, 1 boule de glace vanille, sirop café, cacao, crème fouettée	
AMARENA <i>Nouveau</i>	12,9
1 boule de glace vanille, 1 boule de glace cerise, 1 boule de glace chocolat, coulis de fruits rouges, cerises amarena, crème fouettée	
COLONEL	10,9
sorbet citron vert, vodka 4cl	

... Les Boissons Chaudes & Cafétérie

CAFÉ EXPRESSO, RISTRETTO	2,5
GRAND CAFÉ	4,1
DÉCAFÉINÉ	2,5
CRÈME	3,5
GRAND CRÈME	4,7
CAPPUCCINO	4,8
CAFÉ VIENNOIS	4,7
CHOCOLAT CHAUD	4,5
LAIT CHAUD VANILLE	3,2
THÉS OU INFUSIONS	3,9
CITRON PRESSÉ CHAUD	4,9
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	4,9
IRISH COFFEE	9,9
Whisky 4cl, café, crème fouettée	
FRENCH COFFEE	9,9
CUBA COFFEE	9,9
CHAMPENOIS COFFEE	9,9

... Les Eaux Minérales

	50cl	1litre
VITTEL	4,9	6,0
PERRIER FINES BULLES	4,9	6,0

... Les Alcools

WHISKIES 4 cl

BLEND CHIVAS 12 ans	9,9
BALLANTINE'S	8,5

IRISH WHISKIES 4 cl

JAMESON	8,5
---------	-----

MALTE ÉCOSSAIS

ABERLOUR 10 ans	9,5
ARDBERG Tourbé	12,9
THE DEACON SCOTLAND Tourbé	9,5
GLENMORANGIE 10 ans	9,9

BOURBONS

JACK DANIEL'S OLD N°7	8,5
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	8,5
FOUR ROSES	8,9

AMERICAINS

SIR DAVIS	14,9
-----------	------

GIN 4 cl

BULLDOG GIN	9,9
MONKEY 47	9,9
TANQUERAY	8,9

BROCKMANS INTENSELY SMOOTH *	10,5
double distillé aux arômes de mûres et de myrtilles	

BOMBAY SAPPHIRE	8,9
-----------------	-----

VODKA 4 cl BELVEDERE	8,9
----------------------	-----

TEQUILA 4 cl VOLCAN Mexique	14,9
-----------------------------	------


COGNAC 4 cl

HENNESSY VS	9,9
HENNESSY XO	15,9

RHUM 4 cl

BUMBU The original Barbados	10,9
EMINENTE 7 ans Reserva	10,9
EMINENTE 10 ans Gran Reserva	14,9
DIPLOMATICO	9,9
DON PAPA	9,9
BUMBU XO CARIBBEAN	15,9
KRAKEN BLACK SPICED	10,9

LIQUEURS & DIGESTIFS

POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE 4 cl	7,5
GET 27, GET 31, GRAND MARNIER, COINTREAU, LIQUEUR DE MENTHE BASQUE  5 cl	7,9
LIMONCELLO 5 cl	7,9
MARC DE CHAMPAGNE, CALVADOS, ARMAGNAC 4 cl	8,9
BAILEY'S 5 cl	7,9
AMARETTO Disaronno Originale 5 cl	8,9
BUMBU CREAM 5 cl	9,9



... Les Champagnes

COUPES DE CHAMPAGNE 10 cl

COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO	8,9
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO Rosé	9,9
"KIR" CHAMPAGNE	9,5
crème cassis, mûre, framboise, pêche	

SÉLECTION CHAMPAGNE DE MARQUE
Consulter l'ardoise

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 75 cl

De Castellane - Épernay	35,0
De Castellane Rosé - Épernay	40,0
Laurent Perrier Réserve - Tours-sur-Marne	69,0
Moët et Chandon Brut - Épernay	59,0
Lallier Brut R020 Reflexion - Aÿ Champagne	59,0
Lallier Blanc de Noirs - Aÿ Champagne	69,0
Deutz Brut Réserve - Aÿ Champagne	69,0
Deutz Brut rosé - Aÿ Champagne	74,0
Veuve Clicquot Brut Réserve - Reims	69,0
Veuve Clicquot Rosé - Reims	75,0
Billecart Salmon Brut Réserve - Mareuil su Aÿ	72,0
Billecart Salmon Blanc de Blanc - Mareuil su Aÿ	95,0
Billecart Salmon Vintage 2016 - Mareuil su Aÿ	130,0
Laurent Perrier Rosé - Tours-sur-Marne	175,0
Laurent Perrier Blanc de Blanc - Tours-sur-Marne	149,0
Laurent Perrier Grand Siècle - Tours-sur-Marne	199,0
Veuve Clicquot la Grande Dame 2015 - Reims	195,0
Krug Grande Cuvée Blanc edition 172 - Reims	295,0
Dom Pérignon Vintage Blanc - Hautvillers	395,0

Les MAGNUMS DE CHAMPAGNE 150 cl

servis avec une flammekueche maison

De Castellane	70,0
Deutz	135,0
Veuve Clicquot Carte Jaune	135,0

**Champagne
De Castellane**

35 €

La bouteille de 75 cl



... Les Vins

VINS ROUGES

Bout. 75 cl Verre 12 cl

BORDEAUX AOC* "VIN DE PROPRIÉTÉ DE L'ÉDITO"

BORDEAUX SUPÉRIEUR 29,0 7,5
Château Cérase

BORDEAUX ROUGES AOC*

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 32,0
Château Les Donats

GRAVES DE VAYRES 37,0
"Cuvée Elisée" Château Pichon Bellevue

LALANDE DE POMEROL 42,0
Pont de Guestres

BOURGOGNE AOC*

HAUTES CÔTES DE BEAUNE 45,0
Vieilles Vignes - Domaine Cordonnier

MERCUREY 52,0
Château du Cray

CÔTES DU RHÔNE AOC

SAINT-ESPRIT 2022 33,0 8,5
Maison Delas

CROZES HERMITAGE LES LAUNES 2022 46,0
Maison Delas

BEAUMES DE VENISE 36,0
Domaine de Beaumalric

BEAUJOLAIS AOC

CHIROUBLE 30,0
"Granite" Domaine Charvet

REGNIÉ 36,0
"Chamodère" bio Domaine des Capréoles

LANGUEDOC AOC

PINOT NOIR biodynamie IGP 33,0 8,5
Maison Castel

VINS DU MONDE

Bout. 75 cl Verre 12 cl

ARGENTINE

CHARDONNAY Terrazas de los Andes (Blanc) 38,0

MALBEC Terrazas de los Andes 35,0

ESPAGNE

TERMES Numanthia 45,0

NOUVELLE ZELANDE

SAUVIGNON Cloudy Bay (Blanc) 42,0

VINS ROSÉS

Bout. 75 cl Verre 12 cl

CÔTES DE PROVENCE AOC

CHÂTEAU D'ESCLANS 35,0 9,5
"Whispering angel"

PAYS D'OC AOC

GRIS DE GRIS, PINOT GRIS 2023 biodynamie 29,0 7,9
Maison Castel

*Dans la limite des stocks disponibles

VINS BLANCS

Bout. 75 cl Verre 12 cl

ALSACE

PINOT GRIS 31,0
Domaine Schaal "Bio"

MONBAZILLAC

Château Le Fagé 33,0 7,5

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS 39,0 9,5
Domaine "Les Clous"

LOIRE

SANCERRE BLANC 39,0
Domaine Des Trois Noyers

POUILLY FUMÉ

Domaine Figeat 41,0

CÔTES DE GASCOGNE

SAINT-LANNES 30,0 7,5
"Prélude d'hiver Moelleux"

CÔTES DU RHÔNE

GRIGNAN LES ADHEMAR 35,0 7,9
"Gourmandise" Domaine De Montine

LANGUEDOC

"Chardonnay" Grande Réserve biodynamie 32,0 7,9
Maison Castel

VINS D'EXCELLENCE

Bout. 75 cl

BOURGOGNE ROUGES AOC

ALOXE-CORTON 90,0
Domaine Denis père et fils

VOSNE ROMANEE

Domaine Charlopin Tissier 125,0

CÔTES DU RHÔNE BLANC AOC

MEURSAULT 130,0
Domaine Jean Fery & Fils

BORDEAUX ROUGES AOC

HAUT MÉDOC 65,0
Château Peyrabon 2016

SAINT JULIEN LES FIEFS 69,0
Domaine de la grange

BOUTEILLES EN DUO

Bout. 50 cl

ROUGE

HAUT MEDOC Château le Tonnelle 22,0

BLANC

RIESLING Domaine Joseph Fritsch 20,0

POT LYONNAIS

46 cl 25 cl

CÔTES DE PROVENCE AOC

IGP DU GARD CELLIER DES CHARTREUX 9,9 5,9
Blanc, rosé ou rouge



NOTRE PASSION ... VOUS RECEVOIR

Bienvenue en Champagne

Carte du Vignoble Champenois

Merci à vous...



EMINENTE
RON DE CUBA

CHANDON

Whispering Angel

i'édito