



LA CARTE

PRINTEMPS ÉTÉ 2026

80 place Drouet d'Erlon, 51100 Reims
03 26 40 33 06 · reims@edito-rd.com
Ouvert 7j/7 — service continu

MENU EDITORIAL

Entrée, plat et dessert au choix

35,90 €

ENTRÉE AU CHOIX

Jambon de Reims maison

Burratina tomate

Saumon gravlax

en sus +5,00 €

PLAT AU CHOIX

Bavette de bœuf Angus +/- 250 g

Tagliatelles Saint-Jacques

Côte à l'os de bœuf 500 g grillée

en sus +12,00 €

DESSERT AU CHOIX

Moelleux chocolat

Dame blanche

Succès pistache

en sus +5,00 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans

9,90 €

PLAT AU CHOIX

Poulet pané, frites

Moules, frites

Pizza lapin

Burger simple smash, frites

Coquisotto jambon

DESSERT AU CHOIX

P'tit gourmand

Crêpe au sucre

Glace à l'italienne

BOISSON

1 boisson soft au choix

PLANCHES XL À PARTAGER

L'Asie NOUVEAU

Pour 2 personnes

24,90 €

Pour 4 personnes

39,90 €

Nems poulet, crevettes panko, ravioles crevettes, brochettes poulet yakitori, sauce nems, sauce piment

La Bistrot

Pour 2 personnes

28,90 €

Pour 4 personnes

36,00 €

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

La Cochonnaille

Pour 2 personnes

24,00 €

Pour 4 personnes

39,90 €

Mélange de charcuteries d'origine espagnole, italienne, ardennaise ou maison (selon nos arrivages)

PLANCHES XL À PARTAGER (SUITE)

La Venise

Pour 4 personnes

29,90 €

Burratina, saumon fumé, légumes grillés, tomates cœur de pigeon, billes de mozzarella, mozzarella di bufala, gressins, tapenade d'olive, granité de tomates, pesto

NOS ENTRÉES

Les 3 nems au poulet NOUVEAU

7,90 €

Les 12 escargots de Bourgogne

13,90 €

Au beurre d'ail et persil

Burratina aux tomates cerises NOUVEAU

9,90 €

Pistou, granité de tomate

Saumon en gravlax brûlé NOUVEAU

16,90 €

Tartare de mangue avocat

12,90 €

Burrata crémeuse aux truffes

16,90 €

Et ses gressins

Jambon de Reims maison NOUVEAU

12,50 €

Et ses condiments

NOS RISOTTOS & PÂTES

RISOTTOS

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

Risotto à la truffe et jambon de Parme NOUVEAU

24,90 €

Jambon de Parme, copeaux de Grana Padano

PÂTES

Coquisotto bambino à l'emmental

14,90 €

Pour les grands et les petits – coquillettes, jambon blanc, emmental râpé

Coquisotto bolognaise au parmesan NOUVEAU

16,90 €

Ravioles aux fromages NOUVEAU

18,90 €

Sauce gorgonzola

Tagliatelles fraîches aux Saint-Jacques

26,90 €

À la crème de safran (6 pièces)

NOS SALADES & BOWLS XL

Bowl chèvre chaud

12,90 €

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

Poke bowl Bollywood NOUVEAU

16,90 €

Poulet mariné masala, riz thaï au mirin, ananas, mangues, segments d'oranges, pois chiches, avocat, sauce yaourt au curry, noix de cajou

NOS SALADES & BOWLS XL (SUITE)

Caesar tradition 14,90 €

Salade romaine, copeaux de parmesan, blanc de poulet, croûtons, sauce Caesar

Poke bowl saumon NOUVEAU 18,90 €

Tartare de saumon (120 g), riz au mirin, tomates cœur de pigeon, mangue, avocat, asperges vertes

Crousti poulet NOUVEAU 16,90 €

Salade romaine, poulet pané, œuf dur, tomates cœur de pigeon, billes de mozzarella, avocat

Salade de saumon folie XXL NOUVEAU 24,90 €

Jeunes pousses de salade, saumon fumé, crevettes papillon, asperges vertes, fraises, pommes, concombre, oignons rouges, tomates cœur de pigeon, billes de mozzarella, radis roses

STREET FOOD

Merguez +/- 200 g NOUVEAU 14,90 €

Sauce tomate harissa, tomates cerises, frites fraîches

Finger food NOUVEAU 18,90 €

Base de frites fraîches, crevettes panko XL, beignets de piment jalapeño, beignets de calamars, nems, sauce aigre-douce

Cocorico ch'ti 15,90 €

Cheddar fondu sur frites fraîches, poulet pané, oignons frits

Poulet yakitori COUP DE CŒUR 18,90 €

Assiette de frites généreuses, poulet mariné, sauce teriyaki, cornichons, pickles d'oignons rouges, mayonnaise wasabi, noix de cajou, graines de sésame

Pulled pork 18,90 €

Cheddar fondu sur frites fraîches, effiloché de porc à la sauce barbecue, oignons frits, lard grillé

Camembert pané rôti N°1 DES VENTES 24,90 €

Et ses charcuteries, pommes de terre au four

LES DÉCLINAISONS DE NOTRE PIZZAÏOLO

La Margherita 12,90 €

Sauce tomate, billes de mozzarella, mozzarella, basilic

La 4 fromages 18,90 €

Mozzarella, chèvre, gorgonzola, emmental

La Queen 13,90 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella

La Burrata pistache 20,90 €

Sauce tomate, basilic, mortadelle, mozzarella, tomates cerises fraîches, roquette, burrata et éclats de pistaches

La Calzone 14,90 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, avec sa salade

LES DÉCLINAISONS DE NOTRE PIZZAÏOLO (SUITE)

La Truffe 24,90 €

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

La Carbonara 14,90 €

Crème, mozzarella, crispy bacon, œuf, copeaux de parmesan

Baguette saumon 18,90 €

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

La Chèvre miel 16,90 €

Crème, mozzarella, fromage de chèvre, poulet et miel

Baguette Frenchy 22,90 €

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

FLAMMEKUECHES

La Classique 9,90 €

Crème fraîche à la noix de muscade, oignons, lardons

La Capra 12,90 €

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

La Maison N°1 DES VENTES 11,90 €

Crème fraîche à la noix de muscade, oignons, lardons, emmental râpé

Chèvre miel 13,90 €

Crème fraîche à la noix de muscade, chèvre, miel

CUISINE DU MONDE

Panier vapeur aux ravioles de crevettes NOUVEAU 16,90 €

Riz, légumes, gyoza, crevettes

Wok de bœuf façon larme du tigre COUP DE CŒUR 26,90 € +/- 250 g

Nouilles de riz chinoises, oignons cébette, soja, épices, émincé de bavette de bœuf Angus

Wok cacahuète 22,90 €

Poulet sauté, pousses d'haricots mango, cacahuètes, carottes, oignons, nouilles de riz chinoises, nems frits, sauce teriyaki

Ban bao NOUVEAU 20,90 €

Brioche vapeur au porc, riz thaï, légumes vapeur

NOS WELSHES

Nos pains de campagne sont imbibés à la bière blonde

Classique NOUVEAU 14,90 €

Cheddar fondu à la bière, frites fraîches

Rémois 22,90 €

Cheddar fondu à la bière, jambon de Reims, moutarde Clovis, frites fraîches

NOS WELSHES (SUITE)

Rarebit	16,90 €
Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, œuf sur le plat, frites fraîches (œufs de poules élevées en plein air)	
Le Gallois à la bière de prestige Paix Dieu	26,90 €
Servi avec sa charcuterie, frites fraîches et son blida de dégustation	
Maroilles	19,90 €
Cheddar fondu à la bière, Maroilles et lard grillé, gratiné, frites fraîches	

LES MOULES DE L'ÉDITO

accompagnées de frites fraîches

Moules marinières	16,90 €
Garniture vin blanc, persil, oignons, céleri branche	
Moules sauce Champagne N°1 DES VENTES	20,90 €
Garniture marinière, sauce Champagne	
Moules au Maroilles	18,90 €
Garniture marinière, sauce Maroilles	
Trilogie de moules NOUVEAU	26,90 €
Moules à la crème de Champagne et Saint-Jacques, moules curry crevettes, moules aux Maroilles et jambon de Parme	

MOULES À VOLONTÉ

Tous les jours

NOS BURGERS

Pains réalisés en boulangerie artisanale — Simple avec un steak haché de 150g — DS avec un double steak 2x150g

Végétarien burger	13,90 €
Légumes grillés aux herbes, galette de pommes de terre, oignons frits, crème fraîche au cheddar, frites fraîches	
Porc-Epic burger	16,90 €
Effiloché de porc, tranche de lard, sauce barbecue fumée, paprika doux, salade, frites fraîches	
Le Royal Édito NOUVEAU	
Simple	15,90 €
DS	20,90 €
Viande de bœuf français hachée, crème au cheddar, tomate, salade, oignons frits, frites fraîches	
Duck burger truffé	26,90 €
Viande de canard confit, crème fraîche truffée, chutney de figues, galette de pommes de terre, lamelles de truffe, frites fraîches	
Crunchy chicken burger	
Simple	14,90 €
DS	19,90 €
Aiguillettes de poulet panées, fromage de chèvre, sauce crème au curry, frites fraîches	
Welsh burger	24,90 €
Viande de bœuf français hachée, salade, oignons frits, noyé au cheddar fondu, frites fraîches	

NOS POISSONS

Pavé de saumon à la flamme	22,90 €
Légumes grillés	
Tartare de saumon frais	
180g	22,90 €
270g	26,90 €
frites fraîches	
Filet de Saint-Pierre NOUVEAU	22,90 €
Risotto d'épeautre crémé	
Tartare de saumon, avocat et crevettes papillon	24,90 €
frites fraîches	
Brochette de thon et d'espadon NOUVEAU	24,90 €
sauce mayonnaise au masalé, frites fraîches, légumes grillés	
Tartare de saumon et Saint-Jacques NOUVEAU	24,50 €
frites fraîches	

NOS VIANDES

Cuisse de canard confit et rôti	16,90 €
frites fraîches	
Tataki de bœuf façon « le tigre qui pleure » +/- 300g	26,90 €
Sauce kipikpik servi chaud cuisson uniquement saignant, frites fraîches	
Escalope de volaille sauce forestière	17,90 €
frites fraîches	
Côte à l'os de bœuf +/- 500g grillée	49,90 €
sauce béarnaise, frites fraîches	
Andouillette AAAAA de Troyes grillée	20,90 €
sauce moutarde de la Maison Clovis, frites fraîches	
Tartare de bœuf traditionnel	
180g	19,90 €
270g	23,90 €
servi avec des frites fraîches, câpres, cornichons, échalotes, worcester sauce, tabasco, ketchup	
Magret de canard entier +/- 350g	26,90 €
(cuisson rosé ou bien cuit) sauce poivre vert, frites fraîches	
Tartare de bœuf sicilien	
180g	23,90 €
270g	26,90 €
servi avec des frites fraîches, burrata crémeuse, pistou maison, parmesan, tomates séchées	
Bavette de bœuf Angus +/- 250g	26,90 €
jus de veau à l'échalote entière, frites fraîches, salade	
Tartare de bœuf à la truffe et au jambon de Parme	
180g	26,90 €
base traditionnelle, servi avec des frites fraîches	

NOS VIANDES (SUITE)

Ribs de porc grillés +/- 500g **N°1 DES VENTES** 24,90 €
cowboy, frites fraîches

Carpaccio de bœuf XXL **NOUVEAU** 35,00 €
servi avec des frites fraîches

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

Supplément garniture au choix 3,90 €
haricots verts, riz, frites fraîches, tagliatelles fraîches, bol de salade, légumes grillés, galette de pommes de terre

Supplément : lamelles de truffe 10,00 €

Supplément sauce au choix 2,00 €
poivre vert, barbecue, gorgonzola, forestière, cowboy, échalote, moutarde, béarnaise, Champagne, Maroilles

Supplément œuf 2,00 €

NOS DESSERTS MAISON

P'tit gourmand enfant (-12 ans) 5,90 €
1 boule vanille ou chocolat et ses gourmandises

Moelleux au chocolat Valrhona **N°1 DES VENTES** 9,90 €
et sa boule de glace vanille

Fromage blanc aux fruits rouges 5,90 €

Crème brûlée maison à la véritable gousse vanille 9,90 €
supplément glace vanille +2,00 €

Fraises au sucre ou crème fouettée **NOUVEAU** 6,50 €

Profiteroles XXL 12,90 €
3 boules de glace vanille, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée

Panacotta litchi au lait de coco **NOUVEAU** 6,50 €
nougat chinois et coulis framboise

Tarte tatin traditionnelle maison 12,90 €
au caramel beurre salé, crème fouettée, glace vanille

Brioche façon pain perdu **NOUVEAU** 6,50 €
et sa boule de glace vanille

Tartelette au citron de Menton **NOUVEAU** 12,90 €
et sa meringue croquante

Tartare d'ananas **NOUVEAU** 7,90 €
sirop passion vanille, glace vanille et sa tuile

Succès pistache, cœur pistache praliné à la feuille d'or 14,90 €

Feuilleté aux fraises minute **NOUVEAU** 8,90 €
(suivant la saison)

Café Illy gourmand ou thé gourmand 9,90 €

CRÊPES MAISON OU GAUFRES

Au sucre 4,90 €
Sucre glace

Caramel beurre salé 8,90 €
Sauce caramel au beurre salé, glace vanille, bonbon au caramel mou

Nutella **N°1 DES VENTES** 7,90 €
Sauce nutella, crème fouettée

NOS GLACES & GOURMANDISES

Coupe Happy Birthday 19,90 €
Votre coupe de glace XXL (7 boules) au choix pour votre anniversaire avec feu de Bengale et toujours Titi qui chante — Au choix parmi les coupes de la carte

Supplément crème fouettée 2,00 €

Coupe 2 boules 5,90 €

Supplément chocolat chaud Valrhona 3,00 €

Coupe 3 boules 7,90 €

Gâteau d'anniversaire 7,90 €
la part

sur commande à partir de 6 personnes — minimum 72 h avant

Coupe 3 boules vanille **PRIX CHOC** 5,00 €

Nos parfums

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, praliné, fraise, passion, noix de coco, biscuit rose de Reims, pistache, tiramisu, rhum raisin.
Sorbets : framboise, citron vert, ananas, cerise, passion

NOS COUPES GLACÉES GOURMANDES

Glace à l'italienne sur pot 120ml **NOUVEAU** 5,50 €
vanille ou chocolat ou fraise ou bubble gum — Supplément sauce 1,00 € : caramel ou chocolat ou nappage fruit rouge — Supplément friandises 1,00 € : Smarties, Guimauve, Bonbon...

I'm Rémois 9,90 €
2 boules de glace biscuit rose de Reims, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée, biscuits rose de Reims

Dame blanche **NOUVEAU** 6,90 €
2 boules vanille, chocolat chaud Valrhona, crème fouettée

Coupe Chouchou **NOUVEAU** 9,90 €
2 boules de glace caramel, 1 boule de glace praliné, cacahuètes caramélisées, pop corn, coulis de caramel et meringue

Pop-corn-rock **NOUVEAU** 6,90 €
1 boule de glace caramel, 1 boule de glace vanille, popcorn, sauce caramel beurre salé, crème fouettée

Colonel 10,90 €
2 boules sorbet citron vert, vodka 4cl

NOS COUPES GLACÉES GOURMANDES (SUITE)

Brownies NOUVEAU 7,90 €

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, brownies, sauce chocolat, crème fouettée, pistoles de chocolat

Nounours choco NOUVEAU 12,90 €

2 boules vanille, 1 boule choco, 5 nounours guimauves en chocolat, sauce chocolat Valrhona, crème fouettée, copeaux choco

Café Illy NOUVEAU 7,90 €

2 boules de glace vanille, crémeux glacé au café illy, coulis de café, crème fouettée

Dubai 14,90 €

2 boules glace pistache, 1 boule glace chocolat, sauce chocolat Valrhona, crème de pistache, éclats de pistache, crème fouettée, copeaux chocolat, perle, paillettes

Fraise Melba NOUVEAU 9,90 €

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace fraise, fraises fraîches, crème fouettée

The fantastique aventure seul ou en duo NOUVEAU 14,90 €

1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet citron vert, 1 boule sorbet ananas, coulis de fruit de corossol et fruits frais : fraises, mangue, ananas

NOS BIÈRES

PRESSIONS

1664 5,5°

25cl 4,20 €
50cl 6,90 €

1664 blanche 5,0°

25cl 5,30 €
50cl 8,90 €

Grimbergen abbaye 6,0°

25cl 5,30 €
50cl 8,90 €

Grimbergen de saison

25cl 5,30 €
50cl 8,90 €

Pietra Rossa 6,5°

25cl 5,30 €
50cl 8,90 €

Panaché ou Monaco

25cl 3,60 €
50cl 6,90 €

Picon bière

25cl 4,60 €
50cl 8,30 €

Paix Dieu 10,0°

25cl 6,90 €
50cl 13,50 €

NOS BIÈRES (SUITE)

L'Editoriale

50cl 5,00 €

Guinness 4,2°

50cl 8,90 €

BOUTEILLES

Lindemans à la cerise 3,5°

6,90 €
25cl

Lindemans à la framboise 2,5°

6,90 €
25cl

Desperados 5,9°

6,90 €
33cl

Orval 6,2°

6,90 €
33cl

Kasteel rouge 8°

6,90 €
33cl

La Chouffe 8°

6,90 €
33cl

Chimay triple 8,5°

6,90 €
35cl

Saint Feuillien grand cru 9,5°

7,50 €
33cl

1664 sans alcool 0,0°

5,90 €
25cl

Corona Cero sans alcool 0,0°

6,90 €
33cl

BIÈRES DE REIMS

Bière artisanale « rémoise » blonde 6,5°

33cl 6,90 €
75cl 13,90 €

Bière artisanale « rémoise » ambrée 7°

33cl 7,90 €
75cl 14,90 €

APÉRITIFS, SPRITZ & MOJITOS

NOS APÉRITIFS

Ricard

3,90 €
2cl

Kir au Bourgogne aligoté

4,50 €
12cl

crème de cassis, mûre, framboise, pêche

Martini bianco, rosso, rosato

4,50 €
5cl

APÉRITIFS, SPRITZ & MOJITOS (SUITE)

Suze, Campari	4,50 € 5cl
Porto rouge ou blanc, ratafia	5,50 € 6cl
Pineau des Charentes	5,50 € 6cl
Picon vin blanc	5,90 € 15cl
Lillet blanc ou rosé	5,50 € 15cl
Americano maison	7,90 €

LES EAUX MINÉRALES

Vittel	
50cl	4,90 €
1 litre	6,00 €
San Pellegrino	
50cl	4,90 €
1 litre	6,00 €

NOS SPRITZ

Spritz	9,50 € 20cl
Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse	
Spritz royal	11,50 € 15cl
Liqueur d'orange, Champagne, eau gazeuse, rondelle d'orange	
Spritz lemon	11,50 € 15cl
Liqueur de citron, prosecco, eau gazeuse	
Hugo spritz	10,50 € 15cl
Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse	
Chandon Garden Spritz	10,50 € 15cl
Vin pétillant à l'orange et aux épices	

NOS MOJITOS

10,50 € — 4 cl d'alcool minimum

Mojito original
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse

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 **11,50 €**
Rhum EMINENTE Tano, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

APÉRITIFS, SPRITZ & MOJITOS (SUITE)

Mojito champenois **11,50 €**
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Champagne

NOS COCKTAILS

SHORT DRINK

10,50 € — 4 cl d'alcool minimum

Espresso martini
Vodka, liqueur de café, sucre, espresso

Moscow mule
Vodka, schweppes ginger beer, pulco

Margarita
Cointreau, tequila, citron vert

Sweet purple
Vodka, triple sec, sirop de violette, limonade, citron

Pornstar martini
Vodka, passion, vanille

Hennessy ginger
Cognac Hennessy, ginger ale

Bombay clover club
Gin Bombay, jus de citron, pulco, framboise, sucre de canne

Maitai
Rhum blanc, rhum ambré, orgeat, citron, triple sec

Cucumber sour
Gin, concombre frais, citron, sucre

LONG DRINK

11,50 € — 4 cl d'alcool minimum

Piña colada
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Gin fizz
Gin, sucre de canne, citron, eau gazeuse

Sex on the beach
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Basil smash
Gin infusé au basilic, sucre de canne, pulco, eau gazeuse

L'exotique
Rhum, jus de maracuja, purée de yuzu, gingembre

Zombie
Rhum ambré, rhum blanc, ananas, passion, liqueur de pêche

Swimming pool
Rhum blanc, curaçao bleu, jus d'ananas, coco

MOCKTAIL

8,90 €

Virgin piña colada

Jus d'ananas, crème de coco

Tagada

Jus de cranberry, jus de citron, sirop de fraise bonbon, limonade, glace pilée

Fraîcheur

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

AU CHAMPAGNE

10,90 €

Soupe champenoise

Champagne, triple sec, citron, sucre de canne

Bacchus

Champagne, jus de fraise, citron, crème de cassis

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

NOS SOFTS

Coca-Cola 4,00 €
33cl

Coca-Cola sans sucres ou Coca-Cola Cherry 4,00 €
33cl

Fanta orange 3,90 €
25cl

Perrier 3,90 €
33cl

Vittel 2,90 €
25cl

Lait + sirop 3,90 €
33cl

Orangina ou Oasis tropical 3,90 €
25cl

Schweppes tonic, agrum' 3,90 €
25cl

Artonic ginger 3,90 €
25cl

SOFTS & BOISSONS CHAUDES (SUITE)

Diabolo 4,20 €
25cl

50cl – 5,10 €

Citronnade maison ou chocolat frappé ou café frappé 4,00 €
25cl

Thé glacé maison parfums aux choix 3,90 €

Fruit pressé 6,90 €
Orange ou citron

Jus ou nectars de fruits 3,90 €
25cl

Orange, pamplemousse, ananas, abricot, tomate, pomme, multifruits

Supplément sirop ou rondelle 0,30 €

NOS BOISSONS CHAUDES & CAFÉTÉRIE

Café espresso, ristretto 2,50 €

Grand café 4,10 €

Décaféiné 2,50 €

Crème 3,50 €

Grand crème 4,70 €

Cappuccino 4,80 €

Café viennois 4,70 €

Chocolat chaud 4,50 €

Lait chaud vanille 3,20 €

Thés ou infusions 3,90 €

Citron pressé chaud 4,90 €

Chocolat chaud viennois 4,90 €

Irish coffee 9,90 €
Whisky 4cl, café, crème fouettée

French coffee 9,90 €
Cognac 4cl, café, crème fouettée

Cuba coffee 9,90 €
Rhum 4cl, café, crème fouettée

Champenois coffee 9,90 €
Marc de Champagne 4cl, café, crème fouettée

NOS ALCOOLS

WHISKIES

4 cl

Ballantine's 8,50 €

NOS ALC00LS (SUITE)

Chivas 12 ans 9,90 €

IRISH WHISKIES

4 cl

Jameson 8,50 €

MALTS ÉCOSSAIS

Aberlour 10 ans 9,50 €

Ardbeg tourbé 12,90 €

Glenmorangie 10 ans 9,90 €

AMÉRICAINS

Jack Daniel's Old N°7 8,50 €

Jack Daniel's Tennessee Honey 8,50 €

Four Roses 8,90 €

GIN

4 cl

Bulldog gin 9,90 €

Monkey 47 9,90 €

Tanqueray 8,90 €

Bombay Sapphire 8,90 €

VODKA

4 cl

Belvedere 8,90 €

TEQUILA

4 cl

Volcan Mexique 14,90 €

COGNAC

4 cl

Hennessy VS 9,90 €

Hennessy XO 15,90 €

RHUM

4 cl

Bumbu The Original Barbados 10,90 €

Eminente 7 ans reserva 10,90 €

NOS ALC00LS (SUITE)

Eminente 10 ans Gran Reserva 14,90 €

Diplomatico 9,90 €

Don Papa 9,90 €

Bumbu XO Caribbean 15,90 €

Kraken Black Spiced 10,90 €

LIQUEURS & DIGESTIFS

Poire, mirabelle, framboise 4 cl 7,50 €

Get 27, Get 31, Grand Marnier, Cointreau 5 cl 7,90 €

Liqueur de sapin Meunier 4 cl 7,90 €

Crema Alpina nocciola 5 cl 7,90 €

Crema Alpina pistacchio 5 cl 7,90 €

Crème de liqueur de cognac Braastad 5 cl 7,90 €

Limoncello 5 cl 7,90 €

Crème de rhum au caramel salée Duppy 5 cl 7,90 €

Marc de Champagne, Calvados, Armagnac 4 cl 8,90 €

Baileys 5 cl 7,90 €

Amaretto Disaronno originale 5 cl 8,90 €

Bumbu Cream 5 cl 9,90 €

NOS CHAMPAGNES

COUPES DE CHAMPAGNE

12 cl

Coupe de Champagne de L'Édito 8,90 €

Coupe de Champagne de L'Édito rosé 9,90 €

« Kir » Champagne 9,50 €

crème cassis, mûre, framboise, pêche

SÉLECTION CHAMPAGNE DE MARQUE

Consulter l'ardoise

LES MAGNUMS DE CHAMPAGNE

150 cl – servis avec une flammekueche maison

De Castellane 70,00 €

Le Mesnil grand cru brut blanc de blancs 115,00 €

Deutz 135,00 €

NOS CHAMPAGNES (SUITE)

Veuve Clicquot carte jaune 135,00 €

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

75 cl

De Castellane – Épernay 30,00 €

De Castellane rosé – Épernay 40,00 €

Moët et Chandon extra brut – Épernay 50,00 €

Le Mesnil grand cru brut blanc de blancs – Mesnil-sur-Oger 59,00 €

Laurent-Perrier La Cuvée – Tours-sur-Marne 69,00 €

Lallier brut R021 Reflexion – Aÿ Champagne 59,00 €

Lallier blanc de noirs – Aÿ Champagne 69,00 €

Deutz brut réserve – Aÿ Champagne 69,00 €

Deutz brut rosé – Aÿ Champagne 74,00 €

Veuve Clicquot brut réserve – Reims 69,00 €

Veuve Clicquot rosé – Reims 75,00 €

Billecart Salmon brut réserve – Mareuil-sur-Aÿ 72,00 €

Billecart Salmon blanc de blancs – Mareuil-sur-Aÿ 115,00 €

Laurent-Perrier blanc de blancs brut nature – Tours-sur-Marne 149,00 €

Laurent-Perrier Grand Siècle itération 27 – Tours-sur-Marne 199,00 €

Laurent-Perrier Héritage – Tours-sur-Marne 159,00 €

Veuve Clicquot La Grande Dame 2015 – Reims 195,00 €

Dom Pérignon vintage blanc – Hautvillers 295,00 €

NOS VINS

VINS ROUGES

Bordeaux AOC « vin de propriété de L'Édito »

Bordeaux supérieur

Verre 12cl 7,50 €

Bout. 75cl 29,00 €

Château Grava

Bordeaux rouges AOC

Haut Médoc

Bout. 75cl 45,00 €

Château Bernis

NOS VINS (SUITE)

Graves de Vayres

Bout. 75cl 37,00 €

Cuvée Rivière Château Petit-Château

Lalande de Pomerol

Bout. 75cl 42,00 €

Tour du Bailleau

Saint-Julien Les Fiefs

Bout. 75cl 69,00 €

Domaine Lagrange

Bourgogne AOC

Hautes Côtes de Nuit « Millotes »

Bout. 75cl 45,00 €

Domaine Huitin-Beaufoy

Mercurey

Bout. 75cl 52,00 €

Château du Clos

Aloxe-Corton

Bout. 75cl 90,00 €

Domaine Dama père et fils

Côtes du Rhône AOC

Saint-Esprit 2024

Verre 12cl 8,50 €

Bout. 75cl 33,00 €

Maison Delas

Crozes-Hermitage Les Launes 2022

Bout. 75cl 46,00 €

Maison Delas

Beaujolais AOC

Saint-Amour Mommessin

Bout. 75cl 36,00 €

Languedoc AOC

Pinot noir biodynamie IGP

Verre 12cl 8,50 €

Bout. 75cl 33,00 €

Ivresse Canal

Côte de Gascogne AOC

Papa Roc

Verre 12cl 4,90 €

Bout. 75cl 25,00 €

VINS BLANCS

Alsace

Pinot gris

Bout. 75cl 31,00 €

Domaine Hipper-Weiss

Monbazillac

NOS VINS (SUITE)

Château Le Fagé

Verre 12cl
Bout. 75cl

7,50 €
33,00 €

Bourgogne

Petit Chablis

Verre 12cl
Bout. 75cl
Domaine Jean-Claude Courtault

9,50 €
39,00 €

Loire

Saint-Véran

Bout. 75cl
Les Prélides

38,00 €

Pouilly fumé

Bout. 75cl
Domaine Régeat

41,00 €

Côtes de Gascogne

Colombelle « Charmes »

Verre 12cl
Bout. 75cl
Gros Manseng

7,50 €
30,00 €

Côtes du Rhône

Enfant terrible

Verre 12cl
Bout. 75cl

7,90 €
35,00 €

Languedoc

« Chardonnay » Grande Réserve biodynamie

Verre 12cl
Bout. 75cl
Maison Castel

7,90 €
32,00 €

VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOC

Toccata

Bout. 75cl

29,00 €

Rock Angel

Verre 12cl
Bout. 75cl
« Château d'Esclans »

9,50 €
38,00 €

VINS DU MONDE

Bout. 75 cl

Argentine

Chardonnay

Bout. 75cl
Terrazas de los Andes (Blanc)

38,00 €

NOS VINS (SUITE)

Malbec

Bout. 75cl
Terrazas de los Andes

35,00 €

Nouvelle-Zélande

Sauvignon

Bout. 75cl
Cloudy Bay (Blanc)

42,00 €

POT LYONNAIS

Côtes de Provence AOC – IGP du Gard Cellier des Chartreux

25cl
46cl
Blanc, rosé ou rouge

5,90 €
9,90 €



NOUS TROUVER

80 place Drouet d'Erlon, 51100 Reims

03 26 40 33 06

reims@edito-rd.com

Ouvert 7j/7 — service continu

Du dimanche au jeudi : 11h30 – 23h00

Vendredi et samedi : 11h30 – 00h00

Terrasse · salle climatisée · accessible PMR