

Mr  
**EDGARD**



## LES ENTRÉES

<b>Carpaccio de bœuf</b> , pesto, roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées	14,60 €
<b>Tartare de saumon</b> , guacamole au wasabi, coriandre, brunoise de mangue	15,30 €
<b>Le saumon fumé tranché main</b> , toasts, persil et échalotes hachées	17,50 €
<b>Fondu aux fromages Maison</b>	<b>1 pce</b> 9,00 € <b>2 pces</b> 13,90 €
<b>Croquette Maison</b> , volaille fumée et lard braisé	<b>1 pce</b> 9,00 € <b>2 pces</b> 13,90 €
<b>Ravioles Pecorino et Ricotta, façon Mr Edgard</b> , crème de tomates infusée à l'estragon, épices du sud, dés de champignons	14,90 €
<b>Fricassée de scampi à l'ail</b>	15,20 €
<b>Fricassée de scampi du chef</b> , jus de crustacés flambé Cognac, crème, estragon	15,50 €
<b>Petits gris de l'Ourchet ( Beuzet ) à l'ail</b>	<b>6 pces</b> 11,90 € <b>12 pces</b> 17,10 €

## LE COIN DU BOUCHER

<b>Pavé de bœuf grillé</b> , pommes frites Maison	22,10 €
<b>Entrecôte de bœuf grillée</b> , pommes frites Maison	28,90 €
<b>Filet mignon de bœuf au poivre concassé, flambé Cognac</b> , légumes du moment, pommes gaufrettes	27,50 €
<b>L'onglet de veau aux 3 poivres</b> , pommes gaufrettes	24,50 €
<b>Souris d'agneau confite au miel et abricots</b> , jeunes carottes, mange-tout, grenailles rôties au romarin	26,50 €
<b>Magret de canard, caramel d'Amaretto</b> , tatin de chicons et lard braisé, pommes gaufrettes	25,30 €
<b>Tagliata de volaille</b> Poulet basse température, roquette, parmesan, tomates séchées, crème de balsamique, grenailles rôties au romarin	19,20 €
<b>Vol au vent de poule fermière et ses boulettes</b> , pommes frites Maison	18,50 €
<b>Le traditionnel tartare de bœuf classique ou à l'italienne</b> , pommes frites Maison	18,90 €
<b>Cassolette de boulettes rôties</b> , pommes frites Maison, sauce au choix : Tomate, liégeoise, champignons crème, Gorgonzola, 3 poivres, Mr Edgard	17,50 €
<b>Rognons de veau flambés au Péket</b> Champignons, lardons, baies de genévrier, grenailles rôties au romarin	22,90 €
<b>Tranches de cochon de lait cuit en basse température et grillé</b> « Sauce laque du feu de dieu », pommes frites Maison	22,00 €

## LE COIN DES BROCHETTES GÉANTES

<b>Bœuf 300g</b>	25,80 €
<b>Agneau 300g</b>	26,90 €
<b>Volaille 300g</b>	22,50 €
<b>Boulettes rôties</b> ( 7 pièces )	20,50 €
<b>Du chef</b> : bœuf, volaille, lard braisé, boulettes rôties	23,50 €
<b>Gambas</b> ( 8 pièces )	25,90 €
Trois sauces froides Maison, Salade méditerranéenne Pommes frites Maison ou grenailles rôties au romarin	

## LE COIN BURGER

<b>Du chef</b> Viande pur bœuf grillée, bacon, cheddar, oignons frits, salade croquante, tomate, sauce Cow-boy légèrement fumée, pommes frites Maison	18,50 €
<b>L'intercontinental</b> Saumon pané au Panko, mayonnaise de guacamole au wasabi et coriandre, mangue, oignon rouge, salade croquante, pommes frites Maison	20,50 €



## LE COIN DES PÂTES FRAÎCHES « RIGATONI »

<b>Rimini</b> Scampi, calamars, jus de crustacés flambé Cognac, crème, estragon	18,10 €
<b>Piemontese</b> Poulet basse température, crème au Gorgonzola, noix	17,50 €
<b>Calabrese</b> Chair à saucisse tomatée, épinards, graines de fenouil	17,10 €
<b>Quattro fromaggi</b> Pecorino, Taleggio, Parmesan, Gorgonzola et crème	16,90 €
<b>VÉGÉTARIEN</b>	
<b>Roulade de lasagne aux aubergines et courgettes</b> Sauce tomate, tomates séchées, mozzarella et parmesan, gratinée	16,20 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

**Pommes frites Maison, pommes gaufrettes, pâtes ( taglioni ), grenailles rôties au romarin, croquettes** 4,00 €

### SALADES

**Salade verte** 4,00 €  
**Salade croquante à la méditerranéenne** 4,50 €  
**Salade de tomates** 4,50 €

**Bouquetière de légumes du moment** 7,00 €

### LES SAUCES

**Béarnaise, Choron, Gorgonzola, 3 Poivres, Champignons crème**  
**Mr Edgard** ( crème de tomates infusée à l'estragon, épices du sud, dés de champignons ) 3,50 €

## LE COIN DU MARAÎCHER

<b>Jules "César"</b> Salade croquante, poulet basse température, anchois, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons	16,30 €
<b>Niçoise façon Edgard</b> Salade croquante, mi-cuit de thon rouge frais au teriyaki, haricots verts, oignons rouges, anchois au miel, olives et œuf dur	18,50 €
<b>Monsieur "Seguin"</b> Salade, chèvre rôti et son croustillant, raisins, noix, vinaigrette au miel, coulis de fruits rouges	17,10 €
Supplément lard braisé et caramélisé	2,00 €
<b>Végétarienne</b> Salade croquante à la méditerranéenne, avocat, coriandre, légumes du moment, vinaigrette huile d'olive et citron vert	16,50 €

## LE COIN DU POISSONNIER

<b>Pavé de saumon</b> en croûte de parmesan, taglioni, courgette et pesto	24,10 €
<b>Risotto de rouget</b> aux pointes vertes et tomates confites	23,90 €
<b>Filet de Saint-Pierre grillé</b> , chutney de tomates à la niçoise, pommes grenailles au romarin	24,90 €
<b>LES MOULES ( EN SAISON )</b>	
<b>Marinière</b>	Prix du jour
<b>Vin blanc</b>	Prix du jour
<b>Crème à l'ail</b>	Prix du jour
<b>Mr Edgard</b> Crème de tomates infusée à l'estragon, épices du sud, dés de champignons, lard braisé	Prix du jour
<b>Du chef</b> Scampi, calamars, jus de crustacés crémé	Prix du jour

## LE COIN DES BAMBINS (- DE 12 ANS UNIQUEMENT)

<b>Boulettes sauce tomate, pommes frites Maison</b>	11,00 €
<b>Rigatoni aux fromages</b>	11,00 €
<b>Nuggets de poulet, compote de pommes, pommes frites Maison</b>	11,00 €

N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER LA LISTE DES ALLERGÈNES DE NOS PLATS.  
EN CAS DE PRÉSENCE D'ALLERGÈNES ET DANS LA MESURE DE NOS POSSIBILITÉS, NOUS ESSAYERONS DE TROUVER DES PRODUITS DE SUBSTITUTIONS.  
UNE ADDITION PAR TABLE, PAS D'ADDITIONS SÉPARÉES.  
MERCİ DE VOTRE PATIENCE EN CAS D'AFFLUENCE, NOUS METTRONS TOUT EN ŒUVRE POUR VOUS SATISFAIRE.



## LE COIN DES DOUCEURS

---

<b>Mousse au chocolat « Maison »</b>	7,90€
<b>Crème brûlée</b>	7,90€
<b>Tiramisu « Maison » au spéculoos</b>	8,80€
<b>Sabayon minute au "Marsala" avec ou sans glace</b>	10,00€ 9,00€
<b>Tarte des sœurs Tatin avec ou sans glace</b>	10,00€ 9,00€
<b>Mi-cuit au chocolat fondant « Maison » boule de glace vanille</b>	9,50€
<b>Le macaron au caramel et beurre salé, boule de glace au spéculoos</b>	9,50€

## LE COIN DU GLACIER

---

<b>Dame Blanche</b> 3 boules vanille, chocolat chaud, crème fraîche	8,90€
<b>Dame noire</b> 3 boules chocolat, chocolat chaud, crème fraîche	8,90€
<b>Brésilienne</b> 2 boules moka, 1 boule vanille, noisettine, caramel, crème fraîche	8,90€
<b>Café glacé</b> 3 boules moka arrosées d'expresso, crème fraîche	8,90€
<b>Coupe au Choix</b> (3 boules : vanille, chocolat, moka, spéculoos), crème fraîche	8,90€
<b>Milk-shake au choix</b> (vanille, moka, chocolat, spéculoos)	8,30€

## LE COIN DU CRÊPIER

---

<b>Crêpes aux sucres</b>	6,00€
<b>Crêpes Mikado</b>	10,00€
<b>Crêpes flambées au Grand Marnier et ses boules de glace vanille</b>	11,00€

## LE COIN DES BAMBINS (- 12 ANS UNIQUEMENT)

---

<b>Crêpe aux sucres</b>	4,50€
<b>Glace enfant au choix</b> (2 boules : vanille, chocolat, moka, spéculoos), crème fraîche	6,00€

VOUS N'ARRIVEZ PAS À FAIRE VOTRE CHOIX  
PARMI LES DESSERTS ?

---

**UN CAFÉ OU THÉ « GOURMAND » ALORS !**

Café ou thé au choix accompagné de petites douceurs du moment

12,00€

Mr  
**EDGARD**

The text "Mr EDGARD" is centered at the top. "Mr" is in a dark blue, cursive font, and "EDGARD" is in a dark blue, bold, sans-serif font. A thin orange horizontal line is positioned above "EDGARD". Below "EDGARD" is a decorative orange graphic consisting of a central mustache shape with two horizontal lines extending outwards to the left and right.



## NOS BULLES

---

75 cl

<b>Champagne Maison</b>	65,00 €
<b>Cava Brut Blanc, Espagne</b>	36,00 €

## NOS BLANCS

---

37,5 cl      75 cl

<b>Pinot Gris d'Alsace ( Peter Weber )</b>	21,00 €	35,90 €
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine s/Lie Château du Poyet, Loire</b>	14,00 €	24,50 €
<b>Macon -Village ( Jean Loron ) Mâconnais</b>		42,00 €
<b>Mouton Cadet, Graves, Bordelais</b>		35,90 €
<b>Chardonnay "les Salices" ( F. Lurton ) Languedoc-Roussillon</b>		29,80 €
<b>Sauvignon "Les fumées blanches" Languedoc-Roussillon</b>		27,40 €
<b>Chardonnay Terre Di Chieti Abruzzes, Caldora, Italie</b>		30,10 €
<b>Don Cristobal, verdelho ( Lujàn de Cuyo ) Argentine</b>		27,50 €
<b>Moscatel, vin doux sucré, Espagne</b>		26,90 €

## NOS ROSÉS

---

37,5 cl      75 cl

<b>Pinot Noir d'Alsace ( Peter Weber )</b>	21,00 €	35,90 €
<b>Gris de Sauvignon "Les fumées blanches" Languedoc-Roussillon</b>		27,40 €
<b>Château Roubine "La Vie en Rose", Côtes-de-Provence</b>		39,90 €
<b>Dune, Sable de Camargue Gris de Gris ( Rhône Sud )</b>		24,80 €

## NOS ROUGES

---

	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Château du Moulin, Puisseguin Saint-Emilion		39,40 €
Château Beau Rivage de By, Médoc		37,50 €
Château La Rose Bellevue, Blaye, Côtes de Bordeaux	17,90 €	28,80 €
Château Petit Bocq, cru bourgeois supérieur, Saint-Estèphe		58,20 €
Mouton Cadet Réserve, Graves		39,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil ( Joël Taluau ) Loire	22,10 €	36,10 €
Chinon Château Langlois, Loire		37,90 €
Mâcon Rouge ( Jean Loron ) Mâconnais		34,40 €
Côtes du Rhône "Saint Esprit" ( Delas )	19,50 €	34,50 €
Saint Chinian, Domaine Belot		31,20 €
Pinot Noir "Les Salices" ( F. Lurton ) Languedoc-Roussillon		27,50 €
Costières de Nîmes "Château des Alouettes"		24,70 €
Ventoux ( Delas )		29,90 €
Humo Blanco ( Cabernet-Sauvignon ) Chili		32,50 €
Montepulciano d'Abruzzo Terre di Chieti, Caldora, Italie		29,90 €
Primitivo Poggio Pasano ( Pouilles ) Italie		31,70 €
Bellingham, ( Shiraz-Cabernet ) Afrique du Sud		25,50 €
Beronia Edicion Limitada, Crianza, Espagne		33,60 €

## VINS-SELECTION DE LA MAISON

---

<b>Au Pichet</b>	<b>Verre</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Rouge-Blanc-Rosé	4,00 €	7,50 €	14,00 €

## APÉRITIFS

---

<b>Maison</b> Cava, liqueur de banane, touche de citron, sirop de fraises	9,00 €
<b>Le Spritz</b> Cava, spritz, tranche d'orange	9,00 €
<b>Le Hugo</b> Cava, liqueur de fleurs de sureau, citron vert, menthe	9,00 €
<b>La « flûte » de Cava</b>	7,10 €
<b>La « flûte » de Champagne</b>	9,80 €
<b>Kir Royal au Champagne</b>	10,50 €
<b>Kir au vin blanc</b>	5,00 €
<b>Moscatel</b> Vin blanc doux espagnol	5,00 €
<b>Martini rouge ou blanc</b>	5,50 €
<b>Porto rouge, Pineau des Charentes</b>	5,00 €
<b>Ricard</b>	6,50 €
<b>Picon</b> Vin blanc ou bière	6,20 €
<b>Campari, Pisang, Batida de coco, Malibu</b>	5,30 €
<b>Supplément soft, jus, etc ...</b>	2,30 €

## NOS COCKTAILS

---

<b>Mojito</b> Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, glace pilée	9,60 €
<b>Mojito 2 Rhums</b> Rhum blanc, Rhum brun, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, glace pilée	9,60 €
<b>Mojito fraise</b> Rhum blanc, citron vert, purée de fraises, sucre de canne, menthe fraîche, glace pilée	10,00 €
<b>Pina Colada</b> Batida de coco, Rhum blanc, sirop de coco, jus d'ananas, glace pilée	9,30 €
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, jus d'orange, grenadine, glace pilée	9,30 €

## NOS MOCKTAILS ( SANS ALCOOL 0,0% )

---

<b>Bora Bora</b> Jus d'ananas, orange, citron vert, grenadine, glace pilée	7,20 €
<b>Mojitono</b> Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade, glace pilée	7,20 €
<b>Funny Pisang</b> Pisang sans alcool, jus d'orange	6,80 €
<b>Funny Bitter</b> Red bitter sans alcool, jus d'orange	6,80 €
<b>Ginnoto</b> Gin sans alcool, citron, tonic	7,80 €

## ALCOOLS

---


<b>J&amp;B, J.Walker Red Label, Jack Daniel's</b>	6,20 €
<b>Glenfiddich Single Malt 12 ans</b>	9,00 €
<b>Bacardi Rhum blanc</b>	6,20 €
<b>Bacardi Reserva Rhum brun</b>	6,50 €
<b>Don Papa 7 ans Rhum ambré</b>	8,50 €
<b>Clement Rhum Vieux Select Barrel</b>	8,50 €
<b>Gin Gordon</b>	6,20 €
<b>Gin Bombay Sapphire</b>	7,20 €



<b>Gin Hendrick's</b>	8,50 €
<b>Vodka Eristoff</b>	6,20 €
<b>Vodka Grey Goose</b>	8,50 €
<b>Eau de Villée, Poire William's N°1 de Biercée</b>	8,10 €
<b>Grappa Blanche, Sambuca</b>	7,20 €
<b>Cognac Courvoisier VSOP, Calvados</b>	7,50 €
<b>Poire Cognac, Grand-Marnier</b>	8,10 €
<b>Cointreau</b>	7,20 €
<b>Amaretto di Saronno, Limoncello, Baileys</b>	6,80 €
<b>Supplément soft, jus, etc ...</b>	2,30 €

## BIÈRES À LA PRESSION

---

<b>Cristal Alken</b> 	2,80 €
<b>Grimbergen Blonde</b>	3,60 €
<b>Supplément</b> Mazout, panaché, etc ...	1,00 €
<b>Supplément</b> Tango, etc ...	0,60 €

Demandez la bière au fût du moment en suggestion

## BIÈRES BOUTEILLES

---

<b>Cristal XTRA Alken</b> 	3,60 €
<b>Cristal Alken 0,0%</b>	3,10 €
<b>Grimbergen Brune</b>	3,80 €
<b>Mort Subite Kriek Lambic</b>	3,80 €
<b>Hapkin Blonde ( haute fermentation sec et épicé )</b>	4,90 €
<b>Hapkin Bipa ( Type IPA, goût fruité et frais )</b>	5,20 €
<b>Desperados</b>	4,80 €
<b>Chouffe Cherry</b>	4,10 €
<b>Chouffe Blonde</b>	4,30 €
<b>Blanche de Namur</b>	3,80 €
<b>La Houpe</b>	4,80 €
<b>Duvel</b>	4,80 €
<b>Orval</b>	5,20 €
<b>Chimay Bleue</b>	4,90 €
<b>Rochefort 8°</b>	4,80 €
<b>Rochefort 10°</b>	5,00 €
<b>Westmalle Triple</b>	4,80 €
<b>Triple Karmeliet</b>	4,90 €

## AMUSE-BOUCHE

---

<b>Portion de fromage, oignons, cornichons.</b>	6,00 €
<b>Portion de Rosette de Lyon, oignons, cornichons.</b>	6,00 €
<b>Portion mixte ( Fromage, Rosette de Lyon, oignons, cornichons, olives )</b>	8,00 €

## EAUX ET SOFTS

---

<b>Chaudfontaine pétillante /plate ( 1/4l )</b>	2,70 €
<b>Chaudfontaine pétillante/ plate ( 1/2l )</b>	4,60 €
<b>Coca Cola, Coca Cola Zéro</b>	3,20 €
<b>Fanta Orange, Sprite</b>	3,20 €
<b>Fuze Tea Sparkling, Fuze Tea Peach Hibiscus</b>	3,40 €
<b>Nordic Tonic, Agrumes</b>	3,40 €
<b>Minut Maid Orange, Pomme, Multi vitamines, Tomate, Pomme cerise</b>	3,40 €
<b>Jus de fruits frais</b> Orange, Citron ou Mixte	6,50 €
<b>Supplément</b> Sirop de grenadine, sirop de menthe, etc ...	0,60 €



## BOISSONS CHAUDES

---

<b>Espresso</b> ( court ou long )	3,10 €
<b>Décaféiné</b> ( court ou long )	3,30 €
<b>Cappuccino Latte</b> ( mousse de lait )	4,30 €
<b>Cappuccino</b> ( chantilly )	4,30 €
<b>Doppio Double espresso</b>	4,80 €
<b>Café Latte</b>	4,20 €
<b>Chocolat chaud</b>	3,60 €
<b>Chocolat chaud viennois</b> ( chantilly )	4,80 €
<b>Le Café Martiniquais</b> Rhum, café, crème	9,10 €
<b>Irish coffee ( Whisky ), French coffee ( Cognac ), Italian coffee ( Amaretto ), Baileys coffee</b>	9,30 €

## THÉS ET INFUSIONS

---

**Thé menthe fraîche à la fleur d'oranger servi en théière** 4,50 €

**HARNEY & SONS ( THÉS D'EXCEPTION )** 4,50 €

---



Harney & Sons est dénicheur de thés d'exception et créateur de thés aromatisés depuis 1983. Présent dans les plus grand Palace et restaurant du monde entier, leur gamme de thés d'origine allant du Sencha du Japon au champagne des thés qu'est le darjeeling, en passant par nos thés aromatisés tels que l'incontournable Hot Cinnamon Spice, il y en a pour tous les goûts.

**English Breakfast** Pedigrée antique depuis 1800, Thé noir Chinois 100% Keemun produit dans la province d'Anhui.

**Earl Grey Supreme** Thé blanc et noir, huile essentielle de bergamote de calabre.

**Dragon Jasmin** Thé noir, appelé Perles de Jasmin, c'est une spécialité de la province de Fujian en Chine.

**Noir Paris** Un mélange de saveurs très apprécié à Paris, Thé noir, bergamote, caramel, vanille.

**Sencha** Thé vert sencha est de loin le plus apprécié au Japon.

**Blanc Vanille** Thé fin blanc enrichi par la vanille et égayé par des notes de pamplemousse.

**Hot Cinnamon** Thé noir, écorces d'orange, girofle, cannelle.

**Rooibos Chai** Tisane, rooibos appelé thé rouge de façon éronnée est un arbuste d'Afrique du Sud, agrémenté d'épices indiennes, cardamome, clous de girofle et pointe de cannelle.

**Camomille** Infusion en provenance d'Egypte, mélange subtil avec seulement les têtes de fleurs.

**Raspberry** Infusion Hibiscus, églantier et âromes de framboises, pommes, zestes de citron.