

Le Menu Carte des Éditeurs

Entrée + Plat + Dessert 39,90 €

Choix parmi les plats soulignés

Apéritifs

Coupe de Champagne Brice ou Kir Royal au Champagne Brice - 12 cl.	14,00
Piscine de Champagne Brice - 12 cl.	14,00
Americano "Maison" - 10 cl.	10,00
Coupe de Prosecco Extra Dry Doc - "Undici" - San Martino - 12 cl.	7,00
Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse, Tranche d'Orange - 20 cl.	13,50
St-Germain Spritz : Liqueur St-Germain, Prosecco, Eau Gazeuse, Tranche de Citron Jaune - 20 cl.	13,50
Royale Martini : Martini Bianco, Prosecco, Citron Vert - 20 cl.	13,50
Gewurztraminer Vendanges Tardives - Bestheim - 17 - 12 cl.	12,50

A Partager... ou Pas

Planche de Fromages : Camembert Fermier, Comté, Sainte-Maure, Toasts de Pain de Campagne	23,50
Petits Nems au Poulet, Sauce Nuoc-Mâm	Les 4 : 10,00 Les 6 : 14,50 Les 8 : 19,00
Tempura de Crevettes au Panko, Crème Citron Aneth	Les 3 : 14,50 Les 5 : 19,00
Planche de Charcuterie Italienne : Mortadelle Pistachée, Speck, Spianata Piccante, Focaccia & Tomates Confites	22,50
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Abricot & Pistache, Toast de Pain aux Noix	23,00

Carpaccios & Tartares

Tartare de Bœuf, Cru ou à Peine Poêlé, Salade & Frites	22,50
Carpaccio de Bœuf, Tomates Cerises & Billes de Mozzarella di Bufala Campana, Pesto, Roquette & Frites	21,50
Carpaccio de Saumon Mariné à la Niçoise, Tagliatelles de Courgettes	22,00
Tartare de Thon, Mangue & Citron Vert, Riz Basmati	23,50

Grandes Salades

Salade César	20,50
Romaine, Blanc de Volaille, Copeaux de Parmesan, Tomates Séchées, Pickles d'Oignons Rouges, Croutons Dorés, Lard Fumé, Sauce César	
<u>Vegan Bowl</u>	19,00
Quinoa, Avocat, Maïs, Choux Rouge, Fèves, Concombre, Coulis Menthe & Coriandre	
Salade de Gambas	22,50
Gambas, Avocat, Radis Long, Kiwi, Mangue, Pamplemousse, Soja Frais & Vinaigrette Pomme Gingembre	

Petites Faims

Club Sandwich Poulet & Bacon, Mesclun ou Frites	20,00
Croque-Monsieur au Pain de Mie Complet, Jambon de Paris, Emmenthal, Salade	16,00
Bruschetta de Mozzarella di Bufala Campana & Concassée de Tomates à l'Origan, Ail & Thym Frais	18,50
Risotto Crémeux aux Petits Pois, Fèves & Graines de Courge, Roquette & Copeaux de Parmesan	21,00

Cafés & Cie

Café Express ou Décaféiné	3,30	Évian - 33 cl.	6,00	75 cl.	8,00
Double Express	6,10	Badoit Rouge - 33 cl.	6,00	75 cl.	8,00
Grand Chocolat, Grand Crème	5,50	Badoit Verte	75 cl.	8,00	
Latte Macchiato	6,10				
Cappuccino	6,10				
Café ou Chocolat Viennois	6,10				
Thé de la Maison « Mariage Frères »	6,30				
Infusions	6,10				

[]
Brunch	Samedi & Dimanche
29.50 €	de 11h à 17h
]	[

Entrées

Escargots de Bourgogne, Belle Grosseur, Farcis au Beurre d'Ail	Les 6 : 10,50 Les 12 : 18,00
<u>Œuf Bio Mollet, Fondue de Poireaux & Chips de Lard</u>	12,00
<u>Carpaccio de Saumon Mariné à la Niçoise & Mesclun</u>	12,00
Petits Nems au Poulet, Sauce Nuoc-Mâm	10,00
Soupe à l'Oignon Gratinée	9,50
<u>Crème d'Asperge Verte, Ricotta à l'Huile d'Olive & Estragon</u>	9,50
Salade de Haricots Verts, Vinaigrette à l'Huile de Noix & Tomates Confites	10,00
Foie Gras de Canard "Maison", Chutney Abricot & Pistache, Toast de Pain aux Noix	23,00
<i>Suggestion du Jour à l'Ardoise</i>	

Plats

Tataki de Saumon au Sésame Doré, Sauce Ponzu, Salade d'Algues Wakamé & Riz Basmati	25,50
Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeur	25,00
Filet de Daurade, Fenouil Braisé au Romarin, Beurre Citronné	24,50
<u>Steak de Thon à la Plancha, Nouilles Chinoises Sautées aux Légumes & Coriandre, Sauce Huitre & Soja</u>	25,50
<u>Magret de Canard I.G.P. France Rôti aux Fruits Secs, Mousseline de Patate Douce</u>	26,50
Pavé de Filet de Rumsteck, Frites, Sauce Béarnaise	24,00
<u>Blanc de Poulet en Piccata, Tatin de Légumes Confits, Sauce Pesto</u>	23,50
Tajine de Poulet à l'Orientale, Citron Confits & Olives, Semoule	22,00
Cheeseburger "Les Éditeurs", Tomme de Savoie & Lard Fumé, Mayonnaise aux Herbes, Salade ou Frites	23,50
Foie de Veau Français, Purée de Pommes de Terre, Réduction Fruits Rouges	26,50
<i>Suggestion du Jour à l'Ardoise</i>	

Desserts

Faisselle Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Herbes Fraîches	8,00
Camembert Fermier ou Comté ou Sainte-Maure, Toasts de Pain de Campagne	9,00
Assiette de Trois Fromages, Toasts de Pain de Campagne	13,50
Café Gourmand	10,50
Thé ou Double Café ou Chocolat ou Crème Gourmand	13,20
Brioche Façon Pain Perdu, Pommes Caramélisées & Caramel Laitier, Brisures de Noisettes	10,50
<u>Tartelette du Moment</u>	9,50
Pavlova aux Fruits Rouges & Coulis de Fruits Rouges	10,00
<u>Crème Brûlée à la Vanille Bourbon</u>	9,00
<u>Minute de Chocolat Noir "Tanzanie", Glace Lait d'Amande</u>	11,50
<i>Suggestion du Jour à l'Ardoise</i>	

Crèmes Glacées & Sorbets

Café ou Chocolat Liégeois	11,00
Sorbets Arrochés : Trou Normand : Sorbet Pomme Verte / Calvados ou Coupe Colonel : Sorbet Citron Vert / Vodka	12,00
ou Coupe Général : Sorbet Poire / Eau de Vie de Poire	
Crèmes Glacées : Café Espresso, Caramel Beurre Salé, Chocolat Noir Guanaja,	La Boule 4,00
Lait d'Amande, Pistache, Vanille de Madagascar,	
Sorbets Plein Fruits : Cassis, Citron Vert, Framboise, Poire, Pomme Verte	La Boule 4,00

Les Éditeurs Menu

Starter + Main Course + Dessert 39,90 €

Selection of Underlined Dishes

Aperitif

Coupe de Champagne Brice ou Kir Royal au Champagne Brice - 12 cl.	14,00
Piscine de Champagne Brice - 12 cl.	14,00
Americano "Maison" -10 cl.	10,00
Coupe de Prosecco Extra Dry Doc - "Undici" - San Martino - 12 cl.	7,00
Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, Sparkling Water, Orange Slice - 20 cl.	13,50
St-Germain Spritz : Liqueur St-Germain, Prosecco, Sparkling Water, Lemon Slice - 20 cl.	13,50
Royale Martini : Martini Bianco, Prosecco, Lime Slice - 16 cl.	13,50
Gewurztraminer Vendanges Tardives - Bestheim - 17 - 12 cl.	12,50

To Share.. Or Not

Platter of Cheese : Camembert Fermier, Comté, Sainte-Maure & Toast of Country Bread	23,50
Egg Rolls Chicken, Nuoc-Mâm Sauce	Four: 10,00 Six: 14,50 Eight: 19,00
Shrimp Tempura with Panko, Lemon Dill Cream	Thre : 14,50 Five: 19,00
Mixed Platter of Italian Cold Cuts: Mortadella with Pistachio, Speck Ham, Spianata Piccante, Focaccia & Candied Tomatoes	22,50
"Home Made" Foie Gras, Chutney of Apricot & Pistachio, Walnut Bread Toast	23,00

Carpaccios & Tartares

Beef Carpaccio, Cherry Tomatoes, Mozzarella, Pesto Sauce, Rocket Salad & French Fries	22,50
Marinated Salmon Carpaccio "Niçoise Style", Zucchini Tagliatelle	21,50
Steak Tartare (Raw or Pary Fried), With French Fries or Green Salad	22,00
Tuna Fish Tartare, Mango & Lime, Basmati Rice	23,50

Large Salad

Caesar Salad	20,50
Romaine Salad, Breast of Chicken, Parmesan Cheese, Dried Tomatoes, Red Onions Pickles, Crispy Bread, Bacon, Caesar Sauce	
Vegan Bowl	19,00
Quinoa, Avocado, Corn, Red Cabbage, Beans, Cucumber, Mint & Cilantro Coulis	
Salad of Prawns	22,50
Prawns, Avocado, Long Radish, Kiwi, Mango, Grapefruit, Fresh Soy & Apple Ginger Dressing	

For The Not So Hungry

Chicken Club Sandwich & Bacon with Green Salad or French Fries	20,00
Croque-Monsieur, Wholemeal Bread, Ham of Paris, Emmental Cheese, Green Salad	16,00
Bruschetta of Mozzarella di Bufala Campana & Crushed Tomatoes with Oregano, Garlic & Fresh Thyme	18,50
Creamy Risotto with Peas, Beans & Pumpkin Seeds, Rocket Salad & Parmesan Chips	21,00

Coffee & Co

Café Express or Décaféiné	3,30	Évian - 33 cl.	6,00	75 cl.	8,00
Double Express	6,10	Badoit Rouge - 33 cl.	6,00	75 cl.	8,00
Grand Chocolat, Grand Crème	5,50	Badoit Verte	75 cl.	8,80	
Latte Macchiato	6,10				
Cappuccino	6,10				
Café or Chocolat Viennois	6,10				
Thé de la Maison « Mariage Frères »	6,30				
Infusions	6,10				

[
]

Brunch Saturday & Sunday
 29.50 € from 11 am to 17 pm

Starter

Big Burgundy Snails with Garlic & Parsley Butter	Six : 10,50	Twelve : 18,00
<u>Medium-Boiled Organic Egg, Leek Fondue & Bacon Chips</u>		12,00
<u>Marinated Salmon Carpaccio "Niçoise Style", Green Salad</u>		12,00
Egg Rolls Chicken, Nuoc-Mâm Sauce		10,00
French Onion Soup		9,50
<u>Cream of Green Asparagus, Ricotta with Olive Oil & Tarragon</u>		9,50
Green Bean Salad with Walnut Oil & Candied Tomatoes		10,00
"Home Made" Foie Gras, Chutney of Apricot & Pistachio, Walnut Bread Toast		23,00
<i>And the Suggestion of the Day at the Slate</i>		

Main Course

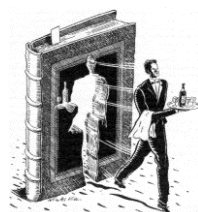
Salmon Tataki with Sesame, Ponzu Sauce, Seaweed Salad, Basmati Rice	25,50
Skate Fish "Grenobloise style", Steamed potatoes	25,00
Roasted Fillet of Sea Bream, Braised Fennel with Rosemary, Lemon Butter	24,50
<u>Tuna Steak "Plancha" Style, Sauteed Noodles & Vegetables, Fresh Coriander, Oyster & Soja Sauce</u>	25,50
<u>Roasted Duck I.G.P. France Fillet with Dried Fruits, Mashed Sweet Potatoes</u>	26,50
Piece of Rump-steak with Béarnaise Sauce, French Fries	24,00
<u>Breast of Chicken Piccata, Candied Vegetables "Tatin Style", Pesto Sauce</u>	23,50
Chicken Tajine, Candied Lemon & Olives, Semolina	22,00
Cheeseburger "Les Éditeurs", Tomme de Savoie & Smoked Bacon, Mayonnaise with Herbs,	23,50
Green Salad or French Fries	
Fried French Calf's Liver, Mashed Potatoes, Red Fruits Sauce	26,50
<i>And the Suggestion of the Day at the Slate</i>	

Dessert

Plain Cottage Cheese or Served with Red Fruits Sauce or Fines Herbs	8,00
Camembert Fermier or Comté or Sainte-Maure & Toast of Country Bread	9,00
Mixed Plate of 3 Cheeses & Toast of Country Bread	13,50
Café Gourmand (Served with Small Pastries)	10,50
Thé or Double Café or Chocolat or Café Crème Gourmand (Served with Small Pastries)	13,20
French Toasted Brioche, Caramelized Apples & Dairy Caramel, Hazelnut Pieces	10,50
<u>Seasonal Tartlet</u>	9,50
Pavlova with Red Fruits & Red Fruits Coulis	10,00
<u>Crème Brûlée, Bourbon Vanilla</u>	9,00
<u>Moist Chocolate Gâteau "Tanzanie", Almond Ice Cream</u>	11,50
<i>And the Suggestion of the Day at the Slate</i>	

Ice Cream & Sorbet

Café ou Chocolat Liégeois	11,00
Colonel : Lime Sorbet / Vodka General : Pear Sorbet / Pear Brandy Trou Normand : Green Apple Sorbet / Calvados	12,00
Ice Cream : Almond Milk, Salted Butter Caramel, Chocolate Guanaja, Cinnamon,	A Scoop 4,00
Coffee Espresso, Vanilla of Madagascar	
Sorbet : Blackcurrant, Green Apple, Lime, Pear, Raspberry	A Scoop 4,00



Vins Blancs

	15 cl.	25 cl.	50 cl.	75 cl.
Chardonnay du Pays d'Oc - Georges Duboeuf - 21	5,50	9,00	17,00	25,00
Sauvignon - Vin de Pays du Val de Loire - "Petit Bourgeois" - Henri Bourgeois - 21	6,00	10,00	19,00	28,00
Prosecco Extra Dry Doc - "Undici" - San Martino - (12 cl)	7,00	-	-	32,00
Sancerre Aoc - Christian Salmon - 21	8,50	14,00	27,00	40,00
Pessac Léognan Aoc - Château Coucheroy - 19	8,50	14,00	27,00	40,00
Mâcon-Villages Grange Magnien Aoc - Louis Jadot - 20	9,00	15,00	28,50	42,00
Chablis Aoc - "Domaine Bachelier" - 21	10,50	17,00	33,00	48,00
Pouilly Fumé Aoc - de Ladoucette - 20	14,00	23,00	45,00	66,00
Gewurztraminer Vendanges Tardives - Bestheim - 17	(12 cl) 12,50	-	-	75,00

Vins Rosés Aoc

Côtes de Provence - "Les Commandeurs" - Peyrassol" - 21	7,00	11,50	22,00	32,00
Bandol - "Domaine de l'Olivette" - 21	9,50	15,50	30,00	44,00

Vins Rouges Aoc

Saint Nicolas de Bourgueil - Jamet - 19	5,50	9,00	17,00	25,00
Brouilly - "Préférences d'Olivier" Dufaitre-Genin - 21	6,50	10,50	21,00	30,00
Côtes-du-Rhône - Domaine Brusset - 20	6,50	10,50	21,00	30,00
Faugères - "Les Novices" - "Abbaye Sylva Plana" - 21	7,00	11,50	22,00	32,00
Crozes-Hermitage - "Les Fées Brunes" - J.L. Colombo - 21	11,50	19,00	37,00	53,00
Bourgogne Chorey-Lès-Beaune - "Les Beaumonts" Domaine Arnoux Père & Fils - 21	13,50	22,50	43,00	64,00
Saint Joseph - "Silice" - Domaine Coursodon - 20	14,00	23,00	45,00	66,00
"La Poda Corta" - Vin du Chili - Cépage Carménère Rouge - 18	7,00	11,50	22,00	32,00

Vins Rouges de Bordeaux Aoc

1ères Côtes de Blaye - Château Ségonzac - 18	6,00	10,00	19,00	28,00
Médoc - Château Lacombe Noillac - 17	7,00	11,50	22,00	32,00
Pessac Léognan - Château Coucheroy - 19	8,00	13,00	25,00	36,00
Saint Estèphe - Château Les Hauts de Pez - 19	-	-	-	50,00
Saint Emilion Grand Cru - Petit Corbin Despagne - 18	-	-	-	78,00

Nos Coups de Cœur

Mâcon-Villages Grange Magnien Aoc - Louis Jadot - 20	9,00	15,00	28,50	42,00
Pouilly Fumé Aoc - de Ladoucette - 20	14,00	23,00	45,00	66,00
Saint Joseph Aoc - "Silice" - Domaine Coursodon - 20	14,00	23,00	45,00	66,00
Pessac Léognan Aoc - Château La Louvière - 12	-	-	-	80,00

Champagnes

Brice				
Brut Héritage XVIII - La Coupe 12 cl.	14,00			
Brut Tradition - 1/2 Btl. 37,5 cl.	37,50			
Brut Héritage XVIII - Btl. 75 cl.	68,50			
Brut Héritage XVIII Rosé - Btl. 75 cl.	73,50			
Bouzy Brut Blanc de Noirs - Btl. 75 cl.	73,50			
Pommery				
Brut Silver - Btl. 75 cl.				89,00
Dom Pérignon Mill. 2006 - Btl. 75 cl.				240,00

Réceptions & Privatisations

Nous proposons des prestations sur mesure pour la réalisation de vos événements privés et professionnels :
Petits déjeuners, déjeuners, dîners, cocktails, privatisation totale ou partielle de notre établissement...

Notre service commercial est à votre disposition :
info@lesediteurs.fr - Tél. : +33 1 43 26 67 76



lesediteurs_cafrestaurant

Carrefour Odéon

Menu

Les Éditeurs®



Prix en Euro Service Compris 15 % sur le H.T.
La maison n'accepte pas les chèques
CB à partir de 15 €

Imprimé en France
Papier issu de Sources Responsables - FSC
Création : Francis BUGEAUD
Septembre 2022

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil.

Paris