
CARTE

l'édito

REIMS • DIJON • MARNE LA VALLEE • SAINT QUENTIN • DUNKERQUE • **VALENCIENNES** • CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE



POUR VOTRE APÉRITIF

Nos Apéritifs

PASTIS 51, RICARD	2cl	3,30
SUZE	5cl	4,20
VIN BLANC (Crème au choix) Crème cassis, framboise, mûre, pêche ou passion	10cl	4,20
MARTINI bianco, rosso, rosato	5cl	4,50
CAMPARI	5cl	4,50
PORTO rouge ou blanc	5cl	4,90
PINEAU DES CHARENTES	5cl	5,50
MARTINI TONIC	10cl	5,80
MUSCAT	5cl	5,90
MARTINI GIN	6cl	5,90
GIN ET TONIC	10cl	7,00
MARTINI AMERICANO MAISON	9cl	8,50
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO	10cl	7,90
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO rosé	10cl	8,50
COUPE DE CHAMPAGNE PRESTIGE	10cl	8,50
CHAMPAGNE ROYAL	10cl	8,50
Crème cassis, framboise, mûre, pêche ou passion		
PICON VIN BLANC	20cl	4,70
PICON BIÈRE	33cl	5,00

Les Assiettes de Partage

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES (16 pièces) et leur sauce cocktail	15,90
PLANCHE DE CHARCUTERIE et ses condiments	Pour 2 15,90 Pour 4 28,90
PLANCHE FROMAGÈRE	Pour 2 15,90 Pour 4 28,90
PLANCHE MIXTE charcuterie et fromage	Pour 2 15,90 Pour 4 28,90
PLANCHE ITALIENNE Nouveau Burrata, jambon cru, pain grillé à l'ail, tomates confites, coppa	Pour 2 15,90 Pour 4 28,90
PLANCHE DE LA MER Nouveau Crevettes, thon mariné, anchoïade, cocotte de moules, pain, rillettes de saumon au citron	Pour 2 17,90 Pour 4 31,90

Cocktails sans Alcool 30cl



6,50

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

VIRGIN COLADA Jus d'ananas, sirop de noix de coco, sucre de canne et crème liquide

APPLE BULL Limonade, red bull et sirop de pomme

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

LE BANANA Jus de banane, jus de pomme, **Nouveau**
jus de citron vert, sirop de kiwi

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



Nos Whiskies

BLENDED

Ballantine's Premium	4cl 6,50
Ballantine's 17 ans	12,30
Chivas Regal 12 ans	8,50
Chivas Regal 18 ans	12,50
Nikka Blended	10,00

OLD SINGLE MALT

Aberlour 10 ans	8,50
Aberlour Casg Annamh	11,30
Aberlour 18 ans	12,30
Aberlour A'Bunadh	12,30
Cardhu 12 ans Moelleux, Velouté et Miel	8,50
Talisker 12 ans Puissant, Marin et Tourbé	11,30

ISLAY

Lagavulin 16 ans Intense et Tourbé	13,30
------------------------------------	-------

BOURBONS AMÉRICAINS

Four Roses	6,50
Four Roses Small Batch	8,50
Jack Daniel's	7,50
Gentleman Jack	9,00
Jack Daniel's single barrel	10,00
Jack Daniel's Tennessee Honey	8,40

Rhums

HAVANA CLUB 3 ANS	6,50
HAVANA CLUB 7 ANS	7,00
HAVANA CLUB SELECTION DE MAESTROS	10,90
HAVANA CLUB 15 ANS	14,90
DIPLOMATICO MANTUANO	11,90
PACTO NAVIO	11,90
DON PAPA 7ANS	13,90

Unique
à
Valenciennes !!!

Champagne
de marque

la bouteille de 75cl

29,90€



Nos Bières Pression

	33cl	Pinte 50cl
1664	3,90	6,10
DUCASSE TRIPLE	5,30	7,80
GRIMBERGEN Abbaye Blonde	5,30	7,80
GRIMBERGEN Blanche	5,30	7,80
GRIMBERGEN Ambrée	5,30	7,80
GRIMBERGEN Fruits Rouges	5,40	7,80
SÉLECTION EDITO voir l'ardoise	5,90	7,90
PANACHÉ OU MONACO	3,90	5,90

L'EDITORIALE



5,00

Edito Apéro de 15h à 19h

Du dimanche au jeudi
pour 2 pintes commandées
votre flammekueche maison est Offerte

Bières Bouteille

LA CHOUFFE	8°	33cl	6,00
CHIMAY BLANCHE	8,5°	33cl	6,00
CHIMAY ROUGE brune	7°	33cl	6,00
CHIMAY BLEUE forte cuivrée	9°	33cl	6,00
ORVAL	6,2°	33cl	6,00
DUVEL BLONDE forte sur lie	8,5°	33cl	6,00
LINDEMANS KRIEK	3,5°	25cl	5,80
LINDEMANS FRAMBOISE	2,5°	25cl	5,80
KWAK PAUWEL la bière du cocher	8,4°	33cl	6,00
SAINT FEUILLIEN GRAND CRU extra blonde	9,5°	33cl	6,20
TRIPLE KARMELET de fermentation haute	8°4	33cl	6,10
KASTEEL ROUGE forte	8°	33cl	6,00
1664 PURE MALT sans alcool	0,9°	25cl	5,00
DESPERADOS	5,9°	33cl	6,00

Cocktails Premium 20cl

9,90

- LE TOPAZE Champagne, rhum blanc, Curaçao bleu, sirop de violette
- PLYMOUTH COSMOPOLITAIN Plymouth gin, Cointreau, **Nouveau** 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



Notre Sélection de Cocktails avec Alcool

8,40

6 cl d'alcool minimum

- CUBA LIBRE 33cl Rhum Havana, coca cola, citron vert, sucre de canne
- 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
- COSMOPOLITAN 20cl Cointreau, vodka, jus de citron et jus de cranberry
- PIÑA COLADA 33cl Rhum, crème liquide, sirop de coco et jus d'ananas
- L'EDITO SKY 33cl Whisky, rhum blanc, malibu, jus d'ananas, curaçao bleu et sirop de fraise
- LE OUM 33cl Malibu, rhum blanc, jus d'orange, curaçao bleu
- PIMOUSSE 33cl Vodka, citron vert, jus de fraise, sirop de violette
- DOUX PLANTIN 33cl Rhum blanc, liqueur de melon, jus de banane, sirop de fraise
- LA PANTHÈRE ROSE Rhum, jus d'ananas, crème liquide, sirop de grenadine
- LE COINTREAU FIZZ Cointreau, jus de pomme et de citron vert, **Nouveau** sirop de vanille, Perrier
- MAI TAÏ Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange et mangue, **Nouveau** sirop de grenadine et d'orgeat

Les Mojitos 33cl

8,40

6 cl d'alcool minimum

- HAVANA MOJITO ORIGINAL Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et Perrier
- HAVANA MANGO MOJITO Rhum Havana, citron vert, **Nouveau** feuilles de menthe fraîche et jus de mangue, sirop de passion
- HAVANA PURPLE MOJITO Rhum Havana, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sirop de violette, crème de mûre et Perrier
- 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 APPLE MOJITO Rhum Havana, citron vert, feuilles de menthe fraîche, jus de pomme
- HAVANA MOJITO BULL Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et Red bull
- HAVANA MOJITO ROYAL Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et champagne

Hot Cocktails 20cl

8,40

- 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

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques 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).

Nos Entrées

OS À MOELLE et son pain grillé	10,90
ŒUF COCOTTE AUX MORILLES Nouveau	12,90
VOL AU VENT DE POULET DE BRESSE À LA TRUFFE Nouveau	15,90
sauce béchamel à la truffe, champignons, poulet de Bresse et feuilletage	
FOIE GRAS DE CANARD MAISON ±80g	15,90
et son chutney du moment	
CANELLONI AUX ASPERGES ET ARTICHAUT, Nouveau	16,90
foie gras et béchamel à la truffe	
SAUMON FUMÉ COUPÉ PAR NOS SOINS ±170g et ses toasts	16,90
ASSIETTE DE SAUMON MARINÉ par nos soins ±170g	16,90
ASSIETTE TERRE ET MER foie gras de canard maison, et son chutney du moment, saumon mariné, saumon fumé	23,50

Nos Pizzas La pâte à pizza est faite maison

A l'Edito, pizza à emporter - Pensez à réclamer votre carte de fidélité Pizza

MARGHERITA sauce tomate, olives noires, fromage à pizza	10,40
REINE sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage à pizza	11,90
SEGUIN au choix crème ou sauce tomate, chèvre, miel et émincé de volaille, fromage à pizza	14,90
CALZONE TRADITIONNELLE base tomate, jambon blanc, champignons, fromage à pizza, œuf	14,90
5 FROMAGES sauce tomate, reblochon, chèvre, gorgonzola, emmental, fromage à pizza	15,90
CH'TI sauce tomate, pommes de terre, oignons, Maroilles, lardons, fromage à pizza	16,90
CAPRICIEUSE sauce tomate, jambon blanc, oignons, champignons, chorizo, fromage à pizza	16,90
SAUMONS sauce tomate, saumons frais et fumé, crème fraîche à la ciboulette, fromage à pizza	16,90
SCAMPIS À L'AIL base crème ou tomate, beurre à l'ail, fromage à pizza, scampis	16,90
NORMANDE base crème, camembert, Nouveau	16,90
lard, jambon blanc, champignons, fromage à pizza	
MEXICAINE base tomate, viande hachée, Nouveau	16,90
oignons, poivrons, épices mexicaines, fromage à pizza	
TARTIFLETTE base crème, pommes de terre, Nouveau	16,90
lardons, oignons, reblochon, fromage à pizza	

PENSEZ A COMMANDER VOTRE SALADE en accompagnement de votre PIZZA 1,50€

Nos Flammekueches à l'Emmental

MAISON crème fraîche, oignons, lardons, emmental	10,50
CLASSIQUE crème fraîche, oignons, lardons, champignons, emmental	11,40
4 FROMAGES crème fraîche, Maroilles, chèvre, Nouveau	12,90
reblochon, emmental	
ESPAGNOLE base tomate, chorizo, oignons, Nouveau	12,90
poivrons, emmental	
NORVÉGIENNE crème fraîche, ciboulette, saumon fumé, emmental	13,50

PENSEZ A COMMANDER VOTRE SALADE en accompagnement de votre FLAM'S 1,50€

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques 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).



Nos Poke Bowls

NORVÉGIENNE BOWL dés de saumon marinés, carottes, concombre, sésame noir, avocat, oignons rouges, riz	18,90
L'ATLANTIQUE BOWL dés de thon marinés, carottes, concombre, avocat, sésame noir, oignons rouges, riz	18,90
POKE BOWL MIXTE dés de thon et de saumon marinés, carottes, concombre, sésame noir, avocat, oignons rouges, riz	18,90
POKE BOWL KBIO dés de cabillaud marinés, carottes, concombre, sésame noir, avocat, oignons rouges, riz Nouveau	18,90

Nos Grandes Salades

BIQUETTE généreux mélange de salade, toast de chèvre frais au miel, lardons, jambon blanc	14,90
CESAR généreux mélange de salade, tomate, suprême de poulet, croûtons, sauce caesar maison aux anchois, copeaux de Parmesan	15,90
CH'TI généreux mélange de salade, jambon blanc, lard tranché, croûtons, dés de Maroilles, œuf poché Nouveau	16,90
NORVÉGIENNE généreux mélange de salade, saumon fumé, tomate, crevettes bouquet, émiette de saumon, asperges vertes, sauce cocktail maison et sa crème de ciboulette	17,50
PÉRIGOURDINE généreux mélange de salade, pommes de terre tièdes, magret de canard fumé, gésiers de volaille, foie gras de canard maison sur toast	17,90
TROIS SAUMONS généreux mélange de salade, tartare de saumon, saumon mariné, saumon fumé, citron	19,90
ASSIETTE DE DÉGUSTATION EDITO foie gras de canard maison, saumon fumé, tartare de saumon, toasts de chèvre frais au miel, jambon Serrano, mesclun de salade	26,90
avec coupe de champagne 10cl	32,90



QU'EST-CE QU'UN PLAT "FAIT MAISON" ?



Un plat "FAIT MAISON" est élaboré sur place à partir de produits bruts

Nos Moules et frites fraîches et Woks

Nos Moules à Volonté et frites fraîches

MARINIÈRE	vin blanc, persil, céleri, oignons, échalotes, poireaux	15,90
À LA CRÈME	base marinière, crème fraîche	16,90
AU MAROILLES	base marinière, sauce Maroilles	16,90
INDIENNE	base marinière, curry et coriandre Nouveau	16,90
PROVENÇALE	base marinière, tomate, Nouveau ail et jambon de pays	16,90
4 FROMAGES	base marinière, sauce aux 4 fromages Nouveau	16,90

Nos Woks

POULET	viande de poulet, poivrons, carottes, courgettes, asperges vertes, pois gourmands, fèves, nouilles chinoises	16,50
MIXTE	viande de boeuf et de poulet, poivrons, carottes, courgettes, asperges vertes, pois gourmands, fèves, nouilles chinoises	17,50
BŒUF	viande de bœuf, poivrons, carottes, courgettes, asperges vertes, pois gourmands, fèves, nouilles chinoises	17,90
DE LA MER	saumon, St-Jacques fraîches, gambas, poivrons, carottes, courgettes, asperges vertes, pois gourmands, fèves, nouilles chinoises	21,90



Nos Poissons et Welshes



Arrivage de poissons
frais tous les jours du
lundi au samedi.

MAISON MARTIN

Les Saumons

PAVÉ DE SAUMON ± 250g, poêlée de champignons, riz pilaf, beurre blanc	16,90
TRÈFLE DE SAUMON	24,90
tartare de saumon, saumon fumé coupé par nos soins, pavé de saumon, sauce champagne, pomme de terre au four	
TARTARE DE SAUMON À L'ANETH	
servi avec sa pomme de terre au four	

Simple 180g Double 360g

16,90 **XXL** 26,90

Et Les Autres

FISH AND CHIPS MAISON	16,90
frites fraîches, sauce tartare maison	
FILET DE BAR RÔTI À LA BORDELAISE Nouveau	21,90
écrasé de pomme de terre, lardons, champignons, échalotes confites	
BLANQUETTE DE LOTTE Nouveau	24,90
au safran et petits légumes, riz	
DOS DE CABILLAUD À LA GRENOBLOISE Nouveau	20,90
pommes noisette	
DIAGONALE DE ST-JACQUES À L'AIL,	
risotto crémeux au parmesan	
	7 pièces 24,90
	10 pièces 34,90



Nos Welshes au pain de campagne et cuisinés à la bière blonde

WELSH CLASSIQUE	14,90
pain de campagne moutardé imbibé à la bière, cheddar fondu à la bière, frites fraîches	
WELSH RAREBIT	16,90
pain de campagne moutardé imbibé à la bière, cheddar fondu à la bière, jambon blanc, œuf, frites fraîches	
WELSH DU CHEF	18,90
pain de campagne moutardé imbibé à la bière, steak haché, cheddar fondu à la bière, œuf, frites fraîches	
WELSH MONTBÉLIARD Nouveau	18,90
pain de campagne moutardé imbibé à la bière, saucisse de Montbéliard, cheddar fondu à la bière, frites fraîches	

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques 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).

Nos Pâtes et Incontournables

Nos Pâtes Fraîches

TAGLIATELLE BOLOGNAISE	12,90
TAGLIATELLE CARBONARA	13,50
TAGLIATELLE AUX 4 FROMAGES gorgonzola, parmesan, emmental, chèvre	14,40
TAGLIATELLE SAUMON ET SAINT-JACQUES, sauce homardine	20,90

Nos Ravioles

Pâte à raviole maison

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS et leurs copeaux de truffe (melanosporum)	21,90
RAVIOLES DE CHÈVRE JAMBON SERRANO et crème de parmesan	21,90
RAVIOLES FLORENTINE saumon, épinards, ricotta	21,90
RAVIOLES VÉGÉTARIENNES Nouveau farce dés de potiron poêlés, fruits secs, oignons et coriandre, crème de potimarron à la truffe	21,90
RAVIOLES DE CABILLAUD AUX ASPERGES Nouveau à la crème de morilles	21,90
RAVIOLES SCAMPI tomates confites, crème de basilic	21,90

Nos Incontournables de l'Édito

LASAGNE TRADITIONNELLE MAISON Nouveau et sa grande salade	15,90
SUPRÊME DE POULET À LA FORESTIÈRE (mélange forestier), frites fraîches et salade	16,40
SUPRÊME DE POULET AVESNOISE, frites fraîches et salade	16,40
CARBONNADE FLAMANDE, frites fraîches et salade	16,90
VÉRITABLE BŒUF BOURGUIGNON EN CROÛTE Nouveau (temps de préparation 15 mn) pommes de terre vapeur	17,90
BALLOTINE DE POULET DE BRESSE AUX MORILLES Nouveau poêlée de haricots verts, gratin dauphinois	25,90

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques 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).



Nos Grosses Pomes de terre cuites au four garnies

3 FROMAGES pomme de terre, Maroilles, Reblochon, chèvre, salade, sauce béchamel	16,90
THIÉRACHIENNE pomme de terre, jambon de pays, Maroilles, salade, sauce béchamel	16,90
SAVOYARDE pomme de terre, Reblochon, tranche de lard, salade, sauce béchamel	16,90
NORDIQUE pomme de terre, saumon fumé, crème ciboulette, salade, sauce béchamel	16,90
JURASSIENNE pomme de terre, Morbier, Nouveau saucisse de Montbéliard, salade, sauce béchamel	16,90

Nos Fajitas

Servies avec frites fraîches ou riz pilaf

VOLAILLE poivrons, oignons, suprême de poulet, sauce guacamole, cheddar, crème curry, tortillas	16,90
BOEUF poivrons, oignons, bœuf, sauce guacamole, cheddar, crème curry, tortillas	17,90
MIXTE poivrons, oignons, bœuf et suprême de volaille, sauce guacamole, cheddar, crème curry, tortillas	17,90

La Famille des Végétariens

FAJITAS VÉGÉTARIENNES poêlée de légumes, poivrons, oignons, sauce guacamole, cheddar râpé, crème curry, tortillas, frites ou riz pilaf	11,90
PÂTES VÉGÉTARIENNES tagliatelles servies avec une poêlée de légumes	11,90
WOK VÉGÉTARIEN poivrons, carottes, courgettes, asperges vertes, pois gourmands, fèves, nouilles chinoises	11,90
SALADE VÉGÉTARIENNE légumes et crudités du moment	11,90
PIZZA VÉGÉTARIENNE sauce tomate, courgette, asperges, carotte, pois mange-tout	11,90
EDITO' BURGER VÉGÉTARIEN poêlée de légumes, salade, tomate, oignons, frites fraîches	11,90
RAVIOLES VÉGÉTARIENNES Nouveau farce dés de potiron poêlés, fruits secs, oignons et coriandre, crème de potimarron à la truffe	21,90

Coup de coeur du chef

CAMEMBERT
PANÉ RÔTI 18,90

camembert au lait cru,
sa grosse pomme de terre au four
et ses charcuteries



edito'Burgers 180g

Viande hachée fraîche garantie

	Simple	DS	TS
EDITO' BURGER ROYAL viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, frites fraîches	15,90	21,90	26,90
EDITO' BURGER POULET CHÈVRE émincé de poulet au curry, chèvre, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, frites fraîches	16,90	22,40	26,90
EDITO' BURGER IRLANDAIS viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, frites fraîches ; nappé de welsh fondu	17,90	23,90	28,90
EDITO' BURGER SAUMON escalope de saumon plancha, tomate, salade, oignons, sauce crème cheddar, frites fraîches	17,90	23,90	28,90
EDITO' STATE BURGER viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, œuf à cheval, bacon, sauce crème cheddar, frites fraîches	17,90	23,90	28,90
EDITO' BURGER CAMPAGNARD viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, crème de cheddar, compotée d'échalotes, lard grillé, camembert, œuf	17,90	23,90	28,90

Les Burgers Nappés de Sauce

EDITO' BURGER CH'TI viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, le tout arrosé de sauce Maroilles, frites fraîches	17,90	23,90	28,90
EDITO' BURGER PEPPER viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, le tout arrosé de sauce poivre, frites fraîches	17,90	23,90	28,90
EDITO' BURGER JURASSIEN Nouveau viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, le tout arrosé de sauce au Morbier, frites fraîches	17,90	23,90	28,90
EDITO' BURGER NORMAND Nouveau viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, le tout arrosé de crème de camembert, frites fraîches	17,90	23,90	28,90
EDITO' BURGER ORIENTAL Nouveau viande de bœuf français frais hachée, salade, tomate, oignons, sauce crème cheddar, le tout arrosé de crème de poivron à la coriandre et cumin, frites fraîches	17,90	23,90	28,90

EDITO'BURGER DS avec un double steak haché 2 x 180g
EDITO'BURGER TS avec un triple steak haché 3 x 180g



La Boucherie

STEAK HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS ±270g, œuf à cheval, sauce au choix, frites fraîches, salade	17,90
BAVETTE ±300g, tombée d'échalotes, frites fraîches, salade	17,90
PIÈCE DE BŒUF ±250g, sauce au choix, frites fraîches, salade	17,90
ROGNON DE VEAU A LA DIJONNAISE , frites fraîches, salade Nouveau	17,90
ONGLET DE VEAU À L'AIL ±250g, frites fraîches, salade Nouveau	17,90
TRAVERS DE PORC SPÉCIAL RÔTISSEUR Nouveau pomme de terre au four, beurre de tomates confites, salade	20,90
MAGRET DE CANARD ±350g, sauce poivre, frites fraîches, salade	20,90
ENTRECÔTE ±350g, qualité bouchère, sauce au choix, frites fraîches et salade	25,90

Nos Tartares et Carpaccio

	180g	360g XXL
TARTARE TRADITIONNEL PRÉPARÉ , ketchup, câpres, cornichons, oignons, sauce anglaise, frites fraîches	15,90	26,90
TARTARE TRADITIONNEL PRÉPARÉ JUSTE POÊLÉ ketchup, câpres, cornichons, oignons, sauce anglaise, frites fraîches	15,90	26,90
TARTARE GRATINÉ AVESNOIS câpres, cornichons, oignons, sauce anglaise, gratinés au Maroilles, frites fraîches	16,90	26,90
TARTARE DE SAUMON À L'ANETH , pomme au four	16,90	26,90

CARPACCIO XXL ± 210g 18,90
servi avec toast de tartare de tomate, salade mâche, pignons de pin, tomates séchées, copeaux de parmesan, caprons, pesto et frites fraîches

Supplément sauce au choix : béarnaise, dijonnaise, poivre, Maroilles, forestière, échalote 1,00

Supplément garniture au choix : pomme au four, haricots verts, riz pilaf, pâtes, purée maison 1,00

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

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques 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).

SUR L'ARDOISE
TOUS LES JOURS
DÉCOUVREZ
LES COUPS DE COEUR
ET LES SUGGESTIONS
DU CHEF



🏠 Notre Menu éditorial !!!... 31,90 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ± 50g
ou SAUMON MARINÉ SERVI AVEC TOASTS
ou VOL AU VENT DE POULET DE BRESSE À LA TRUFFE

PIÈCE DE BŒUF ± 250g, SAUCE AU CHOIX, frites fraîches, salade
ou PAVÉ DE SAUMON ± 250g, poêlée de champignons, riz pilaf, beurre blanc
ou CARBONNADE FLAMANDE, frites fraîches et salade

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
ou ÎLE FLOTTANTE
ou COUPE LIÉGEOISE AU CHOIX café/chocolat/caramel

NOTRE PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
SAUF JOURS FÉRIÉS

PLAT N° 1 11,40€

PLAT N° 2 14,40€

LE MENU GAZETTE 20,20€

L'EDITO BURGER ROYAL

MOELLEUX AU CHOCOLAT
ou COUPE LIÉGEOISE

UNE 1664 33cl
ou UN SOFT 33cl

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS,

retrouvez la cuisine et les plats de l'EDITO conçus et réalisés
par nos équipes et nos cuisiniers.

Notre service traiteur est à votre écoute pour l'organisation
de vos événements de 10 à 300 personnes.



FORMULE EXPRESS 17,20€

le midi
DU LUNDI AU VENDREDI
SAUF JOURS FÉRIÉS

• PLAT DU JOUR* •

• 1 CAFÉ GOURMAND
ou LE DESSERT DU JOUR •

• 1 BOISSON au choix •
1/4 de vin 25cl ou 1/2 eau 50cl
ou 33cl de bière 1664

FORMULE EXPRESS POISSON 20,20€

MENU ENFANT 9,90€

(moins de 12 ans)

HAMBURGER ENFANT
ou STEAK HACHE
ou JAMBON BLANC
avec FRITES FRAÎCHES ou PÂTES
ou PIZZA ENFANT
ou MOULE ENFANT

VERRE de coca 25cl
ou VERRE de jus de fruits 25cl
ou Capri-sun 20cl
ou 1/4 Vittel 25cl

GLACE 2 BOULES
ou CRÊPE AU SUCRE
ou AU NUTELLA

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

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR :
WWW.MANGERBOUGER.FR

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques 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).

LES DESSERTS



LES GLACES

Nos Incontournables Desserts

FROMAGE BLANC NATURE	5,40
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES FRAIS et son coulis de fruits rouges	6,00
ILE FLOTTANTE blancs en neige et caramel maison, crème anglaise	6,50
CRÈME BRÛLÉE	6,90
MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa boule de glace vanille	6,90
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU avec sa boule de glace vanille, sauce caramel	7,90
TIRAMISÙ CLASSIQUE	7,90
ENTREMETS CHOCOLAT, cœur caramel	7,90
CHEESE CAKE AUX FRUITS EXOTIQUES	7,90
TARTE TATIN MAISON et sa boule de glace vanille	7,90
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	8,90
SPHÈRE AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE, coulis de framboise	8,90
PROFITEROLES XXL, chocolat chaud	9,90

Nos Crêpes XXL

CRÊPES AU SUCRE	5,90
CRÊPES AU nutella	6,90
CREPES MIKADO sauce chocolat chaud, boule de glace vanille et chantilly	8,90
CRÊPES BANANA avec leur boule de glace vanille, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	8,90
CRÊPES CARAMEL et leur boule de glace caramel beurre salé sauce caramel maison, chantilly	8,90

Nos Fromages trilogie de fromages et sa salade de noix 6,90

LES GOURMANDS

Gourmand Seul	6,50
Café ou Thé Gourmand	8,00
Champagne Gourmand	12,00

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas 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).



Nos Coupes Glacées

7,90

CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CARAMEL LIÉGEOIS 3 boules chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel, chantilly

BANANA SPLIT 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly

DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

ANANAS MELBA 3 boules vanille, ananas, coulis de fruits rouges, chantilly

FRUIT MELBA 3 boules de vanille, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly

COUPE DELICHOCO 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule noix de coco, chocolat chaud, chantilly

COUPE FRAISIE BONBON 2 boules vanille, 1 boule de fraise, coulis de fruits rouges, bonbon fraise, chantilly

COUPE COCONUT 2 boules coco, 1 boule chocolat, noix de coco pilée, chocolat chaud, chantilly

COUPE GOURMANDISE MACARON XXL 2 boules de glace gourmandise macaron-caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel beurre salé, et ses véritables macarons maison 9,90

MILSHAKE MAISON Parfum : vanille, fraise, banane, chocolat et le parfum du moment 6,00

Nos Coupes Glacées Alcoolisées

8,90

COUPE ICEBERG 3 boules menthe chocolat, peppermint 4cl

COUPE COLONEL 3 boules sorbet citron vert, vodka 4cl

IRISH COFFEE GLACÉ 2 boules de café, 1 boule de vanille, whisky 4cl, chantilly

ANTILLAISE 2 boules de rhum-raisins, 1 boule caramel beurre salé, rhum 4cl

POIRE ROYALE 3 boules de poire, alcool de poire 4cl

TROIKA 2 boules framboise, 1 boule citron vert, vodka 4cl

NOS PARFUMS

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

SORBETS : framboise, citron vert, pêche, passion, mangue, ananas, poire, abricot

PARFUMS GOURMANDS : gourmandise caramel-macaron

COUPE 2 BOULES	3,90	COUPE 3 BOULES	5,50
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,00	SUPPLÉMENT CHOCOLAT CHAUD	1,50

DESSERTS ET GLACE DU JOUR

NOTRE SÉLECTION DE VINS

Nos Vins au Verre

	Verre 15cl
Blancs*	
ALSACE AOC	
RIESLING Fritsch	6,90
PINOT GRIS Fritsch	6,90
GEWURZTRAMINER Fritsch	7,40
MONBAZILLAC AOC	
MONBAZILLAC Château Le Fagé	6,50
SUD OUEST AOC	
PACHERENC DU VIC BILH blanc moelleux "Tradition" Domaine Sergent	6,90
BOURGOGNE AOC	
PETIT CHABLIS Domaine Jolly	6,90
CÔTES DU RHÔNE	
LIRAC Domaine Lafond	7,20
LOIRE	
VALENÇAY	5,50
Rosé*	
PROVENCE AOC	
CÔTES DE PROVENCE "Les Limberts"	5,90
Rouges*	
BORDEAUX AOC	
CÔTES DE BORDEAUX Château Haut Greyzeau	5,90
GRAVES DE VAYRES Château Pichon Bellevue	6,50
HAUT MÉDOC Cru Artisan Château du Hâ	6,90
BOURGOGNE AOC	
PINOT NOIR Antonin Rodet	6,90
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Charles Père & Fille	7,90
LOIRE AOC	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Mabileau	6,50
VALLÉE DU RHÔNE AOC	
CÔTES DU RHÔNE Réserve Grand Veneur, Domaine du Grand Veneur	6,50

Vins d'Ardèche

	Bout. 75cl
I.G.P ARDÈCHE "Cuvée Terrasse" Vignerons Ardéchois	
BLANC	16,90
ROSÉ	16,90
ROUGE	16,90

Vins en Carafe

	50cl	25cl
IGP GARD - Cellier des Chartreux (Blanc Rouge Rosé)	10,90	5,90



Nos Vins en Bouteille de 50cl*

	Bout. 50cl
ROUGES AOC	
CÔTES DU RHÔNE "Réserve Grand Veneur" Domaine du Grand Veneur	16,90
BROUILLY Voujon, Domaine Ruet	16,90
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL "Les Gravieres" Maison Audebert, Loire	18,50
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Château La Millerie	19,90
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Charles Père & Fille	25,20
MARANGES 1er Cru La Fussière Domaine Bachelet	34,90

ROSÉ AOC	
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Mas Bleu	17,50

Nos Vins Rosés*

	Bout. 75cl	1/2 bout 37,5cl
PROVENCE AOC		
CÔTES DE PROVENCE "Les Limberts"	21,00	14,50
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Mas Bleu	21,50	

IGP DE MÉDITERRANÉE	
PUR GRIS BY Sophie Sumeire	19,50

ALSACE AOC		
PINOT NOIR Cuvée Sarah-Joseph Fritsch	26,50	17,00

Eaux Minérales

	50cl	1 litre
VITTEL	3,40	4,10
PERRIER FINES BULLES	3,40	4,10
SAN PELLEGRINO	3,40	4,10



*Dans la limite des stocks disponibles

"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 chèques 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).

NOTRE SÉLECTION DE VINS

Nos Vins Rouges de Bordeaux AOC

	Bout. 75cl	1/2 bout 37,5cl
CÔTES DE BORDEAUX Château Haut Greyzeau	20,50	
CÔTES DE BOURG Château Colbert	22,50	16,50
GRAVES DE VAYRES Château Pichon Bellevue	26,50	
HAUT MÉDOC Cru Artisan Château du Hâ	28,50	
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Château La Millerie	29,30	
LANDE DE POMEROL Château au Pont de Guitres	37,50	22,40

Bordeaux* "Vins d'Excellence"

SAINT ESTÈPHE Château La Rose Brana	43,40	25,40
PESSAC LEOGNAN Château Lafont Menaut	39,40	

Nos Vins Rouges* de Bourgogne AOC Cuvée traditionnelle

BOURGOGNE PINOT NOIR Antonin Rodet	32,40	18,40
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Charles Père & Fille	35,60	

Bourgogne* "Vins d'Excellence"

SAVIGNY LES BEAUNE Domaine Denis	40,40	
MARANGES 1er Cru La Fussière Domaine Bachelet	45,40	

Nos Vins Rouges des Autres Régions AOC

LOIRE		
ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Mabileau	24,40	
SUD OUEST		
CAHORS Château Les Grauzils	24,40	15,40
BEAUJOLAIS		
BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	23,40	
CÔTES DU RHÔNE		
CÔTES DU RHÔNE "Réserve Grand Veneur" Domaine du Grand Veneur	24,40	
LIRAC "Roc Epine" Domaine Lafond	26,50	
SAINT-JOSEPH "Cuvée Hédonism" Domaine Faury	39,40	

Côtes du Rhône* "Vin d'Excellence"

CÔTE RÔTIE "Cuvée Révinescence" Domaine Faury	59,50	
--	-------	--



Blancs*

	Bout. 75cl	1/2 bout 37,5cl
ALSACE AOC		
RIESLING Fritsch	27,50	16,00
PINOT GRIS Fritsch	28,50	17,00
GEWURZTRAMINER Fritsch	31,50	
MONBAZILLAC AOC		
MONBAZILLAC Château Le Fagé	29,50	
SUD OUEST AOC		
PACHERENC DU VIC BILH blanc moelleux "Tradition" Domaine Sergent	30,50	
LANGUEDOC ROUSSILLON		
IGP CÔTES DE PROUILHE Blanc de Jean	23,50	
BOURGOGNE AOC		
PETIT CHABLIS Domaine Jolly	32,50	
CHABLIS Domaine Jolly	36,50	
CHASSAGNE MONTRACHET Domaine Bachelet	59,50	
CÔTES DU RHÔNE		
LIRAC Domaine Lafond	28,50	
LOIRE		
POUILLY FUMÉ "Les Chaumiennes" Domaine Figeat	31,50	20,40
VALENCAY	23,50	

Pensez à demander
notre Sélection
de vins Prestige au verre
ou à la bouteille

*Dans la limite des stocks disponibles

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèques 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).

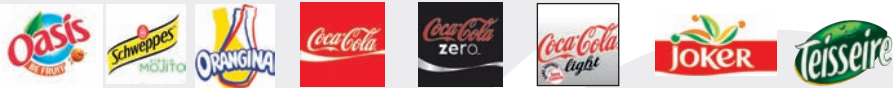
"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

Nos Alcools & Liqueurs Divers 4cl

PLYMOUTH GIN	7,90
VODKA WYBOROWA, TEQUILA ALTOS	7,90
CACHAÇA JANEIRO, MALIBU	6,00
BAILEYS	6,50
POIRE, POIRE COGNAC, MIRABELLE, FRAMBOISE	6,90
GET 27, GET 31, MARIE-BRIZARD	6,90
GRAND MARNIER, COINTREAU, SOHO, PISANG, MANZANA	6,90
LIMONCELLO	6,90
COGNAC VSOP, CALVADOS, ARMAGNAC	7,30
COGNAC XO	14,70
SUPPLÉMENT SODA	1,00

Softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, COCA-COLA LIGHT 33cl	3,90
FANTA ORANGE 33cl, PERrier 33cl	3,90
SPRITE 33cl, CAPRI SUN 20cl	3,90
OASIS 33cl	4,60
FUZE TEA 25cl	4,00
VITTEL 25cl, LIMONADE 25cl	2,70
LAIT + SIROP	3,20
ORANGINA, GINI, SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUM', 25cl	3,90
RED BULL 25cl	5,30
SUPPLÉMENT SIROP	0,60
JUS OU NECTARS DE FRUITS 25cl Orange 4, pamplemousse 4, ananas 4, abricot 4, tomate 1, pomme 3, raisin 2	3,90
FRUIT PRESSÉ Orange ou citron	5,70
1 - Jus / 2 - Pur jus / 3 - Jus à base de jus concentré / 4 - Nectar (à base de jus concentré et/ou purée)	



LES GOURMANDS

Gourmand Seul	6,50
Café ou Thé Gourmand	8,00
Champagne Gourmand	12,00

QU'EST-CE QU'UN PLAT "FAIT MAISON" ?



Un plat "FAIT MAISON"
est élaboré sur place
à partir de produits bruts

15% de réduction
SUR PRÉSENTATION DU TICKET DU CINÉMA
GAUMONT VALENCIENNES
DU JOUR *
Offre non cumulable
avec d'autres OFFRES

**GAUMONT
VALENCIENNES**

Rue des Alpes 59 300 Valenciennes
cinemaspathegaumont.com

Nos Chocolats Chauds

Chocolat chaud	3,50	Chocolat blanc chaud viennois	4,80
Chocolat chaud viennois	4,40	Chocolat chaud au nutella viennois	4,80
Chocolat chaud au nutella	4,10	Chocolat chaud au speculoos	3,90
Chocolat blanc chaud	4,10	Chocolat viennois chaud au speculoos	4,80

Caféterie *illy* Célébrations

Café expresso et son chocolat célébrations	2,00	Grand Crème	4,00
Cafés aromatisés	2,30	Cappuccino	4,30
Café expresso et son sirop au choix cannelle, vanille, caramel, speculoos, noisette		Lait chaud	2,70
Grand Café	3,80	Lait chaud Vanille	3,10
Décaféiné	2,00	Thés ou Infusions	2,90
Café Noisette	2,10	Citron pressé chaud	4,10
Petit Crème	2,20	Vin chaud	3,70
Café Viennois	4,30	Grog au rhum	6,00