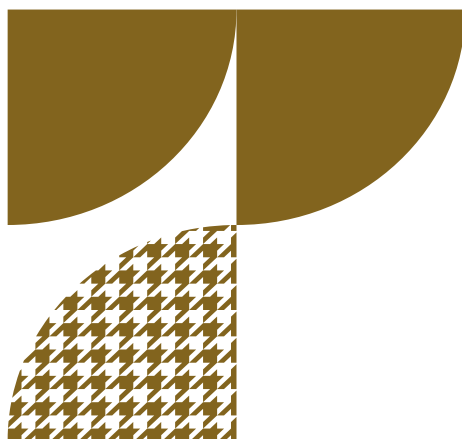


BIENVENUE À L'ÉDOUARD 7

WELCOME AT ÉDOUARD 7



Haute-couture story

Prix en Euros, TVA comprise.
Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.
Paielement par chèque non accepté.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylo-tests
sont à votre disposition.

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

*Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.
Payment by cheque is not accepted.*

*In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011,
for your comfort breathalysers available upon request.*

Information on allergens present in our dishes is available at the restaurant desk.

Découvrez l'origine de nos produits

Discover the origin of our products



Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...

Désigné dans un esprit couture où l'élégance côtoie la modernité, la cuisine et le lounge de l'E7 vous accueillent tout au long de la journée et vous proposent des cartes pour vos petites ou grandes faims.

La carte signée par notre Chef Exécutif David Braidó évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

A la nuit tombée, détendez-vous en savourant un de nos cocktails Signature.

*Designed in a couture spirit of elegance and modernity,
the E7 kitchen and lounge welcome you all day long,
with a menu to suit all tastes.*

*The menu, designed by our Executive Chef David Braidó
evolves with the seasons and around fresh produce.*

*When evening falls, relax with one
of our Signature cocktails.*

Cocktail DU MOMENT

Laissez-vous surprendre par le cocktail du moment,
à découvrir auprès de nos équipes.

*Let yourself be surprised by the cocktail of the moment,
available from our team.*

Planches PLATTERS

Assiette de charcuterie

23 €

Charcuterie platter

Assiette de frites

7 €

French fries

Assiette de fromages de la Ferme de Tremblaye

23 €

Cheese platter from Ferme de Tremblaye



Carte DU RESTAURANT

Disponible dans tous nos espaces
(restaurant, lounge, bar et terrasse)
du lundi au vendredi de 12h à 14h, et de 19h à 22h.

*Available in all our areas
(restaurant, lounge, bar, and terrace)
Monday to Friday, 12 p.m.-2 p.m. & 7 p.m.-10 p.m.*

Menu DU MARCHÉ

Servi en 45 minutes

Served in 45 minutes

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE

OR MAIN COURSE + DESSERT

35 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

45 €

Produits de saison et cuisine raisonnée

Hors boissons

Seasonal products and sustainable cooking

Drinks not included

Entrées

STARTERS

Gambas panées

19 €

Daikon en rémoulade au citron vert, mayonnaise sriracha, concombre au vinaigre

Breaded prawns

Daikon remoulade with lime, sriracha mayonnaise, pickled cucumber

Foie gras maison mariné au miso et cognac

27 €

Condiment poire confite et baies roses

House-made foie gras marinated with miso and cognac

Confit pear and pink peppercorn condiment

Velouté de champignon

16 €

Œuf poché, huile de noisette, croutons

Mushroom velouté

Poached egg, hazelnut oil, croutons

Butternut rôti

16 €

Crèmeux de châtaigne, girolles, poire acidulée, noisette, sarrasin, jus au café

Roasted butternut squash

Chestnut cream, chanterelles, tangy pear, hazelnut, buckwheat, coffee jus

Plats

MAIN COURSES

Filet de canette rôti 36 €

Sauce aux fruits rouges, condiment noisette citron, girolles sautées, mousseline de butternut

Roasted duckling breast fillet

Red berry sauce, hazelnut and lemon condiment, sautéed chanterelles, butternut squash mousseline

Paleron de bœuf en sauce, jus réduit à la bière brune et sarrasin 30 €

Panais, vitelotte et cromesquis d'oignons caramélisés

Braised beef chuck, dark beer and buckwheat reduction

Parsnip, vitelotte potatoes and caramelized onion cromesquis

Cabillaud sauce au vin rouge 30 €

Poitrine de cochon, potimarron confit au miso, coing

Cod with red wine sauce

Pork belly, miso-glazed pumpkin and quince

Filet de maigre 28 €

Choux rave confit, poireau caramélisé, condiment coing, estragon

Meagre fillet

Candied kohlrabi, caramelized leek, quince condiment and tarragon

Rigatonis au pesto de basilic 18 €

Tomates confites

Rigatoni with basil pesto

Candied tomatoes

Desserts

DESSERTS

Gâteau au marron, noix, caramel à la fleur de sel 15 €

Chestnut cake, walnuts and fleur de sel caramel

Poire confite, coulis chocolat, crème d'amande 15 €

Candied pear, chocolate coulis and almond cream

Moelleux au chocolat coulant à partager, crème anglaise 22 €

Molten chocolate cake to share, served with crème anglaise

Crème brûlée vanille 13 €

Vanilla crème brûlée

Boule de glace artisanale 3 €

Scoop of artisanal ice cream

Assiette de fromages de la ferme de Tremblaye 23 €

Cheese platter from Ferme de Tremblaye

Salade de fruits 12 €

Fruit salad

Café gourmand ☼ 13 €

Gourmet coffee



Carte lounge & ROOM SERVICE

Carte lounge disponible tous les jours de 12h à 22h.

Room service 24h/24.

Lounge menu available daily from 12 p.m. to 10 p.m.

24-hour room service.

Entrées

STARTERS

Salade César ✱

19 €

Caesar salad

Assiette de charcuterie ✱

23 €

Charcuterie platter

Saumon fumé d'Ecosse, crème fraîche, ciboulette, blinis, pickles d'oignons rouges ✱

21 €

Scottish smoked salmon, crème fraîche, chives, blinis and pickled red onions

Tartare de bœuf, œuf confit au soja, piment chipotlé ✱

19 €

Beef tartare, soy-cured egg, chipotle pepper

ROOM SERVICE :

✱ 7/7 de 12h à 22h - 21h le week-end

7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM - 9 PM ON WEEKENDS

☾ 24/24

AROUND THE CLOCK

Tous nos plats sont faits maison par le Chef et son équipe. - Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%.
All our dishes are homemade by the Chef and his team. - Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.

Plats

MAIN COURSES

Cheeseburger, romaine, tomate, oignons confits, bœuf haché, pain au sésame, comté, sauce mayonnaise au miso ★ 25 €

Cheeseburger, romaine lettuce, tomato, caramelised onions, ground beef, sesame bun, Comté cheese, miso mayonnaise

Croque-monsieur, sauce béchamel au parmesan, salade verte, frites ★ 19 €

Croque-monsieur with parmesan béchamel sauce, green salad, fries

Pizza margherita ☾ 26 €

Margherita pizza

Les omelettes du chef : aux herbes, aux champignons ou au jambon ★ 14 €

Chef's omelettes: with herbs, mushrooms or ham

Rigatonis au pesto, tomate confite ☾ 18 €

Rigatoni with pesto and confit tomatoes

Faux filet de bœuf grillé, sauce béarnaises, frites, salade verte ★ 18 €

Grilled beef sirloin steak, béarnaise sauce, fries, green salad

Assiette de frites ☾ 7 €

Plate of fries

ROOM SERVICE :

★ 7/7 de 12h à 22h - 21h le week-end
7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM - 9 PM ON WEEKENDS

☾ 24/24
AROUND THE CLOCK

Desserts

DESSERTS

Gâteau au marron, noix, caramel à la fleur de sel ✨ 15 €

Chestnut cake, walnuts and fleur de sel caramel

Poire confite, coulis chocolat, crème d'amande ✨ 15 €

Confit pear, chocolate coulis and almond cream

Moelleux au chocolat coulant à partager, crème anglaise ✨ 22 €

Molten chocolate cake to share, served with crème anglaise

Crème brûlée vanille ✨ 13 €

Vanilla crème brûlée

Boule de glace artisanale ✨ 3 €

Scoop of artisanal ice cream

Café gourmand ✨ 13 €

Gourmet coffee

Assiette de fromages de la ferme de Tremblaye ✨ 23 €

Cheese platter from Ferme de Tremblaye

Salade de fruits 🍷 12 €

Fruit salad

ROOM SERVICE :

✨ 7/7 de 12h à 22h - 21h le week-end
7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM - 9 PM ON WEEKENDS

🕒 24/24
AROUND THE CLOCK



Carte DU BAR

Carte disponible tous les jours de 7h à 23h

Menu available daily from 7 am to 11 p.m.

Les vins au verre

WINES BY THE GLASS

EFFERVESCENTS *SPARKLING*S

12 CL

Charles Heidsieck, « brut réserve »

19 €

Prosecco Borgo Dei Ciliegi

9 €

VINS BLANCS *WHITE* WINES

12 CL

BOURGOGNE

Laroche, Chardonnay Réserve

11 €

Laroche, Saint Martin Chablis

22 €

BORDEAUX

Château Mirefleurs, Sauvignon

8 €

Bordeaux, Barton & Guestier, Sauternes AOC, vin liquoreux

18 €

VIN ROSÉ *ROSÉ* WINE

12 CL

CÔTES DE PROVENCE

Gassier, Le Pas du Moine, Sainte-Victoire

15 €

VINS ROUGES *RED* WINES

12 CL

BOURGOGNE

Laroche, Pinot Noir Réserve

12 €

BORDEAUX

Château Patache d'Aux, Médoc Cru Bourgeois

17 €

VALLÉE DU RHÔNE

Ogier L'Orientale, AOP Crozes-Hermitage

18 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sancto Lupo, AOP Pic Saint-Loup

16 €

Vins et effervescents

WINES AND SPARKLINGS

EFFERVESCENTS SPARKLINGS

75 CL

Charles Heidseick, « brut réserve »	97 €
Charles Heidseick « rosé réserve »	156 €
Prosecco Borgo Dei Ciliegi	33 €
Cidre, Bolée d'Armorique « brut »	25 €

VINS BLANCS WHITE WINES

75 CL

BOURGOGNE

Laroche, Chardonnay Réserve	47 €
Laroche, Saint Martin Chablis	90 €

BORDEAUX

Château Mirefleurs, Sauvignon	30 €
Bordeaux, Barton & Guestier, Sauternes AOC, vin liquoreux	83 €

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

75 CL

Gassier, Le Pas du Moine, Sainte-Victoire	72 €
Minuty, Cuvée Prestige	110 €

VINS ROUGES RED WINES

75 CL

BOURGOGNE

Laroche, Pinot Noir Réserve	50 €
Domaine Prémieux, Nuit Saint-Georges AOC BIO	85 €

BORDEAUX

Château Patache d'Aux, Médoc Cru Bourgeois	74 €
--	------

VALLÉE DU RHÔNE

Ogier L'Orientale, AOP Crozes-Hermitage	75 €
---	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sancto Lupo, AOP Pic Saint-Loup	66 €
---------------------------------	------

Cocktails Signature

MOCKTAIL 14 €

GINGER SPIRIT 20 €

Vodka, citron vert pressé, sirop de pêche, jus de pomme, ginger beer

Vodka, squeezed lime, peach syrup, apple juice, ginger beer

GOLDEN PISCO 20 €

Pisco, soho, jus d'ananas, prosecco

Pisco, soho, pineapple juice, prosecco

LILY IN PARIS 20 €

Gin, jus de fraise, concombre écrasé, citron jaune pressé, sirop simple

Gin, strawberry juice, crushed cucumber, squeezed lemon, simple syrup

AUGUSTINA'S ENCHANTMENT 20 €

Tequila, jus de cranberry, jus de pêche, citron vert pressé, sirop de pêche

Tequila, cranberry juice, peach juice, squeezed lime, peach syrup

LE GARNIER 20 €

Vermouth bianco, crème de framboise, champagne

Bianco vermouth, raspberry liqueur, champagne

AFTERNOON TEA 20 €

Gin infusé au thé Earl Grey, liqueur d'orange, jus de citron, confiture d'abricot

Gin infused with Earl Grey tea, orange liqueur, lemon juice, apricot jam

BALADE AUX TUILERIES 20 €

Vodka infusée à la poire, liqueur Saint-Germain, citron vert, prosecco

Pear-infused vodka, Saint-Germain liqueur, lime and prosecco

HAUTE COUTURE 20 €

Gin, liqueur de bergamote, jus de citron, sirop de violette, concombre, tonic

Gin, bergamot liqueur, lemon juice, violet syrup, cucumber and tonic

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO	20 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante	
<i>Rum, fresh mint, lime, sugar, soda</i>	
SPRITZ	20 €
Aperol ou Saint-Germain, prosecco, eau pétillante	
<i>Aperol or Saint-Germain, prosecco, soda</i>	
NEGRONI	20 €
Gin, Campari, Martini rubino	
<i>Gin, bitter Campari, red vermouth</i>	
DRY MARTINI	20 €
Gin ou Vodka, vermouth dry, citron	
<i>Gin or Vodka, dry vermouth, lemon</i>	
MARGARITA	20 €
Tequila, Cointreau, citron vert pressé, sel fin	
<i>Tequila, Cointreau, squeezed lime, salt</i>	
DAIQUIRI	20 €
Rhum blanc, citron vert pressé, sirop simple	
<i>White rum, squeezed lime, simple syrup</i>	
CAÏPIRINHA	20 €
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
<i>Cachaca, lime, sugar</i>	
COSMOPOLITAN	20 €
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert pressé	
<i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, squeezed lime</i>	
ESPRESSO MARTINI	20 €
Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne	
<i>Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar</i>	
OLD FASHIONED	20 €
Whisky, sucre, Angostura	
<i>Whisky, sugar, bitter Angostura</i>	

Apéritifs & bières

APERITIFS & BEER

APÉRITIFS | 4cl

Porto Graham's Rouge, Blanc	15 €
Martini Blanc, rouge, dry	15 €
Ricard	15 €
Pimm's	15 €
Campari	15 €
Lillet Rouge, Blanc	15 €
Kir	14 €
Kir Royal	24 €

BIÈRE PRESSION DRAFT BEER

Gallia « Champ Libre » 25 cl	8 €
Gallia « Champ Libre » 50 cl	16 €

BIÈRE BEERS

1664 33 cl	10 €
Carlsberg 33 cl	10 €
Corona 33 cl	10 €
Senlis 33 cl	12 €

Whiskys & Bourbons

ÉCOSSE

4cl

Blended Scotch

Johnny Walker Red Label 18 €

Johnny Walker Black Label 20 €

Chivas 12 ans 21 €

Blended Malt

Monkey Shoulder 20 €

Single Malts

Glenmorangie Original 10 ans 20 €

Talisker 21 €

Lagavulin 16 ans 28 €

Oban 14 ans 24 €

Royal Brackla 12 ans 27 €

ÉTATS-UNIS

4cl

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Old No.7 18 €

Rye

Bulleit Rye 20 €

Bourbon

Bulleit Bourbon 20 €

Bulleit 10 ans 24 €

Angel's Envy 25 €

Blanton's 26 €

JAPON

4cl

Single Malt

Yamazaky 28 €

Spiritueux

SPIRITS

RHUMS & CACHAÇA | 4cl

Bacardi 4 ans	18 €
Bacardi 8 ans	22 €
Bacardi Blanc	17 €
Zacapa	25 €
Santa TERESA	26 €
Trois Rivières Blanc	17 €
Trois Rivières Ambré	19 €
Leblon	20 €
Havana Club 7 ans	21 €

TEQUILA & MEZCAL | 4cl

Silver Patron	23 €
José cuervo especial	18 €
Mezcal	20 €

VODKAS | 4cl

Absolut	20 €
Grey Goose Original & Peer	22 €
Belvedere	22 €

GIN | 4cl

Tanqueray	18 €
Bombay Original & Sapphire	18 €
Hendrick's	20 €
Brecon Botanicals	18 €
Gordon's	15 €
Plymouth	16 €

Spiritueux

SPIRITS

ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS | 4cl

Hennessy XO	30 €
Hennessy Very special	26 €
Rémy Martin VSOP	19 €
Calvados Magloire XO	24 €
Calvados Magloire V.S	19 €
Pisco	17 €
Château Laubade X.O	27 €
Château Laubade V.S.O.P	26 €

LIQUEURS | 4cl

Bailey's	17 €
Get27 ou Get31	17 €
Grand Marnier	17 €
Amaretto Disaronno	17 €
Limoncello	15 €
Chartreuse verte	25 €
Cointreau	17 €
Get citron & menthe	17 €

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Vittel, San pellegrino 1 l	9 €
Vittel, San pellegrino 50 cl	7 €
Chateldon 75 cl	10 €
Jus pressés : orange / pamplemousse	8 €
<i>Fresh juices : orange / grapefruit</i>	
Jus tomate / pomme / ananas / exotique / cranberry	8 €
<i>Tomato / apple / pineapple / exotic / cranberry juice</i>	
Orangina, 7up, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier	8 €
<i>Orangina, 7up, Coke, Zero Coke, Perrier</i>	
Ginger Beer La french <i>Ginger Beer La french</i> 25 cl - BIO	8 €
Tonic La french <i>Tonic La french</i> 25 cl - BIO	8 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	7 €
Café décaféiné <i>Decaffeinated</i>	7 €
Café Allongé <i>Americano</i>	7 €
Double expresso	9 €
Café crème <i>Coffee cream</i>	9 €
Cappuccino	9 €
Macchiato	9 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9 €
Thé <i>Tea</i>	9 €



EDOUARD7

HOTEL B SIGNATURE

PARIS