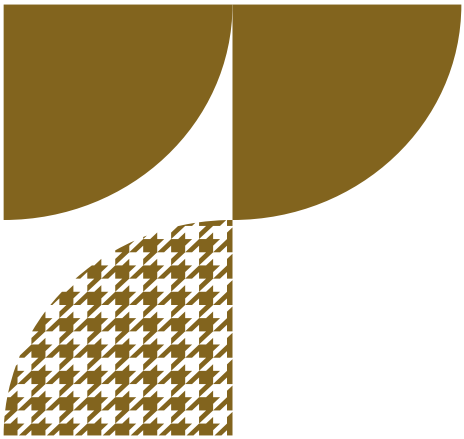
BIENVENUE À L'EDOUARD 7

WELCOME AT EDOUARD 7



Haute-couture story

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

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

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests 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 Braido
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 Braido
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

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 €

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

Roasted butternut squash

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

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

Filet de canette rôti 26 €

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 29 €

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 29 €

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

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.

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

Moelleux au chocolat disponible en individuel 13 €

MoIndividual molten chocolate cake

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

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.

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 ✸ — 25 €

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

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.

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

Moelleux au chocolat disponible en individuel ✸ 13 €

Individual molten chocolate cake

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

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.

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 *SPARKLINGS* — 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 €

VALLÉEE DU RHÔNE

Ogier L'Orientale, AOP Crozes-Hermitage — 18 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sancto Lupo, AOP Pic Saint-Loup — 16 €

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 Prémeaux, Nuit Saint-Georges AOC BIO	85 €
BORDEAUX	
Château Patache d'Aux, Médoc Cru Bourgeois	74 €
VALLÉEE DU RHÔNE	
Ogier L'Orientale, AOP Crozes-Hermitage	75 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
Sancto Lupo, AOP Pic Saint-Loup	66 €

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 Greay, 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

Tous nos cocktails signature sont disponibles sans alcool - All our signature cocktails are available alcohol-free
Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO 20 €

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante

Rum, fresh mint, lime, sugar, soda

SPRITZ 20 €

Aperol ou Saint-Germain, prosecco, eau pétillante

Aperol or Saint-Germain, prosecco, soda

NEGRONI 20 €

Gin, Campari, Martini rubino

Gin, bitter Campari, red vermouth

DRY MARTINI 20 €

Gin ou Vodka, vermouth dry, citron

Gin or Vodka, dry vermouth, lemon

MARGARITA 20 €

Tequila, Cointreau, citron vert pressé, sel fin

Tequila, Cointreau, squeezed lime, salt

DAIQUIRI 20 €

Rhum blanc, citron vert pressé, sirop simple

White rum, squeezed lime, simple syrup

CAÏPIRINHA 20 €

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cachaca, lime, sugar

COSMOPOLITAN 20 €

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert pressé

Vodka, Cointreau, cranberry juice, squeezed lime

ESPRESSO MARTINI 20 €

Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne

Vodka, expresso, coffee liqueur, sugar

OLD FASHIONED 20 €

Whisky, sucre, Angostura

Whisky, sugar, bitter Angostura

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 €

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 €

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 €

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 €

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*

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 *Fresh juices : orange / grapefruit*	8 €
Jus tomate / pomme / ananas / exotique / cranberry *Tomato / apple / pineapple / exotic / cranberry juice*	8 €
Orangina, 7up, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier *Orangina, 7up, Coke, Zero Coke, Perrier*	8 €
Ginger Beer La french *Ginger Beer La french* | 25 cl - BIO	8 €
Tonic La french *Tonic La french* | 25 cl - BIO	8 €

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

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

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%. - *Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.*


EDOUARD7
HOTEL BSIGNATURE
PARIS