



LA CARTE

PRINTEMPS ÉTÉ 2026

2 place Darcy, 21000 Dijon
03 80 30 69 43 · dijon@edito-rd.com
Ouvert 7j/7 — service continu

MENU EDITORIAL

Entrée, plat et dessert au choix

35,90 €

ENTRÉE AU CHOIX

Œufs en meurette
Escargots au beurre persillé
Gaspacho de tomates et guacamole

PLAT AU CHOIX

Pavé de saumon
Magret de canard sauce au cassis
Bavette de bœuf +/- 250 g

DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits
Faisselle au choix sucrée ou salée
Crème brûlée à la vanille de Madagascar

MENU ENFANT

Moins de 12 ans

9,90 €

PLAT AU CHOIX

Pizza Margherita
Pâtes bolognaise
Hamburger, frites

DESSERT AU CHOIX

Glace Ben & Jerry's vanille pécan
Glace Ben & Jerry's chocolat brownie
Crêpes

BOISSON

1 boisson soft au choix

PLANCHES À PARTAGER

Charcuterie

Pour 1-2 personnes 12,50 €
Pour 3-4 personnes 24,90 €

Rosette, coppa, jambon blanc, jambon cru, pâté-croûte et pain grillé.
Condiments : oignons gelots, cornichons, beurre demi-sel

Mixte

Pour 1-2 personnes 13,50 €
Pour 3-4 personnes 26,90 €

Rosette, coppa, jambon blanc, jambon cru, comté, chèvre, époisses, pâté-croûte, pain grillé. Condiments : oignons gelots, cornichons

Festive

Pour 3-4 personnes 32,90 €

Foie gras, saumon fumé, comté, chèvre, époisses, jambon blanc, jambon cru, pâté-croûte, rosette, coppa, pain grillé. Condiments : oignons gelots, cornichons

ENTRÉES

Œufs en meurette 9,90 €

Pain grillé, oignons, champignons de Paris, poitrine de porc, sauce vin rouge et œuf parfait

Escargots au beurre persillé

Par 6 7,90 €
Par 12 13,90 €

Tomates multicolores burrata NOUVEAU

13,90 €

Pesto, basilic, copeaux de parmesan

Gaspacho de tomates et guacamole NOUVEAU

11,90 €

au piment d'Espelette

À PARTAGER OU EN SOLO

Flammekueche estivale

11,90 €

Poivrons, courgettes, roquette, mozzarella, oignons, crème fraîche, herbes de Provence

Flammekueche traditionnelle

9,90 €

Lardons, oignons, crème fraîche

Flammekueche italienne

13,90 €

Jambon italien, tomates cerises, parmesan, mozzarella, oignons, crème fraîche

Frites

4,90 €

Frites au cheddar

7,90 €

Mesclun de salade

3,90 €

Saucisson fuet, pains grillés

7,90 €

SALADES ET POKE BOWLS

SALADES

Salade Edito

14,90 €

Mélange de salade, toast de chèvre frais, tomates cerises, olive, oignons frits, miel et noix, fromage de chèvre frais

Salade fraîcheur NOUVEAU

15,90 €

Mélange de salade, jambon de Parme, melon, oignon frit

Salade César NOUVEAU

14,90 €

Romaine, œufs, parmesan, croûtons, tomates, poulet frit, sauce Caesar

Salade marine NOUVEAU

17,90 €

Sucrine, thon, maïs, avocat, tomates, œuf parfait, vinaigrette citron vert, thon snacké, miettes de thon

POKE BOWLS

Saumon

18,90 €

Tataki de saumon, riz à sushi, avocat, pamplemousse, ananas, chou rouge, fèves, gingembre mariné, algues wakamé, sauce sésame

SALADES ET POKE BOWLS (SUITE)

Bœuf **NOUVEAU** 16,90 €
Bœuf mariné, riz à sushi, avocat, pamplemousse, ananas, chou rouge, févettes, gingembre mariné, algues wakamé, sauce sésame

Crevettes **NOUVEAU** 17,90 €
Crevettes, riz à sushi, avocat, pamplemousse, ananas, chou rouge, févettes, gingembre mariné, algues wakamé, sauce sésame

CUISINE DU MONDE

WOKS

Gambas 24,90 €
Gambas, courgettes, carottes, champignons de Paris, shiitaké, pleurote, pois gourmand, haricot vert et nouilles chinoises, ciboulette, cébette

Bœuf 21,90 €
Bœuf, courgettes, carottes, champignons de Paris, shiitaké, pleurote, pois gourmand, haricot vert et nouilles chinoises, ciboulette, cébette

LES DÉCLINAISONS DE NOTRE PIZZAÏOLO

Margherita 12,90 €
Sauce tomate, tapissé de basilic, mozzarella Fioridilatte

Regina **NOUVEAU** 15,90 €
Sauce tomate, basilic, mozzarella Fioridilatte, jambon cru, jambon blanc italien

Calabraise **NOUVEAU** 17,90 €
Sauce tomate, cœur d'artichaut, goutte de poivrons, œuf, mozzarella Fioridilatte, olive, spianata

Chèvre/miel **NOUVEAU** 16,90 €
Base crème, chèvre, miel, mozzarella Fioridilatte, olive, origan

Saumon 18,90 €
Base crème, saumon fumé, sauce aneth, baie rose, mozzarella Fioridilatte, quartier de citron

4 fromages 18,90 €
Sauce tomate, taleggio, scamorza fumée, gorgonzola, mozzarella Fioridilatte

Edito **NOUVEAU** 19,90 €
Sauce tomate, basilic, origan, parmesan, roquette, jeune pousse d'épinard, jambon de Parme, tomate ancienne, mozzarella Fioridilatte, copeaux de parmesan, huile d'olive

Supplément burrata 5,90 €

Supplément œufs 2,00 €

Pensez à commander votre salade 3,90 €

LES MOULES DE L'ÉDITO

Suivant arrivage, accompagnées de frites fraîches

Moules marinières 16,90 €
Moules, vin blanc, beurre, échalote, persil, ail

Moules provençales **NOUVEAU** 16,90 €
Moules, tomates cerises, échalotes, vin blanc, basilic, huile d'olive, persil, oignon, gousse d'ail

Moules à la crème **NOUVEAU** 17,90 €
Base marinière, crème

TARTARES

accompagnés de frites fraîches

Tartare de bœuf traditionnel 19,90 €
Viande de bœuf française hachée, cornichons, oignons, câpres, ketchup, moutarde, ciboulette

Tartare italien 23,90 €
Viande de bœuf française hachée, pesto, tomate confite, pignon de pin, ail, parmesan, basilic, vinaigre balsamique, huile d'olive, cébette

Tartare de thon **NOUVEAU** 22,90 €
Avocat, yuzu, olives noires, pignons de pin, tomates confites

Supplément burrata 5,90 €

PLATS GOURMANDS

Camembert pané rôti 24,90 €
Charcuteries, frites fraîches

Camembert pané rôti 27,90 €
Saumon fumé, frites fraîches

Pomme de terre norvégienne 18,90 €

Welsh du chef 20,90 €
Tartine moutardée, cheddar fondu, steak, œuf au plat, frites fraîches

Welsh rarebit 16,90 €
Tartine moutardée, cheddar fondu, jambon blanc, œuf au plat, frites fraîches

NOS BURGERS

Viande hachée française. Pains réalisés en boulangerie artisanale. Simple avec un steak haché de 150 g — DS avec un double steak 2 x 150 g

Royal
Simple 15,90 €
DS 20,90 €
Steak haché 150 g, cheddar, tomates, cornichons, oignons rouges, salade, frites fraîches

NOS BURGERS (SUITE)

Époisses

Simple	17,90 €
DS	21,90 €

Steak haché 150 g, cheddar, galette de pomme de terre, poitrine de porc grillée, sauce époisses, tomates, cornichons, oignons rouges, salade, frites fraîches

Français

Simple	16,90 €
DS	20,90 €

Steak haché 150 g, poitrine de porc grillée, emmental, tomates, cornichons, oignons rouges, salade, frites fraîches

Empire State 18,90 €

Steak haché 150 g, œuf plancha, oignons frits, bacon, sauce barbecue, cheddar, oignons, tomates, salade, frites fraîches

Chinatown **NOUVEAU** 17,90 €

Saumon mariné soja, sauce teriyaki, gouda à la tomate, cornichons, tomate, salade, frites fraîches

Central Park **NOUVEAU** 13,90 €

Rondelles d'aubergines, guacamole, gouda à la tomate, galette de pomme de terre, cornichons, tomate, frites fraîches

RISOTTOS ET PÂTES

RISOTTOS

Risotto aux gambas 23,90 €

Gambas, cébette, tomates cerises

Risotto aux champignons **NOUVEAU** 19,90 €

Shiitaké, champignons de Paris, pleurote à l'huile de truffe, roquette, épinards, oignons frits

PÂTES

Elicoidali sauce bolognaise **NOUVEAU** 16,90 €

Elicoidali sauce champignons **NOUVEAU** 16,90 €

Elicoidali aux escargots, beurre **NOUVEAU** 19,90 € d'escargot

NOS VIANDES

N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit · Toutes nos volailles sont HALAL

Filet de bœuf +/- 200 g 29,90 €

Sauce au choix, pomme « grenailles » confites, ail et romarin, beurre demi-sel

Bavette de bœuf +/- 250 g 25,90 €

Fondue d'échalotes au Xérès, persil, frites fraîches, salade

Magret de canard sauce cassis 23,90 €

Purée de pomme de terre

Andouillette AAAAA 20,90 €

Sauce moutarde, frites fraîches, salade

NOS VIANDES (SUITE)

Entrecôte +/- 300 g **NOUVEAU** 29,90 €

Pomme de terre grenailles, sauce poivre

Suprême de volaille gratiné au comté 19,90 €

Sauce Gaston-Gérard, frites fraîches

Bourguignon traditionnel 22,90 €

Lardons, oignons grelots, carottes, pomme de terre, bœuf, champignons de Paris, vin rouge

Escalope de volaille à la crème de **NOUVEAU** champignons 16,90 €

frites fraîches

NOS POISSONS

Suivant arrivage

Pavé de saumon 22,90 €

Caviar d'aubergine, tomates cerises, sauce à l'orange

Thon snacké **NOUVEAU** 24,90 €

Huile vierge, mousseline de pommes de terre

LES DESSERTS MAISON

Tarte tatin **NOUVEAU** 10,90 €

Glace vanille, chantilly

Flan pâtissier à la vanille de **NOUVEAU** Madagascar 11,90 €

crème d'Isigny

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9,90 €

caramélisée à la flamme

Profiteroles craquelin chocolat 12,90 €

3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Baba au rhum **NOUVEAU** 11,90 €

crème diplomate

Salade de fruits **NOUVEAU** 8,90 €

fruit de saison

Faisselle au choix sucrée ou salée 7,90 €

Assiette gourmande 10,90 €

Thé ou café gourmand 9,90 €

CRÊPES MAISON

Au sucre 5,90 €

Sucre glace, crème fouettée

Nutella 7,90 €

Sauce Nutella, crème fouettée

Confiture 7,90 €

Fraise, abricot ou myrtille

CRÊPES MAISON (SUITE)

Gourmande 9,90 €
1 boule de glace vanille, Nutella, crème fouettée

Crêpe Suzette de l'Édito 10,90 €
Marmelade d'oranges flambées au Grand Marnier

GAUFRES LIÉGEOISE

Au sucre 5,90 €
Sucre glace et crème fouettée

Nutella 7,90 €
Sauce Nutella et crème fouettée

Edito 9,90 €
1 boule de glace vanille, Nutella, crème fouettée

LES GLACES

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noix de coco, pistache, nutty, rhum raisin, menthe-chocolat · Sorbets : fraise, framboise, cassis, citron vert, poire, pomme, orange, fruit de la passion

Coupe 2 boules 6,00 €

Coupe 3 boules 8,00 €

Supplément crème fouettée 1,00 €

Supplément chocolat chaud ou sauce caramel beurre salé 1,50 €

COUPES GLACÉES TRÈS GOURMANDES

10,90 €

Fraises Melba 10,90 €
2 boules sorbet fraise, 1 boule vanille, fraises, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Tutti Frutti 10,90 €
1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule ananas, fruits frais, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Nuttynut's 10,90 €
2 boules Nutty, 1 boule vanille, noisettes caramélisées, crème fouettée

Dame blanche 10,90 €
3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Chocolat liégeois 10,90 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Café liégeois 10,90 €
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée

Caramel liégeois 10,90 €
2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, crème fouettée

COUPES GLACÉES TRÈS GOURMANDES (SUITE)

Banana split 10,90 €
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, sauce chocolat, crème fouettée

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

11,90 €

Colonel 11,90 €
3 boules de citron vert, vodka

Limoncello 11,90 €
3 boules de citron, Limoncello

Williamine 11,90 €
3 boules de poire, Poire William eau-de-vie

After Eight 11,90 €
3 boules de menthe-chocolat, Get 27

Dijonnaise 11,90 €
1 boule cassis, 1 boule vanille, 1 boule framboise, crème de cassis, crème fouettée

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 3,30 €
2cl

Kir au Bourgogne aligoté 4,90 €
15cl
crème de cassis, mûre, framboise, pêche

Martini 4,80 €
6cl

bianco, rosso, rosato

Suze, Aperol 4,80 €
6cl

Porto 6,00 €
6cl
rouge ou blanc

Lillet 9,80 €
15cl
agrumes ou tonic

Americano maison 9,80 €
15cl

Martini tonic 5,80 €
10cl

Campari tonic 7,00 €
10cl

Coupe de crémant de Bourgogne 7,00 €
10cl

Pastis secret de l'herbier 5,50 €

SPRITZS

AVEC ALCOOL

10,00 € · 5 cl d'alcool minimum · 20 cl

Spritz 10,00 €

Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse

Spritz royal 10,00 €

Liqueur d'orange, Champagne, eau gazeuse, rondelle d'orange

Spritz citron 10,00 €

Liqueur de citron, prosecco, eau gazeuse

Spritz melon 10,00 €

Liqueur Artonic Melonade, prosecco, eau gazeuse

Spritz nectarine 10,00 €

Liqueur Artonic Nectarine, prosecco, eau gazeuse

Spritz Saint-Germain 10,00 €

Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse

SANS ALCOOL

6,00 €

Orange 6,00 €

Venezio orange, eau gazeuse

Citron 6,00 €

Venezio citron, eau gazeuse

Ugo 6,00 €

Venezio fleur de sureau, eau gazeuse

NOS COCKTAILS

SHORT DRINK

9,90 € · 5 cl d'alcool minimum · 25 cl

X-23 9,90 €

Gin, jus de pomme, purée de kiwi, sirop de basilic, limonade

Tempête 9,90 €

Vodka black, Martini, jus de cranberry, purée d'ananas, sirop de violette

Friday 9,90 €

Vodka, Pulco, ginger beer cassis, sirop d'orgeat, jus de mangue

Cyclope 9,90 €

Vodka, jus de mangue, jus d'orange, sirop de banane, Pulco

Pixie 9,90 €

Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, purée de noix de coco, sirop de grenadine

Minxi 9,90 €

Vodka, crème de noisette, sirop de grenadine, jus de banane, lait

Black Pearl 9,90 €

Sirop de mûre, gin, vodka black, Pulco, limonade

NOS COCKTAILS (SUITE)

Mjöllnir 9,90 €

Gin rosé, vodka black, sirop de cassis, purée de framboise, jus de cranberry, Pulco citron vert

MOCKTAIL

8,50 € · 25 cl · sans alcool

Clyde 8,50 €

Sirop de pêche, jus d'ananas, jus de maracuja, sirop vanille

Baylene 8,50 €

Sirop de fraise, jus de cranberry, ginger beer cassis

Krok mou 8,50 €

Jus de cranberry, purée de litchi, sirop de violette

Git 8,50 €

Jus d'ananas, sirop curaçao, Pulco, limonade

Duchesse 8,50 €

Jus de cranberry, sirop de pêche, limonade, purée de pêche

Flex 8,50 €

Sirop de cassis, menthe fraîche, jus de pomme, Pulco, jus de cranberry

Vaïana 8,50 €

Purée de noix de coco, lait, sirop de vanille, jus d'ananas

Je s'appelle Groot 8,50 €

Pulco, sirop de basilic, purée de kiwi, limonade

MOJITOS

8,90 € · 5 cl d'alcool minimum · 15 cl

Mojito original 8,90 €

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse

Les parfumés 9,90 €

Base originale + ingrédients au choix : purée de pêche, purée de pomme, purée de fraise, purée de framboise, purée de litchi

VIRGINS

8,50 € · 25 cl · sans alcool

Virgin mojito 8,50 €

Menthe fraîche, sucre de canne, citron, eau gazeuse

Les parfumés 8,50 €

Base originale + ingrédients au choix : purée de pêche, purée de pomme, purée de fraise, purée de framboise, purée de litchi

NOS BIÈRES

PRESSIONS

1664 5,5°

25cl

4,50 €

Pinte 50cl

7,80 €

NOS BIÈRES (SUITE)

Grimbergen blanche 6,0°	
25cl	5,60 €
Pinte 50cl	9,30 €

Grimbergen ambrée 6,5°	
25cl	5,60 €
Pinte 50cl	9,30 €

Grimbergen fruits rouges 6,0°	
25cl	5,60 €
Pinte 50cl	9,30 €

Grimbergen blonde 6,0°	
25cl	5,60 €
Pinte 50cl	9,30 €

Panaché	
25cl	4,10 €
Pinte 50cl	6,80 €

Picon bière	
25cl	4,80 €
Pinte 50cl	7,80 €

Monaco	
25cl	4,30 €
Pinte 50cl	7,80 €

IPA (Brooklyn Pulp Art)	
25cl	4,60 €
Pinte 50cl	8,30 €

BOUTEILLES

Lindemans à la framboise 2,5° BELGIQUE	6,60 €
	25cl

Type fruitée

Pêcheresse 2,6° BELGIQUE	6,60 €
	25cl

Type fruitée

Chimay triple 8,5° BELGIQUE	7,10 €
	33cl

Type abbaye

Chimay rouge brune 7,0° BELGIQUE	7,10 €
	33cl

Type abbaye

Chimay bleue forte cuivrée 9,0° BELGIQUE	7,10 €
	33cl

Type abbaye

1664 sans alcool 0,0° FRANCE	6,00 €
	33cl

La Pietra Limoncella (Corse) 5,0° FRANCE	6,60 €
	33cl

Corona 4,6° MEXIQUE	8,00 €
	33cl

Corona 0,0° MEXIQUE	6,00 €
	33cl

NOS BIÈRES (SUITE)

Skoll bière des Vikings 6,0° DANEMARK	6,60 €
	33cl

Guinness 5,8° IRLANDE	6,30 €
	33cl

Cidre doux CIDRE	6,00 €
	25cl

NOS VINS

AU VERRE · ROUGE

« Les Jamelles » Pinot Noir	
8 cl	5,40 €
15 cl	8,70 €

Hautes Côtes de Beaune	
8 cl	6,20 €
15 cl	10,60 €
Nuiton Beaunoy	

Maranges	
8 cl	8,70 €
15 cl	15,00 €
Domaine Grachet Duchemin	

Saint-Romain « Sous le Château »	
8 cl	10,20 €
15 cl	18,90 €
Domaine Prunier Damy	

AU VERRE · BLANC

« Les Jamelles » Chardonnay	
8 cl	5,60 €
15 cl	8,20 €

Viré Clessé	
8 cl	7,20 €
15 cl	11,60 €
Domaine Sophie Martin	

Montagny 1er Cru	
8 cl	9,00 €
15 cl	15,50 €
« Les Coères » Vignerons de Buxy	

Savigny les Beaune	
8 cl	10,00 €
15 cl	18,50 €
Famille Carabello-Baum	

AU VERRE · ROSÉ

Toccata Rosé	
15 cl	6,00 €
Côtes de Provence	

En piscine	
15 cl	6,00 €

POT LYONNAIS

Mâcon Blanc AOC

15 cl	7,00 €
25 cl	9,00 €
46 cl	12,00 €

Côtes de Provence AOC Rosé

15 cl	7,00 €
25 cl	9,00 €
46 cl	12,00 €

Bourgogne AOC Pinot Noir, rouge

15 cl	7,00 €
25 cl	9,00 €
46 cl	12,00 €

ROUGES DE BOURGOGNE

Bouteille 75 cl

Mercurey 1er Cru

Domaine Trémeaux

71,00 €

Maranges

Domaine Grachet Duchemin

47,00 €

Saint-Romain « Sous le Château »

Domaine Prunier Damy

75,00 €

Morey Saint Denis

Domaine des Beaumont

142,00 €

Hautes Côtes de Beaune

de Nuits Beaunoy

35,00 €

Bourgogne Pinot Noir « Montrecul »

Domaine Girodet

38,00 €

Bourgogne Pinot Noir

Maison Edouard Delaunay

42,00 €

Fixin

Domaine Madeleine Girodet

73,00 €

Rully

Domaine Belleville

47,00 €

Chorey les Beaune

Domaine Denis

54,50 €

Givry 1er Cru

Steinmaier

54,00 €

Auxey Duresses 1er Cru

Domaine Dubuet Montheilie

77,00 €

Pommard

Château de Pommard

89,00 €

Gevrey Chambertin

Domaine Roblot Marchand

82,00 €

ROUGES HORS BOURGOGNE

Bouteille 75 cl

Vin de propriété de L'Édito BORDEAUX AOC

Château Cérase

30,00 €

Blaye Côtes de Bordeaux BORDEAUX AOC

Château les Donats

33,00 €

Mouton Cadet BORDEAUX AOC

« Baron Philippe de Rothschild »

38,00 €

Héritage de Le Boscq BORDEAUX AOC

Saint-Estèphe

44,00 €

Baron Nathaniel BORDEAUX AOC

Pauillac

58,00 €

Morgon BEAUJOLAIS AOC

Domaine Mommessin

30,00 €

Saint Amour BEAUJOLAIS AOC

Domaine Mommessin

43,00 €

Côtes du Rhône CÔTES DU RHÔNE AOC

Roc Epine Bio Domaine Lafond

30,90 €

Crozes Hermitage CÔTES DU RHÔNE AOC

Domaine Ogier

41,00 €

Vacqueyras CÔTES DU RHÔNE AOC

Domaine Ogier

49,00 €

Châteauneuf du Pape CÔTES DU RHÔNE AOC

« Clos de l'Oratoire » Domaine Ogier

66,00 €

Delas Côtes du Rhône CÔTES DU RHÔNE AOC

« St Esprit »

26,00 €

Delas Crozes Hermitage CÔTES DU RHÔNE AOC

« Les Launes »

48,00 €

Delas Côte Rôtie CÔTES DU RHÔNE AOC

« Seigneur de Maugiron »

109,00 €

Saint Nicolas de Bourgueil LOIRE

« Le Vau Jaumier » Domaine Taluau Foltzenlogel

31,00 €

Pinot Noir PAYS D'OC

« Les Jamelles »

21,00 €

BLANCS DE BOURGOGNE

Petit Chablis

Bout. 50cl
Domaine Vrignaud

33,00 €

Petit Chablis

Bout. 75cl
Domaine Passy le Clou

39,00 €

Chablis 1er Cru

Bout. 75cl
« Côtes de Léchet la Chablisienne »

58,00 €

NOS VINS (SUITE)

Viré Clessé La Quintaine

Bout. 75cl 39,00 €
« Cave de Viré »

Saint Véran

Bout. 75cl 36,00 €
Domaine Sophie Martin

Montagny 1er Cru

Bout. 75cl 58,00 €
« Les Coères » Vignerons de Buxy

Haute Côte de Beaune

Bout. 75cl 58,00 €
« Domaine Grachet Duchemin »

Hautes Côtes de Nuits

Bout. 75cl 57,00 €
Domaine Philippe Cordonnier

Givry 1er Cru

Bout. 75cl 49,00 €
Domaine Steinmaier

Chassagne-Montrachet

Bout. 75cl 100,00 €
Château Charrière

Pouilly-Fuissé

Bout. 75cl 53,00 €
Cave de Prisé

Auxey Duresses 1er Cru

Bout. 75cl 97,00 €
Domaine Dubuet Monthelie

Bourgogne Chardonnay Art Minéral Bio

Bout. 75cl 34,00 €
Maison Aujoux

Savigny les Beaune

Bout. 75cl 85,00 €
Famille Carabello-Baum

BLANCS HORS BOURGOGNE

Bouteille 75 cl

Côte de Gascogne 24,00 €
« Chames Plaimont » (moelleux)

Chardonnay **PAYS D'OC** 21,00 €
« Les Jamelles »

Sancerre 43,00 €
« Mam'zelle » Domaine Reverdy Cadet

Beaujolais AOC 33,00 €
Domaine Ruet

Riesling **ALSACE AOC** 34,00 €
Domaine Klipfel

ROSÉS

Bouteille 75 cl

Toccata Rosé 24,00 €
Côtes de Provence

Château Minuty 38,00 €
M de Minuty

Minuty Prestige 42,00 €

LES CHAMPAGNES

COUPES DE CHAMPAGNE

10 cl

Coupe de Champagne de L'Édito 8,00 €

« Kir » Champagne 10,00 €
crème de cassis, mûre, framboise, pêche

SÉLECTION CHAMPAGNE DE MARQUE

Consulter l'ardoise

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

75 cl

Sélection de L'Édito Blanc 35,00 €

Sélection de L'Édito Rosé 40,00 €

Pol Roger Brut 65,00 €
Aÿ Champagne

Deutz 70,00 €
Aÿ Champagne

Le Mesnil Blanc de Blancs 70,00 €

Veuve Clicquot Carte Jaune 50,00 €
Reims

SOFTS & EAUX

NOS SOFTS

Coca-Cola ou Coca-Cola sans sucres ou Coca-Cola Cherry 4,30 €
33cl

Fanta orange 4,30 €
25cl

Perrier 4,30 €
33cl

Vittel 4,30 €
25cl

SOFTS & EAUX (SUITE)

Lait + sirop	3,70 € 33cl
Orangina ou Fuzetea	4,30 € 25cl
Schweppes tonic, Agrum'	4,30 € 25cl
Ginger beer	4,30 € 33cl
Maison Socrate	
Ginger beer cassis	4,30 € 33cl
Maison Socrate	
Diabolo	
25cl	3,50 €
50cl	7,00 €
Limonade	3,40 € 25cl
Red Bull	7,40 € 25cl
Fine thé pêche ou fine orange	4,30 € 25cl
Citronnade mangue ou gingembre de Jomo	4,00 € 25cl
Fruit pressé	6,00 €
Orange ou citron	
Jus ou nectars de fruits	4,10 € 25cl
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, tomate, pomme, ACE	
Jus de fruits pétillant Good Vie	4,30 € 25cl
Pomme-banane-myrtille, ananas-mangue, pomme-fraise	
Supplément	0,50 €
sirop ou rondelle	

LES EAUX MINÉRALES

Vittel	
50cl	4,90 €
1 litre	6,00 €
San Pellegrino	
50cl	4,90 €
1 litre	6,00 €

NOS BOISSONS CHAUDES & CAFÉTÉRIE

Café expresso	2,30 €
Grand café	4,10 €

NOS BOISSONS CHAUDES & CAFÉTÉRIE (SUITE)

Décaféiné	2,50 €
Crème	2,70 €
Grand crème	4,60 €
Cappuccino	5,00 €
Café ou chocolat viennois	5,00 €
Café affogato	7,00 €
1 boule de glace vanille/café	
Chocolat chaud	4,50 €
Lait chaud	3,30 €
Lait chaud aromatisé	3,60 €
Thés ou infusions	3,50 €
Citron pressé chaud	4,40 €
Café latte	6,20 €
Café latte aromatisé	6,50 €
Cannelle, noisette, cookies-chocolat vanille ou caramel	
Irish coffee au Jameson	9,90 €
Whisky 4 cl, café, crème fouettée	
Grog au rhum	7,00 €

LES ALCOOLS

WHISKIES

4 cl	
Jameson IRLANDAIS	7,90 €
Bushmills Irish Whiskey IRLANDAIS	7,90 €
Connemara Original Blend IRLANDAIS	8,50 €
Talisker ÉCOSSAIS BLEND	8,90 €
10 ans	
Cardhu ÉCOSSAIS BLEND	9,00 €
12 ans	
Single Malt Ardbeg ÉCOSSAIS BLEND	10,00 €
10 ans tourbé	
Auchentoshan « American Oak » ÉCOSSAIS BLEND	7,60 €
Chivas FRUITÉS	8,50 €
12 ans	
Bourbon américain Jack Daniel's BOURBON BLEND	8,00 €
Four Roses BOURBON BLEND	8,50 €
Maker's Mark BOURBON BLEND	8,70 €

LES ALCOOLS (SUITE)

J&B SCOTCH WHISKY	7,50 €
The Glenlivet SCOTCH WHISKY	8,30 €
Johnnie Walker Black Label SCOTCH WHISKY	7,90 €
Kujira Okinawa Japon SCOTCH WHISKY	13,00 € *

GIN & VODKA

4 cl

Gordon's GIN	6,50 €
Gordon's Pink GIN	7,50 €
Smirnoff VODKA	7,00 €
Grey Goose VODKA	9,90 €

TEQUILA & CACHAÇA

4 cl

Volcano Cristallino TEQUILA	9,00 €
San José TEQUILA	8,00 €
Aguacana CACHAÇA	8,10 €

RHUMS

4 cl - * dans la limite des stocks disponibles

Havana Club 3 ans	6,90 €
Havana Club 5 ans Especial	7,50 €
Havana Club 7 ans	11,10 €
Havana Club 15 ans	13,00 €
Diplomatico	13,00 €
Zacapa	13,00 €
Eminente Reserva 7 ans	13,00 €

COGNAC

5 cl

Courvoisier VS	8,50 €
Courvoisier XO Impérial 5 ans	14,90 €

LES LIQUEURS & DIGESTIFS

Bailey's	7,00 €
Poire, Mirabelle, Framboise	7,00 €
Get 27, Get 31, Grand Marnier, Cointreau	7,00 €
Limoncello, Manzana	7,90 €
Amaretto Disaronno Originale	7,90 €
Calvados, Armagnac VSOP	7,90 €
Marc de Bourgogne	7,90 €
Les Crema Alpina Nocciola, Alpina Pistaccio, Caffè	9,00 €
Kiyokko saké au yuzu	10,00 €
Accompagnement à la verse	1,00 €

LES MÉLANGES

9,90 € - 4 cl

Vodka coca, Vodka tonic, Gin tonic, Campari tonic	9,90 €
Whisky orange, Whisky Perrier, Get 27 Perrier	9,90 €
Margarita Cointreau, téquila, jus de citron jaune	9,90 €
Les parfumés Base originale + ingrédients au choix : purée de pêche, purée de pomme, purée de fraise, purée de framboise, purée de litchi	9,90 €



NOUS TROUVER

2 place Darcy, 21000 Dijon

03 80 30 69 43

dijon@edito-rd.com

Bar ouvert 7j/7 — dès 8h00 du mardi au samedi,
dès 10h30 le lundi et le dimanche

Restaurant, service continu

Du dimanche au jeudi : 10h00 – 22h45

Vendredi et samedi : 10h00 – 23h15

Terrasse · salle climatisée · accessible PMR