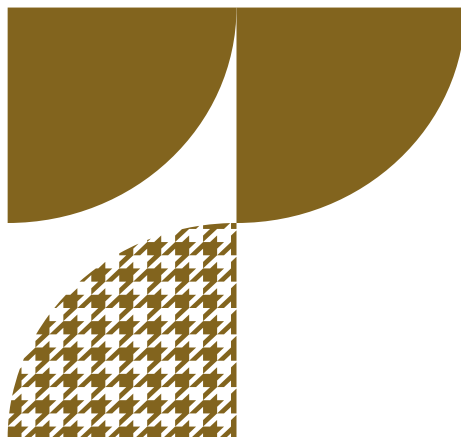


BIENVENUE À L'ÉDOUARD 7

*WELCOME AT EDOUARD 7*



Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés  
excluent la contribution employés de 5 %.

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.

Si vous présentez une allergie à certains produits,  
nous vous remercions de nous en faire  
part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding  
a 5% employee benefit charge.*

*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.*

*If you suffer of any allergies, please inform  
a member of the team upon ordering.*



EDOUARD7  
HOTEL B SIGNATURE  
PARIS

*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.*

*Haute-couture story*

# Cocktail DU MOIS

## OCTOBRE ROSE *PINK OCTOBER*

**Tequila, cranberry, ananas, citron**

Symbole de douceur, d'espoir et de solidarité, célébrant la force et la beauté des femmes partout dans le monde.

*Tequila, canneberge, ananas, lemon*

*A symbol of gentleness, hope and solidarity, celebrating the strength and beauty of women everywhere.*

20 €

## *Amuse-bouche*

Notre barman vous propose une carte de tapas du moment, avec la possibilité de créer des tapas sur-mesure selon vos préférences.

*Our barman offers you a menu of current tapas, with the option of creating custom tapas to suit your preferences.*

## *Restaurant* & BAR

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi  
de 12h à 14h & et de 19h à 22h.

Le Bar et le Lounge sont ouverts de 07h à 23h.  
Il est possible de vous faire servir dans tous les espaces  
de l'hôtel : Restaurant, Lounge, Boudoir, Bar et Terrasse.

Pour les oiseaux de nuit, certains plats vous seront  
servis toute la nuit ou presque !

 24/24     7/7 DE 12H À 22H

---

*The restaurant is open Monday to Friday  
from 12pm to 2pm & and from 7pm to 10pm.  
The Bar and the Lounge are open from 7am to 11pm.  
You can be served in all areas of the hotel  
Restaurant, Lounge, Boudoir, Bar and Terrace.*

*For night owls, some dishes will be served  
almost all night long !*

 24/24     7/7 12PM - 10PM

*Bonne dégustation*

# Entrées

## STARTERS

---

### Emietté de tourteau au citron confit

15 €

Avocat au poivre de Timut, bisque de tourteau et coulis de mangue au citron vert

*Flaked crab with preserved lemon*

*Avocado with timut pepper, crab bisque and mango coulis with lime*

### Mini tatin aux pommes confites

15 €

Magret de canard fumé et compotée d'échalote

*Mini tatin with candied apples*

*Smoked duck breast and shallot compote*

### Gravlax de thon

15 €

Tagliatelles de courgettes marinées au sésame et mélisse, caramel de soja

*Tuna gravlax*

*Marinated courgette tagliatelles with sesame and lemon balm, soy caramel*

### Caponata sicilienne à notre façon

13 €

*Sicilian caponata our way*

# Plats

## MAIN COURSES

---

**Filet de saumon grillé** 19 €  
Mariné aux agrumes

*Grilled salmon fillet*  
*Marinated in citrus fruits*

**Filet de bar cuit sur la peau** 16 €  
Huile de basilic

*Fillet of sea bass cooked on the skin*  
*Basil oil*

**Palette de cochon confite aux herbes** 16 €  
Miel, soja, gingembre | Viande origine France

*Palette of pork confit with herbs*  
*Honey, soy, ginger | Meat from France*

**Filet de volaille** 18 €  
Sauce au sauternes et morilles | Viande origine France

*Chicken fillet*  
*Sauternes and morel mushroom sauce | Meat from France*



# Garnitures

## SIDE DISHES

---

**Caponata sicilienne** 6 €

*Sicilian caponata*

**Mousseline de carotte au cumin et citron confit** 6 €

*Carrot mousseline with cumin and preserved lemon*

**Ecrasé de pommes de terre, ail et persil** 6 €

*Mashed potato, garlic and parsley*

**Pommes Pont Neuf au Ras el-hanout** 6 €

*Pont Neuf potatoes with Ras el-hanout*

**Caviar d'aubergine au paprika fumé** 6 €

*Eggplant caviar and smoked paprika*

**Salade verte** 6 €

*Green salad*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

---

# Desserts

## DESSERTS

---

**Crème brûlée vanille** 13 €

*Vanilla crème brûlée*

**Mousse chocolat 65%** 13 €

*Chocolate mousse 65%*

**Financier aux agrumes, compotée d'ananas à la vergeoise et menthe** 13 €

*Citrus Financier, pineapple compote with vergeoise and mint*

**Tarte tatin aux poires et fève tonka** 13 €

*Pear and tonka bean tarte tatin*

---

# 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*

*Les meilleurs*  
REPAS SONT CEUX  
*que l'on partage...*

# Entrées

## STARTERS

---

**Salade César \***

15 €

Tuile de parmesan, volaille cuite en basse température

*Caesar salad*

*Parmesan tuile, poultry cooked at low temperature*

**Ardoise de charcuterie | pour 2 personnes \***

25 €

*Charcuterie slate | for 2 people*

**Saumon fumé d'Ecosse ☾ \***

24 €

*Scottish smoked salmon*

**Bisque de tourteau, croûtons à l'ail \***

15 €

*Crab bisque with garlic croutons*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

☾ 24/24 AROUND THE CLOCK \* 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

---

# Plats

## MAIN COURSES

---

**Lasagne de bœuf et cochon | Viande origine France** ☾ \* 23 €

*Beef and pig lasagne | Meat from France*

**Club sandwich** ☾ \* 22 €

Servi avec frites et salades

*Club sandwich*

*Served with French fries and salad*

**Bavette de bœuf grillée** \* 22 €

Pommes Pont Neuf au Ras el-hanout | Viande origine France

*Grilled beef flank steak*

*Pont Neuf potatoes with Ras el-hanout | Meat from France*

**Dos de saumon grillé** \* 25 €

Mousseline de carotte au cumin et citron confit, tagliatelles de courgette marinées à la mélisse et au sésame

*Back of grilled salmon*

*Carrot mousseline with cumin and preserved lemon, zucchini tagliatelles marinated with lemon balm and sesame seeds*

**Pizza Margherita maison ou Pizza 4 fromages maison** ☾ \* 22 €

*Homemade Pizza Margherita or Homemade 4-Cheese Pizza*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

☾ 24/24 AROUND THE CLOCK \* 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

---

# Desserts

## DESSERTS

---

**Crème brûlée vanille** C \* 13 €

*Vanilla crème brûlée*

**Mousse chocolat 65%** C \* 13 €

*Chocolate mousse 65%*

**Financier aux agrumes, compotée d'ananas à la vergeoise et menthe** \* 13 €

*Citrus Financier, pineapple compote with vergeoise and mint*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

C 24/24 AROUND THE CLOCK \* 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

---

# Tapas

## TAPAS

---

**Mini blinis de saumon fumé - Servi par 4** 8 €

Crème citronnée aux herbes

*Mini blinis with somked scottish salmon - Served per 4*

*Lemon and herb cream*

**Poulpe** 8 €

Sauce pesto de tomate confite à la coriandre

*Octopus*

*Tomato pesto with coriander*

**Assiette de grosses frites** 6 €

Sauce mayonnaise

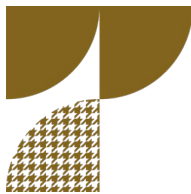
*French fries plate*

*Mayonnaise sauce*

**Mini club sandwich | Servi par 2** 8 €

*Mini club sandwich | Served per 2*





39 avenue de l'Opéra. 75002 Paris  
T. +33 1 42 61 56 90 | [reservation@edouard7hotel.com](mailto:reservation@edouard7hotel.com)  
[www.hoteledouard7-paris.com](http://www.hoteledouard7-paris.com)