

# Forrest Bubba from L'Edgar

vous présente sa  
**carte de restaurant**  
printemps été 2021



Restaurant menu



Restaurantmenü



# Bienvenue à L'Edgar

Ici TOUT se fête et vous pouvez l'avoir rien que pour vous !  
On y mange, boit, dort, chante, rit, et danse.  
On y vient,

On y court, et pas à reculons...on y revient.

Nos chefs Sébastien DEMARSEILLE et Thierry PERROD ont le plaisir de  
vous présenter cette nouvelle carte.

**Bienvenue à L'EDGAR ! et bon appétit.**



*Here everything is celebrated and we can  
have it just for you!*

*Here we eat, drink, sleep, sing, laugh and  
dance.*

*We come there, we run there and not  
backwards ...we come back to it.*

*Our chefs Sébastien DEMARSEILLE and  
Thierry PERROD are pleased to present  
this new menu.*

*Our dishes are homemade, made from raw  
products.*

*please let us know if you have a specific  
diet or an allergy.*

*Our team will do what is necessary to  
answer your request.*

*Welcome to L'EDGAR! Enjoy your meal.*



*Hier wird ALLES gefeiert und Sie können alles  
für sich haben!*

*Wir essen, trinken, schlafen, singen, lachen  
und tanzen.*

*Wir kommen dorthin,*

*Wir rennen dorthin und nicht rückwärts ... wir  
kommen darauf zurück.*

*Unsere Köche Sébastien DEMARSEILLE und  
Thierry PERROD freuen sich, Ihnen dieses  
neue Menü präsentieren zu können.*

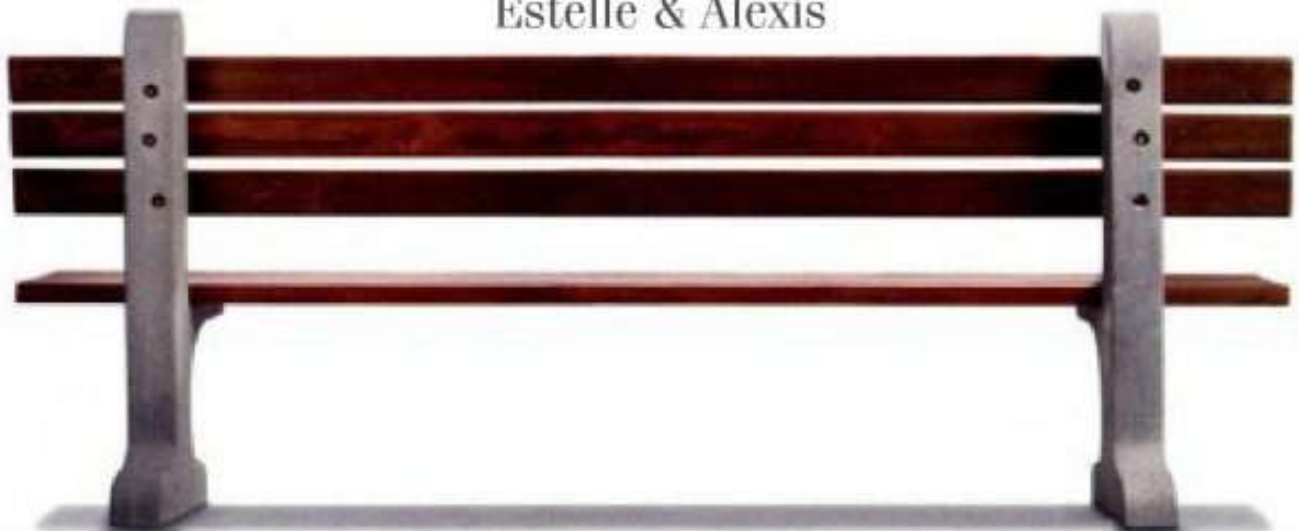
*Unsere Gerichte sind hausgemacht und aus  
Rohprodukten hergestellt.*

*Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie eine  
bestimmte Diät oder eine Allergie haben.*

*Unser Team wird alles Notwendige tun, um  
Ihre Anfrage zu beantworten.*

*Willkommen zu L'EDGAR! Guten Appetit.*

Estelle & Alexis



# Entrées, plats froids

Starters and cold meals / Vorspeisen and kalte Gerichte

## Salade fraîcheur

**17,50 € (plat) 12,50 € (entrée)**

*Salade (sucrine), brochette de gambas, avocat, pamplemousse, ananas.*

*Salad (sucrine), prawns skewer, avocado, grapefruit, pineapple Salat (Sucrine), Garnelenspieß, Avocado, Grapefruit, Ananas.*

## Formule «Végétarienne»

**14,50 € (plat) 9,50 € (entrée)**

*Tomates anciennes à la place de la brochette de gambas*

*Tomatoes instead of the prawns skewer Tomaten statt Garnelenspieß*

## Salade Caesar « véritable »

**16,50 € (plat) 11,50 € (entrée)**

*Salade, blanc de poulet, croutons, œuf, tomates et parmesan.*

*Salad, chicken breast, croutons, egg, tomatoes and parmesan Salat, Hühnerbrust, Croutons, Ei, Tomaten und Parmesan*

## Le bol franc comtois façon L'EDGAR

**15,50 € (plat) 10,50 € (entrée)**

*Salade, jambon à l'os, jambon cru, Comté, Morbier, tomates, pignons et noix.*

*salad, ham on the bone, raw ham, Comté, Morbier, tomatoes, pine nuts and walnuts*

*Salat, Schinken am Knochen, roher Schinken, Comté, Morbier, Tomaten, Pinienkerne und Walnüsse.*

## Terrine de campagne maison

**14,50 € (plat) 9,50 € (entrée)**

*Foie Gras, canard et porc.*

*Foie Gras, duck and pork Foie Gras, Ente und Schweinefleisch.*

## Tartare au couteau 160 g

**18,50 € (plat) 11,50 € (entrée)**

*Frites, salade et toasts*

*Chips, green salad and toasts Pommes, grüner Salat und Toast*

## L'EDGAR burger RIVIERE 18,00 €

*Buns, truite fumée, terrine de truite, sauce tartare, salade, tomates, oignon rouge et frites*

*Buns, smoked trout, trout terrine, salad, tomatoes, onion, and chips.*

*Brötchen, geräucherte Forellen, Forellenterrine, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Pommes.*

**Assiette de frites Bowl of chips Teller mit Pommes 3,50 €**

**Petit bol de salade verte Green salad Grüner Salat 3,50 €**

Nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

Merci de nous prévenir si vous avez un régime alimentaire spécifique, ou une allergie.

Notre équipe fera le nécessaire pour répondre à votre demande.

# Plats chauds

Main courses / warme Gerichte

## Friture de truitelles **20,50€**

*Frites, sauce tartare maison et salade verte.*

*Fried troute, country fried potatoes, green salad / Gebratene Forellen, grüner Salat und Pommes*

## Poisson de nos rivières en suggestion du chef **18,50€**

*Poisson selon arrivage*

*Fish from our rivers (depending on availability) at the chef's suggestion*

*Fisch aus unseren Flüssen (je nach Verfügbarkeit) auf Vorschlag des Küchenchefs*

## Pluma de porc ibérique et son jus aux herbes **19,50 €**

*Pommes de terre rôties au miel et poêlé de légumes de saison.*

*Iberian pork pluma and herbal juice, roasted potatoes with honey and pan-fried seasonal vegetables.*

*Iberisches Schweinefleisch Pluma und Kräutersaft, Bratkartoffeln mit Honig und gebratenem Gemüse der Saison.*

## Suprême de « poulet jaune » **19,50 €**

*sauce aux morilles et vin Jaune*

*Cuisson basse température, légumes de saison.*

*Supreme of «yellow chicken» with morel mushroom sauce and Vin Jaune. Low temperature cooking, seasonal vegetables.*

*Supreme von «gelbem Huhn» mit Morchelpilzsauce und Vin Jaune. Niedrigtemperaturkochen, Gemüse der Saison.*

## L'EDGAR burger TERRE **17,50€**

*Buns, steak de boucher (180 gr), Comté, Morbier, salade, tomates, oignon, sauce barbecue, ketchup, mayonnaise, et frites.*

*The Edgar burger butchers steak, cheese (Comté, Morbier), green salad, tomatoes, and chips*

*Brätchen, Metzgersteak (180 g), Comté, Morbier, Salat, Tomaten, Zwiebeln, und Pommes.*

## Pavé de bœuf maturé 21 jours (200 g) **21,50 €**

*Frites et salade verte*

*21 days matured beef steak, chips and green salad. / 21 Tage gereiftes Rindersteak, Pommes and grüner salat*

## Menu «Kids»

jusqu'à 12 ans

**9,50 €**

Steack ou jambon à l'os, frites et légumes

\*\*\*

2 boules de glace (vanille, chocolat ou fraise)

\*\*\*

1 boisson (Coca, Orangina, Ice tea ou 1 sirop à l'eau)

# Menu «Forrest»

33,00 € en 3 plats / 25,00 € en 3 plats

Le fromage est en supplément

## Terrine de campagne maison

*Foie Gras, canard et porc.*

*Foie Gras, duck and pork    Foie Gras, Ente und Schweinefleisch.*

## Ou Salade fraîcheur

*Salade (sucrine), brochette de gambas, avocat, pamplemousse, ananas.*

*Salad (sucrine), prawns skewer, avocado, grapefruit, pineapple    Salat (Sucrine), Garnelenspieß, Avocado, Grapefruit, Ananas.*

\*\*\*

## Pluma de porc ibérique et son jus aux herbes

*Pommes de terre rôties au miel et poêlé de légumes de saison.*

*Iberian pork pluma and herbal juice, roasted potatoes with honey and pan-fried seasonal vegetables.*

*Iberisches Schweinefleisch Pluma und Kräutersaft, Bratkartoffeln mit Honig und gebratenem Gemüse der Saison.*

## Ou Poisson en suggestion du chef

*Fish from our rivers (depending on availability) at the chef's suggestion*

*Fisch aus unseren Flüssen (je nach Verfügbarkeit) auf Vorschlag des Küchenchefs*

\*\*\*

(supplément 3€)

*extra charge    Ergänzung*

Trio de fromages locaux ou faisselle à la crème fraîche

*local cheeses    lokaler Käse*

\*\*\*

Dessert au choix parmi nos desserts maison (*hors glaces*)

*Choice of homemade desserts (except ices)    Auswahl an hausgemachtem Dessert (ohne Eis)*

# Voici nos délices sucrés...

homemade desserts / hausgemachten Desserts

**8,00 €**  
**au choix**

**Moelleux au chocolat et glace vanille**

*Chocolate cake and vanilla ice cream / Schokoladenkuchen und Vanilleeis*

**Tarte du chef**

*Tart of the moment / Kuchen des Tages*

**Parfait glacé « façon after eight » et tuile Carambar**

*"Parfait" after-eight ice cream and Carambar file / Parfait" After-Eight-Eis und Carambar-Fliesen*

**Crème brûlée aromatisée au Macvin**

**Pavlova aux fruits rouges**

*meringue recouverte d'une crème chantilly et de fruits.*

*meringue covered with whipped cream and red fruits*

*Baiser mit Schlagsahne und roten Früchten bedeckt.*

*Bon appetit!*

# Glaces et sorbets, Coupes MOVENPICK

## Fraicheur COCO 8,00 €

*Deux boules Noix de Coco accompagnées de morceaux d'ananas et chantilly*

## Chocolat ou café liégeois 8,00 €

*Une boule Vanille Bourbon de Madagascar et deux boules de chocolat Suisse accompagnées de sauce chocolat et de chantilly*

## Dame Blanche 8,00 €

*Pommes de terre rôties au miel et poêlé de légumes de saison.*

## Délice Vanille fruits rouges 8,00 €

*Deux boules Vanille Bourbon de Madagascar accompagnées de fruits rouges et d'un coulis de fruits rouges.*

## Colonel 9,90€

*Deux boules citron et Vodka*

## Nos parfums 2,00 € la boule

Supplément  
chantilly 0,50€

Vanille  
Coco  
Chocolat Suisse  
Caramel  
Café  
Pistache  
Marron

Rhum raisins  
Noix et sirop d'érable  
Noix  
sorbet Abricot  
sorbet Framboise  
sorbet Cassis  
sorbet Citron

« on avance  
avec  
la tête

et on  
marche avec  
les pieds »



10 RUE EDGAR FAURE  
39600 PORT-LESNEY

Tél. 03 84 73 82 97  
Email. [contact@ledgar.fr](mailto:contact@ledgar.fr)

[www.ledgar.fr](http://www.ledgar.fr)

