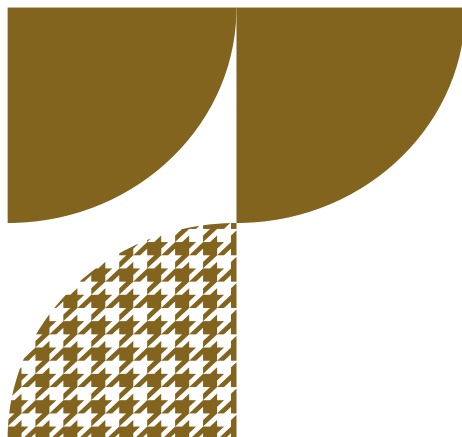


BIENVENUE À L'ÉDOUARD 7

*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.*

*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

## EQUINOX OF SARAH

**Vodka, cranberry, citron vert, gingembre**

Rafraîchissant et énergisant. Lien de saisons, changement de cœur d'Edouard 7.

*Vodka, cranberry, lime, ginger*

*Refreshing and energizing. A link between seasons, a change of heart for Edouard 7.*

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 !

★ 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 !*

★ 7/7 12PM - 10PM

*Bonne dégustation*

# Entrées

## STARTERS

---

**Gambas sauvage** 18 €

Pesto de roquette à l'ail noir, spaghettis de courgette et condiment tomate

*Wild Prawns*

*Rocket and black garlic pesto, zucchini spaghetti and tomato condiment*

**Emietté de crabe** 18 €

Pomme verte, rémoulade de céleri aux œufs de truite et jaune d'œuf confit au soja

*Flaked crab*

*Green apple, celery rémoulade with trout roe and soy-cured egg yolk*

**Salade César** 17 €

*Caesar salad*

**Salade E7** 18 €

Thon mariné, pois gourmands, carottes fane, asperges vertes, artichauts grillés, agrumes et vinaigrette au cidre

*E7 salad*

*Marinated tuna, snow peas, baby carrots, green asparagus, grilled artichokes, citrus and cider vinaigrette*

**Asperges vertes** 17 €

Feuilletté aux morilles et sauce malthaise

*Green asparagus*

*Morel mushroom puff pastry and malthaise sauce*

# Plats

## MAIN COURSES

---

**Agneau de 7 heures** 26 €

Houmous de petits pois, oignon confit et jus de rôti

*Seven-hour lamb*

*Pea hummus, caramelized onion and roasting jus*

**Thon grillé mariné en teriyaki aux agrumes** 26 €

Pressé de riz japonais grillé, crème de poivron rouge et champignons panés

*Grilled tuna marinated in citrus teriyaki*

*Pressed grilled Japanese rice, red pepper cream and breaded mushrooms*

**Entrecôte de bœuf charolais ( 200gr)** 39 €

Pommes allumettes, salade verte et sauce béarnaise

*Charolais ribeye steak (200g)*

*Shoestring fries, green salad and béarnaise sauce*

**Saumon grillé** 26 €

Risotto de fregola sarda aux petits pois, aux herbes et jus de viande

*Grilled salmon*

*Fregola sarda risotto with peas, fresh herbs and meat jus*

**Quasi de veau façon wellington** 27 €

Pomme mousseline à l'huile de persil

*Veal rump Wellington-style*

*Parsnip mousseline with parsley oil*

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** 9 €

*Vanilla crème brûlée*

**Le Fraisier de l'E7** 12 €

*The E7 strawberry cake*

**La tartelette amande, rhubarbe, fraise** 12 €

*Almond, rhubarb and strawberry tartlet*

**Les Crêpes suzette déglacées au cointreau, beurre d'orange** 9 €

*Crêpes Suzette flambéed with Cointreau, orange butter*



# 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*



*Carte*  
DU LOUNGE

# Entrées

## STARTERS

---

Carte disponible tous les jours de 12h à 22h

*Menu available daily from 12 p.m. to 10 p.m.*

**Saumon fumé d'écosse, gaufrettes à la crème aux herbes** 24 €

*Scottish smoked salmon, herb cream waffle crispy*

**Burrata, carpaccio de melon, pesto de pistache** 13 €

*Burrata, melon carpaccio, pistachio pesto*

**Emietté de crabe, pomme verte, rémoulade de céleri aux œufs de truite et jaune d'œuf confit au soja** 18 €

*Flaked crab, green apple, celery rémoulade with trout roe and soy-cured egg yolk*

**Salade César** 17 €

Filet de poulet cuit en basse température, salade romaine, œuf, tomate, parmesan, croutons

*Caesar salad*

*Low-temperature cooked chicken fillet, romaine lettuce, egg, tomato, parmesan and croutons*

**Salade E7 au thon mariné** 18 €

Pois gourmands, carottes fane, asperges vertes, artichauts grillés, agrumes et vinaigrette au cidre

*E7 salad with marinated tuna*

*Snow peas, baby carrots, green asparagus, grilled artichokes, citrus and cider vinaigrette*

**Asperges vertes, feuilleté aux morilles et sauce malthaise** 17 €

*Green asparagus, morel mushroom puff pastry and malthaise sauce*

---

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.*

---

# Plats

## MAIN COURSES

---

Carte disponible tous les jours de 12h à 22h

*Menu available daily from 12 p.m. to 10 p.m.*

**Magd'club sandwich : buns maison, salade romaine, filet de poulet cuit en basse température, tomate, bacon, œuf poché** 23 €

*Magd'club sandwich : homemade bun, romaine lettuce, low-temperature cooked chicken fillet, tomato, bacon, poached egg*

**Croque Monsieur ou Madame, béchamel aux champignons et aux herbes** 18 €

*Croque Monsieur or Madame, mushroom and herb béchamel*

**Les omelettes du chef : aux herbes, aux champignons ou aux légumes** 12 €

*Chef's omelettes: with herbs, mushrooms or vegetables*

**Entrecôte de bœuf charolais ( 200gr), pommes allumettes, salade verte et sauce béarnaise** 39 €

*Charolais ribeye steak (200g), shoestring fries, green salad and béarnaise sauce*

**Saumon grillé, risotto de fregola sarda aux petits pois, aux herbes et jus de viande** 26 €

*Grilled salmon, fregola sarda risotto with peas, fresh herbs and meat jus*

**Lasagne à la bolognaise, cochon et boeuf** 23 €

*Bolognese lasagna with pork and beef*

**Pizza margherita ou pizza mortadelle et pesto de pistache** 23 €

*Margherita pizza or mortadella and pistachio pesto pizza*

**Assiette de frites** 6 €

*Plate of fries*

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

---

Carte disponible tous les jours de 12h à 22h

*Menu available daily from 12 p.m. to 10 p.m.*

<b>Crème brûlée vanille</b>	9 €
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
<b>Le Fraisier de l'E7</b>	12 €
<i>The E7 strawberry cake</i>	
<b>La tartelette amande, rhubarbe, fraise</b>	12 €
<i>Almond, rhubarb and strawberry tartlet</i>	
<b>Salade de fruits de saison</b>	12 €
<i>Seasonal fruit salad</i>	

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.*

# Room-Service

## MENU

---

### ENTRÉES STARTERS

- ✳ **Saumon fumé d'Écosse, gaufrettes à la crème aux herbes** 24 €

*Scottish smoked salmon, herb cream waffle crispy*
- ✳ **Burrata, carpaccio de melon, pesto de pistache** 13 €

*Burrata, melon carpaccio, pistachio pesto*
- ✳ **Salade César : filet de poulet cuit en basse température, salade romaine, œuf, tomate, parmesan, croutons** 17 €

*Caesar salad: low-temperature cooked chicken fillet, romaine lettuce, egg, tomato, parmesan and croutons*

### PLATS MAIN COURSES

- ☾ ✳ **Mag'd'club sandwich : buns maison, salade romaine, filet de poulet cuit en basse température, tomate, bacon, œuf poché** 23 €

*Mag'd'club sandwich : homemade bun, romaine lettuce, low-temperature cooked chicken fillet, tomato, bacon, poached egg*
- ✳ **Croque Monsieur ou Madame, béchamel aux champignons et aux herbes** 18 €

*Croque Monsieur or Madame, mushroom and herb béchamel*
- ✳ **Les omelettes du chef : aux herbes, aux champignons ou aux légumes** 12 €

*Chef's omelettes: with herbs, mushrooms or vegetables*
- ✳ **Entrecôte de bœuf charolais ( 200gr), pommes allumettes, salade verte et sauce béarnaise** 39 €

*Charolais ribeye steak (200g), shoestring fries, green salad and béarnaise sauce*

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

- C \* Lasagne à la bolognaise, cochon et boeuf** 23 €  
*Bolognese lasagna with pork and beef*
- C \* Pizza margherita ou pizza mortadelle et pesto de pistache** 23 €  
*Margherita pizza or mortadella and pistachio pesto pizza*
- C \* Assiette de frites** 6 €  
*Plate of fries*

## DESSERTS

- \* Crème brûlée vanille** 9 €  
*Vanilla crème brûlée*
- \* Le Fraisier de l'E7** 12 €  
*The E7 strawberry cake*
- \* Salade de fruits de saison** 12 €  
*Seasonal fruit salad*
- C Yaourt** 5 €  
*Yogurt*
- C Fruits frais en fonction de la saison** 5 €  
*Fresh fruits depending on the season*

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

---

**Saumon fumé d'écosse, gaufrettes à la crème aux herbes** 9 €

*Scottish smoked salmon herb cream waffle crispy*

**Croquetas au jambon fumé** 9 €

*Smoked ham croquetas*

**Thon grillé et crème de poivron rouge** 9 €

*Grilled tuna and red pepper cream*

**Assiette de frites** 6 €

*Plate of fries*





*Carte*  
DU BAR

*Les grandes histoires*  
COMMENCENT AVEC  
*un bon verre de vin !*

Un verre de vin est une invitation au voyage.  
A la découverte de saveurs uniques, d'un terroir et du savoir-faire  
historique de nos vignerons passionnés.  
Du Rhône à la Bourgogne, chaque cuvée a été soigneusement  
sélectionnée pour vous offrir une symphonie de saveurs en  
bouche.  
Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.

---

*A glass of wine is an invitation to travel.  
It offers the discovery of unique flavors, a terroir, and the historical  
expertise of our passionate winemakers.  
From the Rhône to Burgundy, each vintage has been carefully  
selected to provide you with a symphony of flavors on the palate.  
Our entire team wishes you a delightful tasting experience.*

*Bonne dégustation*

# Vins et champagnes

## WINES AND CHAMPAGNES

### EFFERVESCENTS À LA COUPE *SPARKLING BY GLASS* 12 CL

---

Champagne Charles Heidsieck, brut	19 €
Prosecco Martini	14 €

### LES VINS AU VERRE *WINES BY GLASS*

#### VINS BLANCS *WHITE WINES* 12 CL

---

##### SUD BOURGOGNE

Jean-Marc Brocard, Chablis AOP	15 €
Les Vignerons de Mancey, Mâcon AOP	12 €

##### VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Régis Minet, Pouilly Fumé AOP	14 €
---------------------------------------	------

#### VIN ROSÉ *ROSÉ WINE* 12 CL

---

##### CÔTES DE PROVENCE

Domaine de la Grande Bauquière, B Création	10 €
--	------

#### VINS ROUGES *RED WINES* 12 CL

---

##### VALLÉE DU RHÔNE

Nobles Rives, Crozes-Hermitage AOC	16 €
------------------------------------	------

##### BOURGOGNE

Les Vignerons de Mancey, Pinot Noir AOP	13 €
---	------

##### BORDEAUX

Château La Papeterie, Montagne Saint-Emilion AOP	12 €
--	------

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.

SERVICE 7/7 de 12h à 22h 7SERVICE DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

# Vins et champagnes

## WINES AND CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES *CHAMPAGNES* 75 CL

---

Charles Heidseick « rosé réserve » 156 €

Charles Heidseick « brut réserve » 97 €

### VINS BLANCS *WHITE WINES* 75 CL

---

CÔTE DU RHÔNE, Clos de l'Oratoire des Papes, Château Neuf du Pape AOP 110 €

SUD BOURGOGNE, Jean-Marc Brocard, Chablis AOP 90 €

SUD BOURGOGNE, Les Vignerons de Mancey, Mâcon AOP 65 €

BOURGOGNE, Pierre Laurent Vignerons, Hautes Côtes de Nuit AOC 50 €

VALLÉE DE LA LOIRE, Domaine Régis Minet, Pouilly Fumé AOP 87 €

ALSACE, Wolfberger, Riesling AOC 50 €

### VIN ROSÉ *ROSÉ WINE* 75 CL

---

CÔTES DE PROVENCE, Minuty, Cuvée Prestige 110 €

CÔTES DE PROVENCE, Domaine de la Grande Bauquière, B Création 46 €

### VINS ROUGES *RED WINES* 75 CL

---

BOURGOGNE, Domaine Prémieux, Nuit Saint-Georges AOC **BIO** 135 €

BOURGOGNE, Les Vignerons de Mancey, Pinot Noir AOP 72 €

VALLÉE DU RHÔNE, Nobles Rives, Crozes-Hermitage AOC 93 €

BORDEAUX, Château des Annereaux, Lalande de Pomerol AOC 87 €

BORDEAUX, Château La Papeterie, Montagne Saint-Emilion AOP 66 €

BEAUJOLAIS, Dominique Piron, Côte du Py Morgon AOP 60 €

# Cocktails SIGNÉS

Pour célébrer les belles journées, les petites ou grandes occasions, notre carte de cocktails Signature est une invitation à la détente au cœur de l'élégance parisienne.

Classiques revisités, combinaisons de saveurs audacieuses, ingrédients inattendus... notre mixologue compose ses créations avec précision pour surprendre et séduire vos papilles.



*To celebrate beautiful days, small or big occasions, our Signature cocktail menu is an invitation to relax in the heart of Parisian elegance.*

*Revisited classics, daring flavor combinations, unexpected ingredients... our mixologist composes his creations with precision to surprise and seduce your taste buds.*

*Bonne dégustation*

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.*

SERVICE 7/7 de 12h à 22h 7SERVICE DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

# Cocktails signature

## SIGNATURE COCKTAILS

### GINGER SPIRIT

**Vodka, citron, pêche, pomme, bière de gingembre**

20 €

*Vodka, lemon, peach, apple, ginger beer*

### GOLDEN PISCO

**Pisco, soho, jus d'ananas, prosecco**

20 €

*Pisco, soho, pineapple juice, prosecco*

### EXOTIC TOUCH

**Vodka, ananas, maracuja, citron**

20 €

*Vodka, pineapple, maracuja, lemon*

### ALICE'S FAVORITE

**Rhum blanc, cognac, orange, citron, pêche, curaçao bleu**

20 €

*White rum, cognac, orange, lemon, peach, blue curaçao*

### LILY IN PARIS

**Gin, fraise, citron, concombre**

20 €

*Gin, strawberry, lemon, cucumber*

### OCTOBRE ROSE

**Tequila, cranberry, ananas, citron**

20 €

*Tequila, canneberge, pineapple, lemon*

### AUGUSTINA'S ENCHANTMENT

**Tequila, cranberry, pêche, citron**

20 €

*Tequila, canneberge, peach, lemon*

# Cocktails classiques

## CLASSIC COCKTAILS

### LES CLASSIQUES *LES CLASSIQUES*

---

<b>Mojito</b>	20 €
<b>Apero Spritz</b>	20 €
<b>Pina Colada</b>	20 €
<b>Cosmopolitain</b>	20 €
<b>Caipirinha</b>	20 €
<b>Negroni</b>	20 €
<b>Americano</b>	20 €
<b>Margarita</b>	20 €
<b>Daiquiri</b>	20 €

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.*

---

# Apéritifs et 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 €

### BIÈRE PRESSION *DRAFT BEER*

---

Stella Artois   25 cl	8 €
Stella Artois   50 cl	16 €

### BIÈRE *BEERS*

---

1664   33 cl	10 €
La Parisienne   33 cl	10 €
Carlsberg   33 cl	10 €
Maredsous   33 cl	10 €



# Spiritueux

## SPIRITS

### WHISKYS & BOURBONS | 4cl

---

Johnny Walker Red Label	18 €
Johnny Walker Black Label	20 €
Monkey Shoulder	20 €
Chivas 12 ans	21 €
Lagavulin 16 ans	22 €
Macallan	27 €
Angel's Envy	25 €
Yamazaky	26 €
Talisker	21 €
Glenmorangie	20 €
Jack Daniel's	18 €
Canadian Club	17 €
Blanton's	22 €

### RHUMS | 4cl

---

Trois rivières	18 €
Bacardi 4 ans	18 €
Bacardi 8 ans	22 €
Bacardi Blanc	17 €
Havana club 7 ans	22 €
Zacapa	25 €
Santa TERESA	26 €
Trois Rivières Blanc	17 €
Trois Rivières Ambré	19 €
Rhum Plantation pineapple	20 €

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.

# Spiritueux

## SPIRITS

### GIN | 4cl

---

Tanqueray	18 €
Citadelle	18 €
Bombay Original & Sapphire	18 €
Hendrick's	17 €

### VODKAS | 4cl

---

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

### 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

---

Cointreau Bailey's	17 €
Get27 ou Get31	17 €
Grand Marnier	17 €
Amaretto Disaronno	17 €
Limoncello	15 €

---

# Boissons sans alcool

## ALCOHOL-FREE DRINKS

### BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

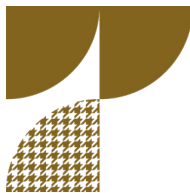
---

<b>Vittel, San pellegrino</b> <i>Vittel, San Pellegrino</i>   1 l	9 €
<b>Vittel, San pellegrino</b> <i>Vittel, San Pellegrino</i>   50 cl	7 €
<b>Jus tomate / pomme / mangue / ananas / exotique / cranberry</b> <i>Tomato / apple / mango / pineapple / exotic / cranberry juice</i>	8 €
<b>Orangina, 7up, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier</b> <i>Orangina, 7up, Coke, Zero Coke, Perrier</i>	8 €
<b>Ginger Beer La french</b> <i>Ginger Beer La french</i>   25 cl - BIO	8 €
<b>Tonic La french</b> <i>Tonic La french</i>   25 cl - BIO	8 €

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

---

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



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)