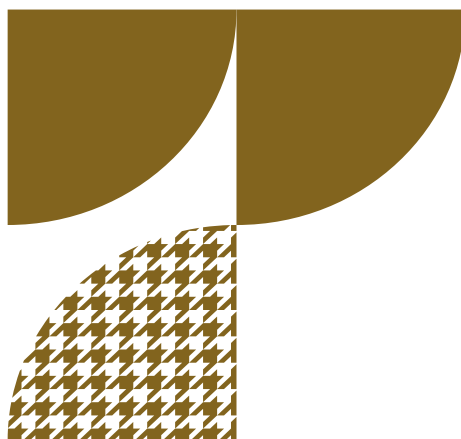


BIENVENUE À L'ÉDOUARD 7

*WELCOME AT EDOUARD 7*



*Haute-couture story*

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 éthylo-tests  
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.*

*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 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.*

# 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 Tremblay**

23 €

*Cheese platter from Ferme de Tremblay*



# *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

---

### Tartare de thon au sésame

20 €

Crème de jaune d'œuf, sablé aux zestes de citron, tuile de riz soufflé

*Sesame tuna tartare*

*Egg yolk cream, lemon zest shortbread, puffed rice tuile*

### Gaufre de pomme de terre

18 €

Œuf parfait, crème réduite à l'estragon et confit d'oignons au vinaigre

*Potato waffle*

*Soft-cooked egg, reduced tarragon cream and onion confit with vinegar*

### Tartelette au parmesan

16 €

Pesto rosso, gésiers de canard confits, cœur de sucrine et vinaigrette basilic

*Parmesan tartlet*

*Red pesto, confit duck gizzards, baby gem lettuce heart, and basil vinaigrette*

# Plats

## MAIN COURSES

---

**Joue de cochon fondante** 25 €

Crème d'artichauts et noisette, polenta crémeuse au citron confit, carottes au miel

*Melting pork cheek*

*Artichoke and hazelnut cream, creamy polenta with preserved lemon,  
honey-glazed carrots*

**Dos de lieu jaune** 26 €

infusé à l'huile de romarin, légumes verts à la poutargue, beurre tomate

*Pollock loin*

*Infused with rosemary oil, green vegetables with bottarga, tomato butter*

**Filet de volaille mariné au paprika fumé** 27 €

Risotto de fregola sarda, sauce paprika

*Chicken fillet marinated in smoked paprika*

*Fregola sarda risotto, paprika sauce*

**Lotte pochée au lait et curry breton** 27 €

Mousseline de carotte, cacahuète torréfiée et cebette

*Poached monkfish in milk with Breton curry*

*Carrot purée, toasted peanuts and spring onion*

# Desserts

## DESSERTS

---

**Crème brûlée vanille** 13 €

*Vanilla crème brûlée*

**Opéra allégé à notre façon** 13 €

*Lightened Opéra cake our way*

**Entremet génoise pistache et fraise dans différents états** 13 €

*Pistachio sponge entremet with strawberry in different forms*

**Assiette de fromages de la ferme de Tremblay** 23 €

*Cheese platter from Ferme de Tremblay*

**Salade de fruits** 12 €

*Fruit salad*



## *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 traditionnelle, poulet cuit en basse température** ✨ 19 €

*Traditional Caesar salad, slow-cooked chicken*

**Assiette de charcuterie** ✨ 23 €

*Charcuterie platter*

**ROOM SERVICE :** ✨ 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM 🌙 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

---

**Onglet de bœuf grillé, sauce au poivre, frites croustillantes** ✨ 24 €

*Grilled beef onglet, pepper sauce, crispy fries*

**Dos de lieu jaune infusé à l'huile de romarin, légumes verts à la poutargue, beurre томатé** ✨ 26 €

*Pollock loin infused with rosemary oil, green vegetables with bottarga, tomato butter*

**Lasagne à la bolognaise, gratinée au four** ☺ 24 €

*Oven-baked lasagna bolognese*

**Pizza Margherita** ☺ 26 €

*Margherita pizza*

**Hot dog, oignons frits, ketchup, mayonnaise, frites et salade** ✨ 24 €

*Hot dog, fried onions, ketchup, mayonnaise, fries and salad*

**Les omelettes du chef : aux herbes, aux champignons ou au jambon** ✨ 13 €

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

**Assiette de frites** ☺ 7 €

*Plate of fries*

**ROOM SERVICE :** ✨ 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM ☺ 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

---

**Crème brûlée vanille** ✨ 13 €

*Vanilla crème brûlée*

**Café gourmand** ✨ 12 €

*Gourmet coffee with a selection of miniature desserts*

**Salade de fruits** 🌙 12 €

*Fruit salad*

**Assiette de fromage de la ferme de Tremblay** ✨ 23 €

*Cheese platter from Ferme de Tremblay*

**ROOM SERVICE :** ✨ 7/7 de 12h à 22h 7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM 🌙 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 *SPARKLING* 12 CL

---

Champagne Charles Heidsieck, brut 19 €

Prosecco Martini 14 €

### 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 €

# Vins et champagnes

## WINES AND CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES *CHAMPAGNES* 75 CL

---

<b>Charles Heidseick</b> « rosé réserve »	156 €
<b>Charles Heidseick</b> « brut réserve »	97 €

### VINS BLANCS *WHITE WINES* 75 CL

---

<b>CÔTE DU RHÔNE, Clos de l'Oratoire des Papes, Château Neuf du Pape AOP</b>	110 €
<b>SUD BOURGOGNE, Jean-Marc Brocard, Chablis AOP</b>	90 €
<b>SUD BOURGOGNE, Les Vignerons de Mancey, Mâcon AOP</b>	65 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE, Domaine Régis Minet, Pouilly Fumé AOP</b>	87 €

### VIN ROSÉ *ROSÉ WINE* 75 CL

---

<b>CÔTES DE PROVENCE, Minuty, Cuvée Prestige</b>	110 €
<b>CÔTES DE PROVENCE, Domaine de la Grande Bauquière, B Création</b>	46 €

### VINS ROUGES *RED WINES* 75 CL

---

<b>BOURGOGNE, Domaine Prémieux, Nuit Saint-Georges AOC <span style="color: green;">BIO</span></b>	85 €
<b>BOURGOGNE, Les Vignerons de Mancey, Pinot Noir AOP</b>	72 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE, Nobles Rives, Crozes-Hermitage AOC</b>	93 €
<b>BORDEAUX, Château des Annereaux, Lalande de Pomerol AOC</b>	75 €
<b>BORDEAUX, Château La Papeterie, Montagne Saint-Emilion AOP</b>	66 €

# 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*

## ALICE'S FAVORITE

20 €

**Rhum, Cognac, Curaçao, orange pressée, citron vert pressé, sirop de pêche**

*Rum, Cognac, Curaçao liqueur, squeezed orange, squeezed lime, peach syrup*

## 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*

## EQUINOX OF SARAH

20 €

**Vodka, jus de cranberry, citron vert pressé, sirop de gingembre**

*Vodka, cranberry juice, squeezed lime, ginger syrup*

## BERTIE'S DELIGHT

20 €

**Rhum, liqueur de café, liqueur de vanille, sirop au piment, blanc d'oeuf**

*Rum, coffee liqueur, vanilla liqueur, chili syrup, egg white*

## LE GARNIER

20 €

**Vermouth bianco, crème de framboise, champagne**

*Bianco vermouth, raspberry liqueur, champagne*

## AFTERNOON TEA

20 €

**Gin infusé au thé Earl Grey, liqueur d'orange, jus de citron, confiture d'abricot**

*Gin infused with Earl Grey tea, orange liqueur, lemon juice, apricot jam*

# Cocktails classiques

## CLASSIC COCKTAILS

---

<b>MOJITO</b>	20 €
<b>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante</b> <i>Rum, fresh mint, lime, sugar, soda</i>	
<b>SPRITZ</b>	20 €
<b>Aperol ou Saint-Germain, prosecco, eau pétillante</b> <i>Aperol or Saint-Germain, prosecco, soda</i>	
<b>NEGRONI</b>	20 €
<b>Gin, Campari, Martini rubino</b> <i>Gin, bitter Campari, red vermouth</i>	
<b>DRY MARTINI</b>	20 €
<b>Gin ou Vodka, vermouth dry, citron</b> <i>Gin or Vodka, dry vermouth, lemon</i>	
<b>MARGARITA</b>	20 €
<b>Tequila, Cointreau, citron vert pressé, sel fin</b> <i>Tequila, Cointreau, squeezed lime, salt</i>	
<b>DAIQUIRI</b>	20 €
<b>Rhum blanc, citron vert pressé, sirop simple</b> <i>White rum, squeezed lime, simple syrup</i>	
<b>CAÏPIRINHA</b>	20 €
<b>Cachaça, citron vert, sucre de canne</b> <i>Cachaca, lime, sugar</i>	
<b>COSMOPOLITAN</b>	20 €
<b>Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert pressé</b> <i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, squeezed lime</i>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	20 €
<b>Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne</b> <i>Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar</i>	
<b>OLD FASHIONED</b>	20 €
<b>Whisky, sucre, Angostura</b> <i>Whisky, sugar, bitter Angostura</i>	

# 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 €
La Parisienne   33 cl	10 €
Carlsberg   33 cl	10 €
Corona   33 cl	10 €

# 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*

**Talisker** 21 €

**Lagavulin 16 ans** 22 €

**The Macallan** 27 €

## IRLANDE 4cl

---

### *Single Malt Tourbé*

**Connemara** 21 €

## ÉTATS-UNIS 4cl

---

### *Tennessee Whiskey*

**Jack Daniel's Old No.7** 18 €

### *Bourbon*

**Blanton's** 22 €

**Angel's Envy** 25 €

## JAPON 4cl

---

### *Single Malt*

**Yamazaky** 26 €

## CANADA 4cl

---

### *Blended Canadian Whisky*

**Canadia Club** 17 €

# Spiritueux

## SPIRITS

### RHUMS & CACHAÇA | 4cl

---

Trois rivières	18 €
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 €

### 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	17 €
Brecon Botanicals	18 €

# 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

---

Cointreau Bailey's	17 €
Get27 ou Get31	17 €
Grand Marnier	17 €
Amaretto Disaronno	17 €
Limoncello	15 €
Chartreuse verte	20 €
Cointreau	17 €
Get citron & menthe	17 €

# 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 €
<b>Jus pressés : orange / pamplemousse</b>	8 €
<i>Fresh juices : orange / grapefruit</i>	
<b>Jus tomate / pomme / mangue / ananas / exotique / cranberry</b>	8 €
<i>Tomato / apple / mango / pineapple / exotic / cranberry juice</i>	
<b>Orangina, 7up, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier</b>	8 €
<i>Orangina, 7up, Coke, Zero Coke, Perrier</i>	
<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 €



EDOUARD7

HOTEL B SIGNATURE

PARIS