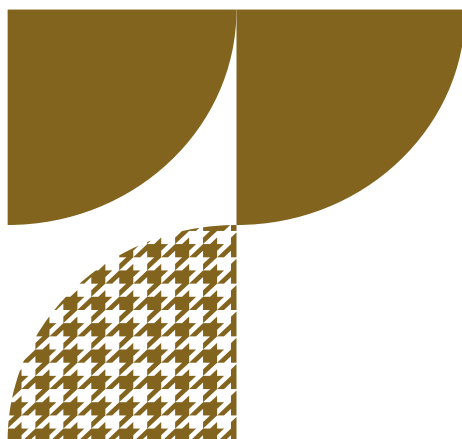


BIENVENUE À L'ÉDOUARD 7

WELCOME AT ÉDOUARD 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 éthylotests 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 Tremblaye

23 €

Cheese platter from Ferme de Tremblaye



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 tomates

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 ciboulette

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 Tremblaye 23 €

Cheese platter from Ferme de Tremblaye

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 - 21h le week-end

7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM - 9 PM ON WEEKENDS

☾ 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 ✨ 17 €

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 - 21h le week-end

7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM - 9 PM ON WEEKENDS

🍷 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 Tremblaye ★

23 €

Cheese platter from Ferme de Tremblaye

ROOM SERVICE :

★ 7/7 de 12h à 22h - 21h le week-end

7 DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM - 9 PM ON WEEKENDS

☾ 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

Charles Heidsieck, « brut réserve »	19 €
Prosecco Borgo Dei Ciliegi	9 €

VINS BLANCS *WHITE WINES* 12 CL

BOURGOGNE

Laroche, Chardonnay Réserve	11 €
Laroche, Saint Martin Chablis	22 €

BORDEAUX

Château Mirefleurs, Sauvignon	8 €
Bordeaux, Barton & Guestier, Sauternes AOC, vin liquoreux	18 €

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE* 12 CL

CÔTES DE PROVENCE

Gassier, Le Pas du Moine, Sainte-Victoire	15 €
---	------

VINS ROUGES *RED WINES* 12 CL

BOURGOGNE

Laroche, Pinot Noir Réserve	12 €
-----------------------------	------

BORDEAUX

Château Patache d'Aux, Médoc Cru Bourgeois	17 €
--	------

VALLÉE DU RHÔNE

Ogier L'Orientale, AOP Crozes-Hermitage	18 €
---	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sancto Lupo, AOP Pic Saint-Loup	16 €
---------------------------------	------

Vins et champagnes

WINES AND CHAMPAGNES

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES* 75 CL

Charles Heidseick, « brut réserve »	97 €
Charles Heidseick « rosé réserve »	156 €
Prosecco Borgo Dei Ciliegi	33 €
Cidre, Bolée d'Armorique « brut »	25 €

VINS BLANCS *WHITE WINES* 75 CL

BOURGOGNE

Laroche, Chardonnay Réserve	47 €
Laroche, Saint Martin Chablis	90 €

BORDEAUX

Château Mirefleurs, Sauvignon	30 €
Bordeaux, Barton & Guestier, Sauternes AOC, vin liquoreux	83 €

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE* 75 CL

Gassier, Le Pas du Moine, Sainte-Victoire	72 €
Minuty, Cuvée Prestige	110 €

VINS ROUGES *RED WINES* 75 CL

BOURGOGNE

Laroche, Pinot Noir Réserve	50 €
Domaine Prémieux, Nuit Saint-Georges AOC BIO	85 €

BORDEAUX

Château Patache d'Aux, Médoc Cru Bourgeois	74 €
--	------

VALLÉE DU RHÔNE

Ogier L'Orientale, AOP Crozes-Hermitage	75 €
---	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Sancto Lupo, AOP Pic Saint-Loup	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

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

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

BALADE AUX TUILERIES 20 €

Vodka infusée à la poire, liqueur Saint-Germain, citron vert, prosecco

Pear-infused vodka, Saint-Germain liqueur, lime and prosecco

HAUTE COUTURE 20 €

Gin, liqueur de bergamote, jus de citron, sirop de violette, concombre, tonic

Gin, bergamot liqueur, lemon juice, violet syrup, cucumber and tonic

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO	20 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante	
<i>Rum, fresh mint, lime, sugar, soda</i>	
SPRITZ	20 €
Aperol ou Saint-Germain, prosecco, eau pétillante	
<i>Aperol or Saint-Germain, prosecco, soda</i>	
NEGRONI	20 €
Gin, Campari, Martini rubino	
<i>Gin, bitter Campari, red vermouth</i>	
DRY MARTINI	20 €
Gin ou Vodka, vermouth dry, citron	
<i>Gin or Vodka, dry vermouth, lemon</i>	
MARGARITA	20 €
Tequila, Cointreau, citron vert pressé, sel fin	
<i>Tequila, Cointreau, squeezed lime, salt</i>	
DAIQUIRI	20 €
Rhum blanc, citron vert pressé, sirop simple	
<i>White rum, squeezed lime, simple syrup</i>	
CAÏPIRINHA	20 €
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
<i>Cachaca, lime, sugar</i>	
COSMOPOLITAN	20 €
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert pressé	
<i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, squeezed lime</i>	
ESPRESSO MARTINI	20 €
Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne	
<i>Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar</i>	
OLD FASHIONED	20 €
Whisky, sucre, Angostura	
<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 €
Carlsberg 33 cl	10 €
Corona 33 cl	10 €
Senlis 33 cl	12 €

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

Glenmorangie Original 10 ans 20 €

Talisker 21 €

Lagavulin 16 ans 28 €

Oban 14 ans 24 €

Royal Brackla 12 ans 27 €

ÉTATS-UNIS

4cl

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Old No.7 18 €

Rye

Bulleit Rye 20 €

Bourbon

Bulleit Bourbon 20 €

Bulleit 10 ans 24 €

Angel's Envy 25 €

Blanton's 26 €

JAPON

4cl

Single Malt

Yamazaky 28 €

Spiritueux

SPIRITS

RHUMS & CACHAÇA | 4cl

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 €
Havana Club 7 ans	21 €

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	20 €
Brecon Botanicals	18 €
Gordon's	15 €
Plymouth	16 €

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

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 €
Jus pressés : orange / pamplemousse	8 €
<i>Fresh juices : orange / grapefruit</i>	
Jus tomate / pomme / mangue / ananas / exotique / cranberry	8 €
<i>Tomato / apple / mango / pineapple / exotic / cranberry juice</i>	
Orangina, 7up, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier	8 €
<i>Orangina, 7up, Coke, Zero Coke, Perrier</i>	
Ginger Beer La french <i>Ginger Beer La french</i> 25 cl - BIO	8 €
Tonic La french <i>Tonic La french</i> 25 cl - BIO	8 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

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



EDOUARD7

HOTEL B SIGNATURE

PARIS