

Eden-Roc




Hôtel du Cap - Eden-Roc

Notre sélection de caviars, de France et d'ailleurs
Our selection of caviar, from France and beyond

Maison Prunier
Maison Petrossian
Maison Nordique
Maison Riofrio

Notre carte des caviars est à votre disposition.
Our caviar selection is available upon request.

Nos entrées de saison
Our seasonal starters

Panier de légumes de saison, "Bagna Cauda"  <i>Seasonal vegetable basket, "Bagna Cauda"</i>	44
Homard comme une salade César au guéridon <i>Lobster Caesar salad prepared at the table</i>	155
Crudo de langoustine à l'algue nori, asperge blanche au lard di Colonnata, vinaigrette d'agrumes <i>Langoustine "Crudo" with nori seaweed, asparagus with Lardo di Colonnata, citrus vinaigrette</i>	90
Tartelette tourteau, avocat et coriandre <i>Crab and avocado tartlet seasoned with coriander</i>	79

Les incontournables Eden-Roc
Eden-Roc specials

Buffet Eden-Roc <i>Eden-Roc buffet</i>	105
Linguine aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	78
Pâtes à la langouste flambées à table <i>Flambéed spiny lobster pasta, prepared at the table</i>	32/ 100 g
Loup façon Eden-Roc <i>Eden-Roc seabass</i>	29/ 100 g
Sole meunière, pour 2 personnes <i>Sole cooked "meunière", for 2 people</i>	190
Queue de lotte rôtie, vierge de légumes de saison, pour 2 personnes <i>Rosted monkfish tail, virgin sauce with seasonal vegetables, for 2 people</i>	150
Bouillabaisse pour 2 personnes <i>Bouillabaisse, for 2 people</i>	290
Tartare de filet de bœuf au guéridon (160 g) <i>Beef tartare prepared at the table (5.6 oz)</i>	78
Le fameux steak Diane <i>The notorious steak Diane</i>	90


Notre sélection de poissons
Our fresh catch of the day

Selon arrivage, présenté au chariot, cuit selon votre choix : grillé / rôti / en croûte de sel.
Depending on availability, presented on our trolley and cooked according to your preference: grilled, roasted or in salted crust.

Loup, Daurade et autres poissons de pêche <i>Sea bass, Sea bream and other caught fishes</i>	29 / 100g
Langouste <i>Pink spiny lobster</i>	32 / 100g

Notre sélection de viandes de race
Our meat selection

Escalope de veau milanaise comme au Giovanni's <i>Milanese-style veal escalope like in Giovanni's</i>	88
Volaille de la Cour d'Armoise, pour 2 personnes Cuite sur le coffre, morilles au vin jaune, sauce poulette <i>Chicken from "La Cour d'Armoise", for 2 people Cooked on the bone, morels sautéed with yellow wine, "Poulette sauce"</i>	176
Epaule d'agneau confite, légumes de printemps, jus de cuisson <i>Preserved lamb shoulder, spring vegetables, cooking jus</i>	90
Filet de bœuf façon Rossini, jeunes pousses de salade et herbes fraîches, jus aux truffes melanosporum <i>Rossini-style beef fillet, spring leaves, fresh herbs, melanosporum truffle jus</i>	110

Garnitures en supplément 
Additional side dishes

24

Frites 
French fries

Fleurs de courgette garnies d'une ratatouille
Zucchini flowers stuffed with ratatouille

Artichauts façon barigoule
Artichokes cooked "barigoule" style

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes

Riz basmati parfumé à la cébette et coriandre
Basmati rice with spring onions and coriander

Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Green beans sautéed with garlic and parsley

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes* -  Présence d'arachide / *Contains peanuts*

Prix nets en Euros, taxes et service compris. En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétans ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten.

Net prices in Euros, taxes and service included. In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide. Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes.

Desserts création de Tarek Ahamada
Desserts created by Tarek Ahamada

30

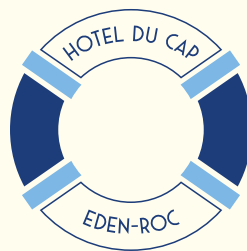
Assiette de fruits rouges
Red berries platter

Gâteaux de notre enfance aux choix du buffet
Cakes and pastries from childhood to choose from our buffet

Crêpes Suzette flambées devant vous
Crêpes Suzette, flambéed at your table

Île flottante, crème vanille, caramel et noisettes grillées
Floating island, vanilla custard, caramel and grilled hazelnuts

Crèmes glacées et sorbets « maison », parfums du jour à demander au maître d'hôtel
Home-made ice cream and sorbets. Please ask our Maître d'hôtel for the selection of the day



Prix nets en Euros, taxes et service compris, boissons non incluses.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétariens ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja.

Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits.

Nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine France, Espagne, Allemagne, Autriche et USA. Nos viandes de volaille sont d'origine France.

Nos viandes de porc sont d'origine Italie, France et Espagne. Notre viande d'agneau est d'origine France.

Net prices in Euros, taxes and service included, drinks not included.

Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide. Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes. We inform you that our dishes may contain traces of the following allergens: eggs, milk and milk by-products, cereals with gluten, mustard, sulphites, nuts, sesame, peanuts, celery, fish, molluscs, shellfish, lupin and soy.

Therefore, we cannot guarantee the absence of any cross contamination between products.

Our beef and veal meats are from France, Spain, Germany, Austria and USA origin. Our poultry meats are from France origin.

Our pork meats are from Italy, France and Spain origin. Our Lamb meat is from France origin.