

Grill EDEN-ROC



Ferolla

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR
OUR SELECTION OF CAVIAR

Caviar impérial de Sologne
Caviar from Sologne
30 g - 175€ / 50 g - 270€ / 125 g - 630€

Caviar Beluga
Beluga caviar
50 g - 860€

Servi avec crème ciboulette et blinis - *Served with chive cream and blinis*



ENTRÉES
STARTERS

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois, yaourt et coriandre, "pain pita"	32
<i>Wood-grilled eggplant caviar, yoghurt and coriander, pita bread</i>	
Houmous de pois chiches, cébette et tomates cerises, pain sarde	32
<i>Chickpea houmous, cherry tomatoes, spring onions, Sardinian bread</i>	
Terrine de foie gras de canard, confiture du moment et pain brioché	59
<i>Duck foie gras terrine, jam of the moment and brioche bread</i>	
Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate	88
<i>Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate</i>	
Melon choisi de Cavaillon au porto	32
<i>Selected Cavaillon melon with port wine</i>	
Melon choisi de Cavaillon au jambon de Parme affiné 30 mois	48
<i>Selected Cavaillon melon with 30-month ripened Parma ham</i>	
Artichaut feuilles de Macau, vinaigrette moutarde à l'ancienne	42
<i>Macau artichoke leaves, mustard vinaigrette</i>	



FISH BAR
FISH BAR

Gamberoni rosso, huile d'olive et citron caviar, salicorne	78
<i>Gamberoni rosso, olive oil, finger lime, glasswort</i>	
Chair de king-crabe, avocat à la flamme, sauce cocktail	69
<i>King-crab, blow torched avocado, cocktail sauce</i>	
Carpaccio de sériole mariné, yuzu, grenade et coriandre	49
<i>Marinated yellowtail carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>	
Ceviche de daurade au fruit de la passion, citron vert et Aji Amarillo	48/68
<i>Sea bream ceviche with passion fruit, lime and Aji Amarillo</i>	
Otoro de thon rouge en tartare, sésame, sauce ponzu, riz vinaigré au mirin	58/78
<i>Red tuna otoro tartare, sesame, ponzu dressing, mirin seasoned rice</i>	
Carpaccio de loup et courgette trompette, pistou et huile d'olive citron	58
<i>Seabass carpaccio, trumpet zucchini, pistou and lemon olive oil</i>	
Saumon fumé par nos soins, blinis au sarrasin et crème acidulée	56
<i>Home-smoked salmon, buckwheat blinis and sour cream</i>	



BAR À SALADES
SALAD BAR

Belle niçoise « Eden-Roc »	49
<i>Niçoise salad « Eden-Roc » style</i>	
Salade César au poulet avec ou sans bacon	49
<i>Chicken Ceasar salad, with or without bacon</i>	
Coeur de laitue, vinaigrette truffe et parmesan	36
<i>Lettuce heart, truffle vinaigrette, parmesan cheese</i>	
Mozzarella di bufala, tomates de pays, condiments caprese	48
<i>Mozzarella di bufala, local tomatoes, caprese condiments</i>	
Salade avocat, pomelos et homard bleu, vinaigrette au miel	105
<i>Blue lobster salad, pomelos, avocado, honey vinaigrette</i>	



PLATS
MAIN COURSES

Linguine cuisinées à la langouste, tomates cerises et jus de carapaces demi ou entière	120/220
<i>Linguini with lobster, cherry tomatoes and shell juice</i>	
Thon rouge de Méditerranée juste saisi à la provençale, olives, câpres, tomates et poivrons	78
<i>Mediterranean red tuna just seared Provençal style, olives, capers, tomatoes and red peppers</i>	
Risotto Carnaroli aux girolles, cébettes, pistaches de Bronto et parmesan	55
<i>Carnaroli risotto with chanterelles, spring onions, Bronto pistachios and parmesan cheese</i>	
Dos de Loup en croûte de basilic « Eden-Roc », fenouil braisé, beurre émulsionné au citron	88
<i>Seabass « Eden-Roc » style with basil crust, braised fennel, lemon butter emulsion</i>	
Poulpe grillé au charbon, ratatouille de Provence, olives Taggiasche et basilic	68
<i>Charcoal grilled octopus, Provençal ratatouille, Taggiasche olives and basil</i>	

Moules de Tamaris à la marinière, pommes frites	55
<i>Moules marinières of Tamaris, French fries</i>	
Sole de petit bateau cuite meunière, cocotte de légumes au citron confit	90
<i>Line-caught sole cooked meunière, lemon confit vegetables</i>	
Tartare de filet de boeuf, pommes frites, salade maraîchère supplément truffe +36	68
<i>Beef tartare, French fries, green salad add truffle +36</i>	
Suprême de volaille fermière rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée	78
<i>Roasted farm-raised chicken breast with Garrigue flavours, mashed potatoes</i>	
Filet de bœuf flambé au cognac, sauce au poivre vert, cassolette de pleurotes à l'ail confit	90
<i>Beef fillet cooked with cognac, green pepper sauce, cassolette of oyster mushrooms with confied garlic</i>	
Burger de boeuf Wagyu Australien "Rossini", truffe et foie gras de canard	95
<i>"Rossini" Australian Wagyu beef burger, truffle, duck foie gras</i>	

À PARTAGER
TO SHARER

Assiette du Mareyeur : 6 langoustines, 8 crevettes roses, pinces de tourteaux, bulots	140
<i>Mareyeur's platter: 6 langoustines, 8 prawns, crab claws, whelks</i>	
Carré d'agneau des Alpilles rôti aux arômes de Provence, pommes rissolées (pour deux personnes)	176
<i>Rack of Alpilles lamb roasted with Provence aromas, roast potatoes (for two)</i>	
Daurade entière rôtie, marinade au roucou, guacamole, salade criolla à la coriandre et citron vert (pour deux personnes)	168
<i>Whole roasted seabream, marinated with achiote, criolla salad with coriander and lemon (for two)</i>	
Tomahawk de boeuf Wagyu Australien, cuit au charbon de bois, sauce béarnaise, pommes frites (pour deux personnes)	410
<i>Tomahawk of Australian Wagyu beef, charcoal-cooked, béarnaise sauce, French fries (for two)</i>	

SUGGESTIONS DU JOUR
TODAY'S SPECIALS

Entrée et/ou plat
Proposés à la voix par notre équipe
Starter and/or main course suggested by our team



GARNITURES EN SUPPLÉMENT
ADDITIONAL SIDE DISHES




Purée de pommes de terre supplément truffe +36	Pommes frites
<i>Mashed potatoes add truffle +36</i>	<i>French fries</i>
Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur	Pleurotes sautées à l'ail confit
<i>Vegetable casserole with preserved lemon or steamed</i>	<i>Oyster mushrooms sautéed with confit garlic</i>
Salade maraîchère	Riz basmati cuisiné à la cébette
<i>Garden salad</i>	<i>Basmati rice cooked with spring onion</i>
Ratatouille de Provence	
<i>Provençal ratatouille</i>	



DESSERTS
DESSERTS

Profiterole glacée, sauce chocolat à la fève de tonka <i>Frozen profiterole with chocolate and tonka bean sauce</i>	30
Millefeuille croustillant à la vanille de Madagascar, confiture de lait <i>Crisp Madagascar vanilla millefeuille with dulce de leche</i>	30
Pavlova meringuée à la mangue, chantilly noix de coco et sorbet passion <i>Mango pavlova, coconut chantilly cream, passion fruit sorbet</i>	30
Les fruits rouges, crème fermière battue à la vanille Bourbon <i>Red berries, fresh whipped cream with Bourbon vanilla</i>	30
Crêpes flambées façon «Suzette» au Grand Marnier <i>Crepes flambéed «Suzette» style with Grand Marnier</i>	32
Crèmes glacées et sorbets « maison » (3 boules) <i>Homemade ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	28

Carte élaborée par / Menu elaborated by :
Christophe Marc, Tarek Ahamada

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*  Produits locaux / *Local products*  Pêche durable / *Sustainable fishing*

Nous tenons à votre disposition un choix de plats vegans, pour toute demande merci de vous adresser à nos équipes.
A selection of vegan dishes is available, please ask our team.

Prix nets en euros, service compris, boissons non incluses. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Origine des viandes : Bovine : Espagne, U.S.A., France, Italie, Allemagne, Australie - Ovine : France - Porcine : Espagne - Volaille : France. Détail des allergènes disponible sur demande. 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.

Pour les régimes alimentaires ou les allergies, nous avons à votre disposition des pâtes sans gluten et du pain sans gluten.

Net prices in Euros, service included, beverages not included. Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products.

Origin of meat : Beef : Spain, U.S.A., France, Italy, Germany, Australia - Lamb : France - Pork : Spain - Poultry : France. Allergens details available upon request.

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.

For special diets or food allergy requirements, please ask our team for our gluten-free pasta and gluten-free bread.