

Grill EDEN-ROC





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" ✓	
<i>Wood-grilled eggplant caviar, yoghurt and coriander, pita bread</i>	32
Houmous de pois chiches, cébette et tomates cerises, pain sarde ✓	
<i>Chickpea houmous, cherry tomatoes, spring onions, Sardinian bread</i>	32
Terrine de foie gras de canard, confiture du moment et pain brioché	
<i>Duck foie gras terrine, jam of the moment and brioche bread</i>	59
Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate	
<i>Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate</i>	88
Poêlée de champignons du moment à l'ail et au persil	
<i>Sautéed mushrooms with garlic and parsley</i>	38
Melon au jambon de Parme affiné 30 mois	
<i>Selected melon with 30-month ripened Parma ham</i>	48
Artichaut en feuilles, vinaigrette moutarde à l'ancienne ✓	
<i>Artichoke leaves, mustard vinaigrette</i>	42



BAR À SALADES  
SALAD BAR

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



FISH BAR  
FISH BAR

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



PLATS  
MAIN COURSES

Linguine cuisinées à la langouste, tomates cerises et jus de carapaces	
demi ou entière	
<i>Linguini with lobster, cherry tomatoes and shell juice</i>	
half or whole	120/220
Risotto aux girolles, cébettes, pistaches et parmesan ✓	
<i>Risotto with chanterelles, spring onions, pistachios and parmesan cheese</i>	55
Dos de Loup en croûte de basilic	
« Eden-Roc », fenouil braisé, beurre émulsionné au citron	
<i>Seabass « Eden-Roc » style with basil crust, braised fennel, lemon butter emulsion</i>	88
Poulpe grillé au charbon, ratatouille, olives noires et basilic	
<i>Charcoal grilled octopus, ratatouille, black olives and basil</i>	68
Moules marinières, pommes frites	
<i>Mussels marinières, French fries</i>	55

Sole cuite meunière, cocotte de légumes au citron confit	
<i>Sole cooked meunière, lemon confit vegetables</i>	90
Tartare de filet de boeuf, pommes frites, salade maraîchère	
supplément truffe +36	
<i>Beef tartare, French fries, green salad</i>	68
add truffle +36	
Suprême de volaille rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée	
<i>Roasted chicken breast with garrigue flavours, mashed potatoes</i>	78
Filet de boeuf flambé au cognac, sauce au poivre vert, cassolette de champignons du moment	
à l'ail confit	
<i>Beef fillet cooked with cognac, green pepper sauce, mushrooms cassolette cooked with confied garlic</i>	90
Cheeseburger Eden-Roc avec ou sans bacon, pommes frites et salade mesclun	
supplément foie gras +36	
<i>« Eden-Roc » cheeseburger with or without bacon, French fries and green salad</i>	52
add foie gras +36	

À PARTAGER  
TO SHARER

Daurade entière rôtie, marinade au roucou, guacamole, salade criolla à la coriandre et citron vert (pour deux personnes)	
<i>Whole roasted seabream, marinated with achiote, guacamole, criolla salad with coriander and lemon</i>	168
(for two)	
Côte de boeuf Black-Angus, cuite au charbon de bois, sauce béarnaise, pommes frites	
(pour deux personnes)	
<i>Black-Angus prime rib, charcoal-cooked, béarnaise sauce, French fries</i>	220
(for two)	

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		Cassolette de champignons du moment à l'ail confit	
<i>Vegetable casserole with preserved lemon or steamed</i>		<i>Mushrooms cassolette cooked with confied garlic</i>	
Salade maraîchère		Riz basmati cuisiné à la cébette	
<i>Garden salad</i>		<i>Basmati rice cooked with spring onion</i>	
Ratatouille			
<i>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
Cookie de partage, pépites de chocolat au lait origine Pérou 40% et noisettes caramélisées <i>Cookie to share, milk chocolate chips and caramelized nuts</i>	46
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*  Présence d'arachides / *Presence of peanuts*

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.*