

# Grill

EDEN-ROC



NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR  
OUR SELECTION OF CAVIAR

Caviar impérial de Sologne | Caviar Beluga  
*Caviar from Sologne* | *Beluga caviar*  
30 g - 175€ / 50 g - 270€ / 125 g - 630€  
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»   
*Wood-grilled eggplant caviar, yoghurt and coriander, pita bread* 32

Houmous de pois chiches, cébette et tomates cerises, pain sarde   
*Chickpea houmous, cherry tomatoes, spring onions, Sardinian bread* 32

Gaspacho Andalou servi très frais   
*Andalusian Gaspacho served chilled* 32

Poêlée de champignons du moment à l'ail et au persil   
*Sautéed mushrooms with garlic and parsley* 38

Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate  
*Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate* 88

Melon au jambon de Parme affiné 30 mois  
*Selected melon with 30-month ripened Parma ham* 48

Artichaut en feuilles, vinaigrette moutarde à l'ancienne   
*Artichoke leaves, mustard vinaigrette* 42

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*



FISH BAR  
FISH BAR

Gamberoni rosso, huile d'olive et citron caviar, salicorne  
*Gamberoni rosso, olive oil, finger lime, glasswort* 78

Chair de king-crabe, avocat à la flamme, sauce cocktail  
*King-crab, blow torched avocado, cocktail sauce* 69

Carpaccio de sériole marinée, yuzu, grenade et coriandre   
*Marinated yellowtail carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander* 49

Saumon fumé par nos soins, blinis et crème acidulée  
*Home-smoked salmon, blinis and sour cream* 56

Carpaccio de loup et courgette trompette, pistou et huile d'olive citron  
*Seabass carpaccio, trumpet zucchini, pistou and lemon olive oil* 58

Ceviche de daurade au fruit de la passion, citron vert et Aji Amarillo  
*Sea bream ceviche with passion fruit, lime and Aji Amarillo* 48/68

Otoro de thon rouge en tartare, sésame, sauce ponzu, riz vinaigré au mirin  
*Red tuna otoro tartare, sesame, ponzu dressing, mirin seasoned rice* 58/78



PLATS  
MAIN COURSES

Traditionnel club sandwich au poulet avec ou sans bacon, pommes frites   
*Traditional chicken club sandwich, with or without bacon, French fries* 44

Moules marinières, pommes frites   
*Mussels marinières, French fries* 55

Penne au jus de tomates, basilic et stracciatella   
*Penne pasta with tomato juice, basil and stracciatella* 48

Risotto aux girolles, cébettes, pistaches et parmesan   
*Risotto with chanterelles, spring onions, pistachios and parmesan cheese* 55

Loup de Méditerranée rôti au fenouil sec, sauce vierge aux câpres et basilic  
*Roasted seabass, fennel, virgin dressing with capers and basil* 88

Poulpe grillé au charbon, ratatouille, olives noires et basilic  
*Charcoal grilled octopus, ratatouille, black olives and basil* 68

Cabillaud cuisiné comme un aïoli provençal «plat tradition»  
*Cod cooked like a traditional Provençal aioli dish* 72

Langouste simplement grillée, sauce vierge, riz cuisiné à la cébette  
*Spiny lobster, virgin dressing, rice cooked with spring onions* 210

Tartare de filet de bœuf, pommes frites, salade maraîchère   
| supplément truffe (+36)  
*Beef tartare, French fries, green salad | add truffle (+36)* 68

Entrecôte de bœuf Black-Angus, beurre «Café de Paris», pommes frites et salade mesclun   
*Black Angus ribeye steak, «Café de Paris» butter, French fries and green salad* 98

Cheeseburger Eden-Roc avec ou sans bacon, pommes frites et salade mesclun   
| supplément foie gras +36  
*«Eden-Roc» cheeseburger with or without bacon, French fries and green salad | add foie gras +36* 52

Suprême de volaille rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée  
*Roasted chicken breast with garrigue flavours, mashed potatoes* 78

Carpaccio de filet de bœuf, olives, tomates confites, girolles au vinaigre de Xères, parmesan, pommes frites   
*Beef fillet carpaccio, olives, preserved tomatoes, chanterelles with Xeres vinegar, parmesan cheese, French fries* 59



BAR À SALADES  
SALAD BAR

Belle niçoise « Eden-Roc »  
*Niçoise salad « Eden-Roc » style* 49

Salade César au poulet avec ou sans bacon  
*Chicken Ceasar salad, with or without bacon* 49

Salade de homard, mangue, avocat vinaigrette à la coriandre  
*Lobster salad, mango, avocado, coriander vinaigrette* 105

Mozzarella di bufala, tomates de pays, condiments caprese   
*Mozzarella di bufala, local tomatoes, caprese condiments* 48

Sélection de crudités, crème acidulée à la ciboulette   
*Selection of raw vegetables, chive sour cream* 40

Coeur de laitue, vinaigrette truffe et parmesan   
*Lettuce heart, truffle vinaigrette, parmesan cheese* 36



GARNITURES EN SUPPLÉMENT  
ADDITIONAL SIDE DISHES

24

Purée de pommes de terre | supplément truffe +36  
*Mashed potatoes | add truffle +36*

Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur  
*Vegetable casserole with preserved lemon or steamed*

Pommes frites   
*French fries*

Cassolette de champignons du moment à l'ail confit  
*Mushrooms cassolette cooked with confied garlic*

Riz basmati cuisiné à la cébette  
*Basmati rice cooked with spring onion*

Salade maraîchère  
*Garden salad*

Ratatouille  
*Ratatouille*



DESSERTS  
DESSERTS

---

Sélection de petits gâteaux du Grill <i>Selection of individual pastries</i>	30
Fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de Bourbon <i>Red berries, fresh whipped cream with Bourbon vanilla</i>	30
Assiette de fruits frais <i>Plate of sliced fresh fruits</i>	30
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.*