

Eden-Roc



Hôtel du Cap - Eden-Roc

Les incontournables Eden-Roc

Eden-Roc specials

Buffet Eden-Roc 📍 <i>Eden-Roc buffet</i>	105
Buffet Eden-Roc suivi par la voiture de tranche du jour <i>Eden-Roc buffet followed by the roast trolley of the day</i>	155
Linguines aux palourdes <i>Linguine alla vongole</i>	78
Pâtes à la langouste royale 🌿 <i>Spiny lobster pasta</i>	220
Loup façon Eden-Roc 🌿 <i>Seabass Eden-Roc style</i>	29 / 100g
Sole façon grenobloise pour 2 personnes 🌿 <i>Sole cooked Grenoble way for two people</i>	160
Bouillabaisse pour 2 personnes (minimum 24 h à l'avance) <i>Bouillabaisse for two (pre order 24 h in advance)</i>	245
Tartare de bœuf au guéridon (160 g) <i>Beef tartare at the table</i>	78
Le fameux steak Diane <i>The notorious steak Diane</i>	84
La voiture de tranche du jour <i>The daily roast trolley</i>	65

Nos entrées de saison

Our seasonal starters

Plateau de fruits de mer 6 huîtres Gillardeau n° 3, 6 langoustines, 6 crevettes royales, 10 bulots <i>Shellfish platter</i> <i>6 oysters, 6 langoustines, 6 royal prawns, 10 whelks</i>	140
Homard comme une salade César au guéridon <i>Lobster Ceasar salad at the table</i>	145
Grosses asperges blanches sauce mousseline 🌿 <i>Large white asparagus with mousseline sauce</i>	60
Vol-au-vent de volaille, quenelle, morilles, asperges violettes <i>Vol-au-vent with poultry, quenelle, morels, purple asparagus</i>	75

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 on request, don't hesitate to ask our team.

🌿 Plats végétariens / *Vegetarian dishes* 📍 Produits locaux / *Local product* 🌿 Pêche durable / *Sustainable fishing*

Retour de pêche : les plus beaux poissons de nos côtes 🇫🇷
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 to your liking: grilled, roasted or in salted crust.

Loup de Méditerranée - Daurade royale - Pageot - Pagre - Denti - Saint-Pierre 27 / 100g
Sea bass - Sea bream - Pandora - Porgy - Dentex - John dory

Turbot - Chapon 29 / 100g
Turbot - Scorpion fish

Langouste 32 / 100g
Pink spiny lobster

Sélection de viandes de race
Our meat selection

Suprême de volaille de l'Ain, petits pois, gnocchis, jus simple 76
Free-range chicken supreme from Ain, green peas, gnocchi, gravy

Escalope de veau milanaise by Giovanni's 88
Veal Milanese style by Giovanni's

Epaule d'agneau de lait confite, tomates grappe à la flamme 95
Braised suckling lamb shoulder, fire roast cherry tomatoes

Côte de bœuf Black Angus, gâteau de pommes de terre confites 250
Black Angus prime rib, candied potato cake

Garnitures en supplément
Additional side dishes

Fleurs de courgettes garnies d'une ratatouille 🍷 📍 24
Zucchini flowers stuffed with ratatouille

Artichauts façon barigoule 🍷 📍 24
Artichokes cooked "barigoule" style

Purée de pommes de terre 🍷 24
Home-made mashed potatoes

Riz Basmati parfumé à la cébette et coriandre 🍷 24
Basmati rice with spring onions and coriander

Haricots verts persillés 🍷 24
Green beans with parsley

Desserts création Tarek Ahamada
Dessert création Tarek Ahamada

Fruits rouges de nos producteurs locaux 28
Red berries from our local producer

Gâteaux de notre enfance 28
Cakes and pastries from childhood

Île flottante royale, crème vanille, caramel et noisettes grillées 28
Royal floating island, vanilla custard, caramel and grilled hazelnuts

Les crêpes Suzette traditionnelles 32
Traditional crêpes Suzette

Crèmes glacées et sorbets « maison », parfums du jour à demander au maître d'hôtel 28
Home-made ice cream and sorbets. Please ask our Maître d'hôtel for the selection



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 : France, Italie, Allemagne - Ovine : France - Porcine : France, Italie, 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 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: France, Italy, Germany - Lamb: France - Pork: France, Italy, 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, mollusks, shellfish, lupin and soy.

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

For special diets or food allergy requirements, do not hesitate to ask for our gluten-free pasta and bread.