

Grill

EDEN-ROC





ENTRÉES
STARTERS

Dhal de lentilles corail au garam masala, yaourt Grec, pain pita	30
<i>Coral lentils dhal with garam masala, Greek yogurt, pita bread</i>	
Houmous, tomates cerises, cébettes, pain sarde	30
<i>Houmous, cherry tomatoes, spring onions, Sardinian bread</i>	
Gaspacho Andalous servi très frais	32
<i>Andalusian Gaspacho served chilled</i>	
Shitake de la serre du Plan, sautés en persillade douce, fromage feta	36
<i>Shitake mushrooms from «la serre du Plan» sautéed in garlic and parsley, feta cheese</i>	
Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate	88
<i>Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate</i>	
Asperges vertes servies tièdes, œuf poché, guanciaie croustillante, noisettes du Piémont	52
<i>Lukewarm green asparagus, poached egg, crispy guanciaie, Piedmont hazelnuts</i>	
Artichaut feuilles de Macau, vinaigrette moutarde à l'ancienne	42
<i>Macau artichoke leaves, mustard vinaigrette</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



FISH BAR
FISH BAR

Gamberoni rosso, huile d'olive et citron caviar, feuille d'huître	78	Carpaccio de loup mariné tout simplement à l'huile d'olive et jus de citron	42
<i>Gamberoni rosso, olive oil, finger lime, oyster leave</i>		<i>Seabass carpaccio simply marinated with olive oil and lemon juice</i>	
Chair de tourteau, avocat à la flamme, mayonnaise au piment rocoto	56	Ceviche de daurade au fruit de la passion, citron vert et Aji Amarillo	48/68
<i>Handpicked crab, blow torched avocado, rocoto chili mayonnaise</i>		<i>Sea bream ceviche with passion fruit, lime and Aji Amarillo</i>	
Carpaccio de sériole mariné, yuzu, grenade et coriandre	47	Tartare de thon rouge, sésame, sauce ponzu, riz vinaigré au mirin	58/78
<i>Marinated yellowtail carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>		<i>Red tuna tartare, sesame, ponzu dressing, mirin seasoned rice</i>	



PLATS
MAIN COURSES

Traditionnel club sandwich au poulet avec ou sans bacon	44	Poulpe grillé au charbon, ratatouille de Provence, olives Taggiasche et basilic	68	Tartare de filet de bœuf, pommes frites, salade maraîchère supplément truffe (+36)	60/68
<i>Traditional chicken club sandwich, with or without bacon</i>		<i>Charcoal grilled octopus, Provençal ratatouille, Taggiasche olives and basil</i>		<i>Beef tartare, French fries, green salad</i>	
Tacos «Grill Eden-Roc» au saumon, fruits de la passion, avocat, yaourt acidulé	49	Cabillaud comme un fish & chips, mayonnaise au épices douces	72	add truffe (+36)	
<i>«Grill Eden-Roc» tacos with salmon, passion fruit, avocado, sourcream</i>		<i>Codlike a fish and chips, spiced mayonnaise</i>		Entrecôte de bœuf Black-Angus, beurre «Café de Paris», pommes frites et salade mesclun	
Trofie aux asperges vertes et morilles, lait de parmesan	58	Crevettes jumbo rôties, sauce coco gingembre curcuma, riz basmati à la cébette	98	<i>Black Angus ribeye steak, «Café de Paris» butter, French fries and green salad</i>	98
<i>Trofie pasta with green asparagus, morilles mushrooms, parmesan</i>		<i>Roasted jumbo prawns, coco ginger and curcuma dressing, basmati rice cooked with spring onions</i>		Cheeseburger Eden-Roc avec ou sans bacon, pommes frites et salade mesclun supplément foie gras +36	52
Risotto Carnaroli aux petits pois et pleurotes du Panicaut, pignons de pins	55	Sole de petit bateau à la plancha, cocotte de légumes au citron confit	90	<i>Eden-Roc cheeseburger with or without bacon, French fries and green salad</i>	
<i>Carnaroli risotto with peas and oyster mushrooms from Panicaut, pinenuts</i>		<i>Grilled line-caught sole, lemon confit vegetables</i>		add foie gras +36	
Loup de Méditerranée rôti au fenouil sec, sauce vierge aux câpres et basilic	88	Côtelettes d'agneau des Alpilles au grill, sauce chimichurri, pleurotes sautées à l'ail confit	84	Suprême de volaille fermière rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée	78
<i>Roasted seabass, fennel, virgin dressing with capers and basil</i>		<i>Alpilles lamb chops, chimichurri dressing, oyster mushrooms sautéed with garlic</i>		<i>Roasted farm-raised chicken breast with garrigue flavours, mashed potatoes</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>	
Salade de homard bleu, mangue, avocat vinaigrette à la coriandre	105
<i>Blue lobster salad, mango, avocado, coriander vinaigrette</i>	
Burratina onctueuse, tomates de pays, condiments caprese	46
<i>Creamy burratina, heirloom tomatoes, caprese condiments</i>	
Panier de crudités à la niçoise, crème ciboulette	40
<i>Crudités vegetables basket Niçoise style, chive cream</i>	
Coeur de laitue, vinaigrette truffe et parmesan	36
<i>Lettuce heart, truffle vinaigrette, parmesan cheese</i>	



GARNITURES EN SUPPLÉMENT
ADDITIONAL SIDE DISHES

24




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



DESSERTS
DESSERTS

Sélection de petits gâteaux du Grill Eden-Roc <i>Grill Eden-Roc selection of individuals pastries</i>	30
Fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de Madagascar <i>Red berries, fresh whipped cream with Madagascar 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>	24

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, don't hesitate to enquire with 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 - 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 - 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, do not hesitate to ask for our gluten-free pasta and gluten-free bread.*