

Grill EDEN-ROC



Ferolla



## ENTRÉES STARTERS

Dhal de lentilles corail au garam masala, yaourt grec, pain pita	
<i>Coral lentils dhal with garam masala, greek yogurt, pita bread</i>	30
Houmous, tomates cerises, cébettes, pain sarde	
<i>Houmous, cherry tomatoes, spring onions, Sardinian bread</i>	30
6 huîtres Gillardeau numéro 3	
<i>6 Gillardeau oysters number 3</i>	48
Foie gras de canard « tradition », toasts de pain brioché	
<i>Duck foie gras terrine, brioche toasts</i>	59
Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate	
<i>Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate</i>	88
Asperges vertes servies tièdes, œuf poché, guanciale croustillante, noix du Piémont	
<i>Luke warm green asparagus, poached egg, crispy guanciale, Piedmont hazelnuts</i>	52
Artichaut feuilles de Macau, vinaigrette moutarde à l'ancienne	
<i>Macau artichoke leaves, mustard vinaigrette</i>	42



## FISH BAR FISH BAR

Gamberoni rosso, huile d'olive et citron caviar, feuille d'huître	
<i>Gamberoni rosso, olive oil, finger lime, oyster leave</i>	78
Chair de tourteau, avocat à la flamme, mayonnaise au piment rocoto	
<i>Handpicked crab, blow torched avocado, rocoto chili mayonnaise</i>	56
Carpaccio de sérieole mariné, yuzu, grenade et coriandre	
<i>Marinated yellowtail carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>	47
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
Tartare de thon rouge, sésame, sauce ponzu, riz vinaigré au mirin	
<i>Red tuna tartare, sesame, ponzu dressing, mirin seasoned rice</i>	58/78
Carpaccio de loup mariné tout simplement à l'huile d'olive et jus de citron	
<i>Seabass carpaccio simply marinated with olive oil and lemon juice</i>	42
Tacos «Grill Eden-Roc» au saumon, fruits de la passion, avocat, yaourt acidulé	
<i>«Grill Eden-Roc» tacos with salmon, passion fruit, avocado, sourcream</i>	49




## BAR À SALADES SALAD BAR


Belle niçoise « Eden-Roc »	
<i>Niçoise salad « Eden-Roc » style</i>	49
Salade César au poulet avec ou sans bacon	
<i>Chicken Ceasar salad, with or without bacon</i>	49
Salade de homard bleu, mangue, avocat vinaigrette à la coriandre	
<i>Blue lobster salad, mango, avocado, coriander vinaigrette</i>	105
Burratina onctueuse, tomates de pays, condiments caprese	
<i>Creamy burratina, heirloom tomatoes, caprese condiments</i>	46
Coeur de laitue, vinaigrette truffe et parmesan	
<i>Lettuce heart, truffle vinaigrette, parmesan cheese</i>	36



## PLATS MAIN COURSES

Linguine aux palourdes,  
tomates cerises  
*Clams linguine pasta,*  
*cherry tomatoes* 64

Trofie aux asperges vertes et  
morilles, lait de parmesan   
*Trofie pasta with green asparagus,*  
*morilles mushrooms,*  
*parmesan milk* 58

Risotto Carnaroli aux petits pois  
et pleurotes du Panicaut,  
pignons de pins   
*Carnaroli risotto with peas and oyster*  
*mushrooms from Panicaut,*  
*pinenuts* 55

Dos de Loup en croûte de basilic  
« Eden-Roc », fenouil braisé,  
beurre émulsionné au citron  
*Seabass « Eden-Roc » style*  
*with basil crust, braised fennel,*  
*lemon butter emulsion* 88

Poulpe grillé au charbon, ratatouille  
de Provence, olives Taggiasche et  
basilic  
*Charcoal grilled octopus, Provençal*  
*ratatouille, Taggiasche olives and basil* 68

Langouste simplement grillée, sauce  
vierge, riz cuisiné à la cébette  
*Simply grilled spiny lobster, sauce*  
*vierge, rice cooked with*  
*spring onions* 210

Sole de petit bateau cuite meunière,  
cocotte de légumes au citron confit  
*Line-caught sole cooked meunière,*  
*lemon confit vegetables* 90

Tartare de filet de boeuf, pommes  
frites, salade maraîchère  
| supplément truffes +36  
*Tartare of beef fillet, French*  
*fries, green salad*  
| add truffle +36 68

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

Filet de boeuf flambé au cognac,  
sauce morilles, pommes grenailles,  
et cébettes  
*Beef fillet flambéed with cognac,*  
*morel mushrooms sauce,*  
*baby potatoes and spring onions* 90

Côtelettes d'agneau des Alpilles au  
grill, sauce chimichurri, pleurotes  
sautées à l'ail confit  
*Alpilles lamb chops, chimichurri*  
*dressing, oyster mushrooms sautéed*  
*with confit garlic* 84

## À PARTAGER TO SHARER

Côte de boeuf Black-Angus cuite au  
charbon de bois, sauce béarnaise,  
pommes frites, salade maraîchère  
(pour deux personnes)  
*Charcoal cooked prime rib of Black*  
*Angus beef, bearnaise sauce, French*  
*fries and green salad (for two)* 225

Dorade entière rôtie, marinade au  
roucou, guacamole, salade criolla à la  
coriandre et citron vert (pour deux  
personnes)  
*Whole roasted seabream, marinated*  
*with achiote, criolla salad with*  
*coriander and lemon (for two)* 195

## 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

24

Purée de pommes de terre | supplément truffe (+36) Pommes frites  
*Mashed potatoes | add truffle* *French fries*

Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur Pleurotes sautées à l'ail confit  
*Vegetable casserole with preserved lemon or steamed* *Oyster mushrooms sautéed with confit garlic*

Ratatouille de Provence, olives Taggiasche et basilic Riz basmati cuisiné à la cébette  
*Local ratatouille, Taggiasche olives and basil* *Basmati rice cooked with spring onion*






## DESSERTS

### DESSERTS

---

Pain brioché perdu, crème glacée vanille <i>Brioche French toast, vanilla ice cream</i>	30
Moelleux au chocolat noir 64%, crème glacée au grué de cacao <i>64% dark chocolate moelleux, cocoa nibs</i>	30
Pavlova meringuée à la fraise, chantilly vanillée, sorbet fraise <i>Strawberry pavlova, vanilla chantilly, strawberry sorbet</i>	30
Les fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de Madagascar <i>Red berries, fresh whipped cream with Madagascar vanilla</i>	28
Tartes et gâteaux de partage de notre vitrine <i>Pies and cakes to share from our display</i>	28
Crêpes flambées façon «Suzette» au Grand Marnier <i>Crepes flambéed «Suzette» style with Grand Marnier</i>	30

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.*