

Grill EDEN-ROC





LES ENTRÉES DE PARTAGE
STARTERS TO SHARE

Accras, sauce aïoli au safran <i>Fish fritters, aioli with saffron</i>	38
Asperges vertes grillées, sauce vierge aux agrumes  <i>Grilled green asparagus, citrus fruits virgin sauce</i>	52
Falafels croustillants, yaourt grec à la menthe  <i>Crispy falafels, Greek yogurt seasoned with mint</i>	38
Socca au poivre du moulin  <i>Socca with freshly ground pepper</i>	38
Beignets de fleurs de courgette  <i>Zucchini flower fritters</i>	32
Panisses niçoises, sauce piquillos et citron confit  <i>Niçoise panisses, Piquillos and preserved lemon sauce</i>	38
Saint-Pierre en tempura, sauce huancaïna <i>John-Dory tempuras, huancaïna sauce</i>	68
Guacamole, pain pita  <i>Guacamole with pita bread</i>	38
Croustillants de crevettes Carabineros, pâte d'olive verte <i>Crispy Carabineros shrimps, green olive spread</i>	98
Taboulé de boulghour à la tomate et herbes fraîches  <i>Bulgur and tomato tabbouleh seasoned with fresh herbs</i>	42
Calamars croustillants, sauce avocat citron <i>Crispy calamari, Avocado and lemon sauce</i>	62



BAR À SALADES
SALAD BAR

Belle niçoise « Eden-Roc » <i>Niçoise salad « Eden-Roc » style</i>	49
Salade Grecque, feta et olives  <i>Greek salad, feta and olives</i>	49
Mozzarella di bufala, tomates anciennes, condiments Caprese  <i>Mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, caprese condiments</i>	48

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR
OUR SELECTION OF CAVIAR

Maison Nordique	
Impérial de Sologne <i>Acipenser baerii</i> Origine : France	Beluga <i>Huso, huso</i> Origine : Iran ou Chine
50g - 250€ / 125g - 630€	50g - 710€ / 125g - 1790€
Servi avec crème ciboulette et blinis <i>Served with chive cream and blinis</i>	



FISH BAR
FISH BAR

Tartare de thon Otoro, lait de coco, citron, gingembre, tempura de feuille de shiso <i>Otoro tuna tartare, coconut milk, lemon, ginger, shiso leave tempura</i>	58/78
Gamberoni, thé vert matcha citron, chips de tête <i>Gamberoni, lemon matcha green tea, crisps made from the head</i>	88
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>	52/72
Carpaccio de sériole, sauce jalapeños <i>Yellowtail carpaccio, jalapeños sauce</i>	49
Carpaccio de loup à la mangue rôtie et citron caviar <i>Sea bass carpaccio, roasted mango, finger lime</i>	58
Tiradito de daurade, sauce ponzu à l'orange, fenouil et coriandre <i>Seabream tiradito, orange ponzu sauce, fennel and coriander</i>	52/72
Le « crudo » du jour servi sur l'arête (selon l'inspiration du Chef) <i>Our daily « crudo » served on the bone (Chef's inspiration - daily price)</i>	

Salade de homard à la mangue et avocat, vinaigrette miel-coriandre <i>Lobster salad, mango, avocado, honey coriander vinaigrette</i>	140
Cœur de laitue, vinaigrette et parmesan  <i>Lettuce heart, vinaigrette and parmesan cheese</i>	28
Supplément truffe Melanosporum +36 <i>Add melanosporum truffle +36</i>	



A LA BRAISE
CHARCOAL-GRILLED

Brochette de cabillaud <i>Cod fish skewer</i>	76	Rouget <i>Red Mullet</i>	86
Adana kebab au poulet fermier, galette de blé tendre <i>Farmhouse chicken Adana Kebab, wheat galette</i>	88	Paella au poulpe <i>Octopus paella</i>	76
Brochette de bœuf <i>Beef skewer</i>	95	Crevettes Carabineros <i>Carabineros prawns</i>	98
Halloumi, huile d'olive, tomates confites  <i>Halloumi with olive oil, preserved tomatoes</i>	48	Langouste <i>Spiny lobster</i>	32€/100G
Côtelettes d'agneau à l'origan <i>Lamb chops seasoned with oregano</i>	88	Loup de mer <i>Sea bass</i>	88

POUR DEUX PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

Filet de loup grillé sur la peau, Salsa Verde, patate douce et asperges vertes à la braise <i>Sea bass fillet grilled on the skin, Salsa verde, charcoal-grilled sweet potato and green asparagus</i>	188	Côte de boeuf Black-Angus cuite à la braise, sauce béarnaise, pommes frites, salade maraîchère  <i>Charcoal cooked prime rib of Black Angus beef, bearnaise sauce, French fries and green salad</i>	250
--	-----	---	-----

SAUCES AU CHOIX

Curry <i>Curry</i>	Tartare <i>Tartare</i>	Vierge aux agrumes <i>Citrus fruits virgin sauce</i>	Piquillos et citron confit <i>Piquillos and preserved lemon</i>
Avocat citron <i>Avocado and lemon sauce</i>	Harissa <i>Harissa</i>	Aïoli safrané <i>Aïoli with saffron</i>	Salsa Verde



GARNITURES EN SUPPLÉMENT
ADDITIONAL SIDE DISHES

Purée de pommes de terre supplément truffe melanosporum (+36) <i>Mashed potatoes add melanosporum truffle (+36)</i>	Pommes frites  <i>French fries</i>
Piments doux grillés <i>Grilled sweet pepper</i>	Riz noir cuisiné à la cébette <i>Black rice cooked with spring onion</i>
Patate douce à la braise <i>Charcoal-grilled sweet potato</i>	Ratatouille au basilic <i>Ratatouille seasoned with basil</i>

 Plats végétariens / Vegetarian dishes  Présence d'arachides / Contains peanuts

Prix nets en Euros, taxes et service compris
En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétains ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten.
Net prices in Euros, taxes and service included.
In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide. Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes.



DESSERTS

DESSERTS

À PARTAGER, POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE À PLUSIEURS

TO SHARE, A DELIGHTFUL TREAT FOR TWO OR MORE

Cookie de partage, pépites de chocolat au lait origine Pérou 40%
 Garniture au choix : framboises ou noisettes ou pistaches
Cookie to share, 40% milk chocolate chips from Peru
Garnish of your choice: Fresh raspberries, hazelnuts or pistachios 46

DÉLICES SIGNATURE

SIGNATURE DESSERTS

La Tarte tropézienne
Tarte Tropicane 30

Millefeuille croustillant à la vanille de Madagascar, confiture de lait
Crisp Madagascar vanilla millefeuille with dulce de leche 30

Crêpes flambées façon « Suzette » au Grand Marnier
Crepes flambéed «Suzette» style with Grand Marnier 30

Fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de Madagascar
Red berries, fresh whipped cream with Madagascar vanilla 30

Crèmes glacées et sorbets « maison » (3 boules)
Homemade ice creams and sorbets (3 scoops) 30



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Présence d'arachides / Contains peanuts

Prix nets en Euros, taxes et service compris, boissons non incluses.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes.

Également, nous proposons un choix de plats végétariens ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten.

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.

Nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine France, Espagne, Allemagne, Autriche et USA. Nos viandes de volaille sont d'origine France.

Nos viandes de porc sont d'origine Italie, France et Espagne. Notre viande d'agneau est d'origine France.

Net prices in Euros, taxes and service included, drinks not included.

Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide.

Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes.

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.

Our beef and veal meats are from France, Spain, Germany, Austria and USA origin. Our poultry meats are from France origin.

Our pork meats are from Italy, France and Spain origin. Our Lamb meat is from France origin.