



ENTRÉES PRINTANIÈRES  
 SPRING STARTERS

Velouté de petits-pois, fromage frais au curry 26 €  
 Garden peas velvety, fresh cheese with curry

Mariné de crabe des neiges au citron 52 €  
 tartare de courgette douce et mangue verte à la coriandre  
 huile d'olive citron gingembre  
 Marinated snow crab with lemon  
 zucchini and green mango tartar with coriander  
 lemon and ginger olive oil

8 huîtres n°3 Gillardeau, pain de seigle 46 €  
 beurre aux algues et vinaigre à l'échalote  
 8 n°3 Gillardeau oysters, rye bread  
 seaweed butter and shallot vinegar

Effeuillé de saumon de notre fumoir 44 €  
 crème fouettée au raifort et toasts  
 Homemade smoked salmon  
 whipped horseradish cream and white toasts

Antipasti de légumes grillés, 36 €  
 olives Taggiasche et brocoli  
 Grilled vegetables antipasti, Taggiasche olives and broccoli

Asperges vertes et jeunes carottes servies tièdes 38 €  
 vinaigrette de tomates au Parmesan  
 Warm green asparagus and baby carrots  
 tomato dressing with Parmesan



— SANDWICHES —  
 — SANDWICHES —

Club Sandwich Eden-Roc 38 €  
 Eden Roc Club Sandwich

Cheese Burger by Eden-Roc 46 €  
 comotée d'oignons méditerranéenne, tomates, cornichons  
 Eden-Roc Cheeseburger, stewed local onions, tomatoes, pickles

Burger végétarien, galette de pois et blé 44 €  
 comotée d'oignons méditerranéenne, tomates, cornichons  
 Vegetarian burger, peas and wheat cake, stewed local onions, tomatoes, pickles

SALADES ET TRADITIONS  
SALADS AND TRADITIONS

Belle Niçoise : légumes fraîcheur, œuf  
thon à l'huile, anchois 38 €  
Niçoise salad: fresh vegetables, hardboiled egg  
tuna in oil, anchovies

Caesar salade : cœur de Romaine, croûtons dorés  
blanc de volaille, bacon grillé 42 €  
Caesar salad: Romaine lettuce, chicken breast  
grilled croutons, grilled bacon

Onctueuse Burrata, tomates Marmande  
huile d'olive au basilic, fleur de sel 38 €  
Burratina, Marmande tomatoes  
basil olive oil, pure sea salt



— PÂTE ET RIZ —  
— PASTA AND RICE —

Tagliatelle Primavera, pistou de petits-pois  
asperges vertes, artichaut poivrade mentholé 42 €  
Primavera tagliatelle, garden peas pistou  
green asparagus, poivrade artichoke with mint

Arroz con mariscos, crevettes, seiche et poulpe  
bisque légère au piment Rocoto 54 €  
Arroz con mariscos, shrimps, cuttlefish and octopus  
light bisque with Rocoto pepper

## SPÉCIALITÉS AU BARBECUE

### BBQ SIGNATURE DISHES

Toutes nos grillades de poissons et de viandes sont réalisées au charbon de bois végétal afin d'en magnifier les saveurs.  
All our grilled fish and meat are cooked with a natural vegetable coal that enhances the BBQ flavors.

#### — POISSONS — — FISH —

- Pavé de loup doré, crème de petit-pois, une note de kumquat 58 €  
Roasted thick sea bass steak, peas cream, kumquat
- Dos de cabillaud cuisiné comme un aïoli Provençal 49 €  
Cod fish steak cooked like a Provençal aïoli
- Patte de poulpe grillée, aubergine confite 56 €  
au grill, riquette, oignons frits  
vinaigrette légère au citron vert  
Grilled octopus leg, eggplant caviar,  
arugula, fried onions, light vinaigrette with lime
- Gambas grillées au beurre d'anis, persillade douce 58 €  
Grilled jumbo prawns with star anise butter, chopped parsley



#### — VIANDES — — MEATS —

- Coquelet grillé aux épices douces. Salsa olivo 48 €  
Grilled cockerel with mild spices, olivo salsa
- Rouelle de veau mariné au citron, jus simple à la sauge 56 €  
Slice joint of veal marinated with lemon, sage juice
- Côtelettes d'agneau grillées au thym 54 €  
jus corsé et huile basilic  
Grilled lamb cutlets with thyme, juice with oil and basil
- Entrecôte maturée sélection France simplement grillée 65 €  
beurre Maître d'hôtel  
Grilled French matured entrecote, lemon parsley butter

— GARNITURES —  
— GARNISHES —

Tous nos plats de poissons et de viandes sont accompagnés  
d'une garniture au choix. Garniture supplémentaire 20 €  
All our fish and meat dishes are served with a garnish  
of your choice. Extra garnish

Rissolé de pommes grenailles et oignons grelots  
Sautéed potatoes and pearl onions

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive  
Mashed potatoes with olive oil

Cassiolette de légumes Printaniers  
Spring vegetables cassiolette

Ratatouille Provençale à l'origan  
Local ratatouille with oregano

Riz basmati cuisiné à la cébette  
Basmati rice cooked with spring onions



DESSERTS  
DESSERTS

Notre sélection de tartes et entremets, fabrication maison 28 €  
Our selection of homemade tarts and desserts

Fruits rouges de notre producteur local  
petit pot de crème battue à la vanille 28 €  
Red berries from our local producer  
small pot of vanilla whipped cream

Crèmes glacées et sorbets maison 28 €  
Homemade ice creams and sorbets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle, un tableau, présentant les allergènes, mis en œuvre dans chacune de nos recettes. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de trace 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 allergie nous avons à votre disposition des pâtes sans gluten et du pain sans gluten. Veuillez noter que nos viandes sont d'origines France, Allemagne et Espagne. Prix nets en euros, taxes et service inclus.

Our homemade dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. We have at your disposal a chart describing all the allergens used in all our recipes. 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, peanut, 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 gluten-free bread. Please note that our meats are of French, German and Spanish origins. Net prices in euros, taxes and service included.