

SUGGESTIONS DU JOUR
TODAY'S SUGGESTIONS

Entrée et/ou plat
Proposés à la voix par notre équipe
*Starter and/or main course
proposed by voice by our team*



ENTRÉES
STARTERS

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois, yaourt et coriandre, « pain Pita »	26
<i>Caviar of aubergines grilled over a wood fire, yoghurt and coriander, "Pita bread"</i>	
Gaspacho Andalou servi « très frais »	26
<i>Chilled Andalusian gazpacho</i>	
Notre fameux œuf mimosa à la ventrèche de thon	28
<i>Our famous egg mimosa with tuna belly</i>	
Coquillages cuits au cataplana selon le retour du pêcheur à pied	38
<i>Freshly harvested shellfish cooked in a cataplana</i>	
Avocado-toast au saumon fumé aux graines de courge	42
<i>Avocado with toast, smoked salmon with pumpkin seeds</i>	
Jambon ibérique « Bellota », pan con tomate	58
<i>"Bellota" Iberian ham, pan con tomate</i>	



FISH BAR
FISH BAR

Carpaccio de sériole mariné, yuzu, grenade et coriandre	32	Ceviche de daurade au fruit de la passion, citron vert et Aji Amarillo	36
<i>Marinated amberjack carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>		<i>Sea bream ceviche with passion fruit, lime and Aji Amarillo chili</i>	
Dos de saumon mariné aux baies roses et aneth	32	Carpaccio de loup mariné tout simplement à l'huile d'olive citron	36
<i>Marinated salmon fillet with pink peppercorns and dill</i>		<i>Sea bass carpaccio marinated in lemon olive oil</i>	
Carpaccio de gambas, fleur de sel, huile d'olive et poudre d'Espelette	34	Tartare de thon rouge aux graines de sésame, guacamole épicé	38
<i>Prawn carpaccio, "fleur de sel" sea salt, olive oil and powdered Espelette</i>		<i>Bluefin tuna tartare with sesame seeds, spicy guacamole</i>	



PLATS
MAIN COURSES

Traditionnel club sandwich au poulet, avec ou sans bacon	38	Cabillaud cuisiné comme un aïoli provençal « plat tradition »	52	Tartare de bœuf « Tradition », pommes frites, salade maraîchère	44
<i>Traditional club sandwich with chicken, with or without bacon</i>		<i>Cod cooked in the style of a classic Provençal aioli</i>		<i>Traditional beef tartare, fries, fresh vegetable salad</i>	
Croque-monsieur au beurre truffé, salade mesclun	42	Poulpe grillé au charbon de bois, basquaise au piment doux	56	Cheeseburger Eden-Roc avec ou sans bacon	46
<i>Croque-monsieur with truffled butter, mixed salad leaves</i>		<i>Charcoal-grilled octopus, basquaise sauce with sweet pepper</i>		<i>Eden-Roc cheeseburger with or without bacon</i>	
Risotto aux petits pois, girolles et vieux Parmesan	42	Loup de Méditerranée rôti au fenouil sec, sauce vierge	60	Suprême de volaille fermière rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée	48
<i>Pea and girolle mushroom risotto with mature Parmesan</i>		<i>Roast Mediterranean sea bass with dry fennel, sauce vierge</i>		<i>Roast farm-raised chicken supreme with garrigue flavours, mashed potatoes</i>	
Ravioles au fromage de chèvre et petits légumes de notre jardin	42	Sole de petit bateau grillée, cocotte de légumes au citron confit	68	Entrecôte de bœuf Irish Angus, beurre café de Paris, pommes frites et salade mesclun	58
<i>Ravioli with goat's cheese and baby vegetables from our garden</i>		<i>Grilled freshly caught sole stewed vegetables with lemon confit</i>		<i>Irish Angus beef rib steak, café de Paris butter, fries and mixed salad leaves</i>	
Vitello tonnato, salade de riquette aux copeaux de Parmesan	42	Langouste de pays tout simplement grillée à l'huile d'olive	138	Epaule d'agneau de lait confite mauresque (pour deux personnes)	112
<i>Vitello tonnato, wild rocket salad with Parmesan shavings</i>		<i>Grilled local spiny lobster with olive oil</i>		<i>Moorish shoulder of confit suckling lamb (for two people)</i>	
Carpaccio de bœuf au tandoori menthe, yaourt et noix de cajou	42				
<i>Tandoori beef carpaccio with mint, yoghurt and cashew nuts</i>					



BAR À SALADES
SALAD BAR

Belle niçoise « Eden-Roc »	38
<i>"Eden-Roc" salad Niçoise</i>	
Cœur de laitue, Parmesan et huile d'olive citron	24
<i>Lettuce heart, Parmesan and lemon olive oil</i>	
Tomate marmande et mozzarella de bufala au basilic et pignons de pin	38
<i>Marmande tomato and buffalo mozzarella with basil and pine nuts</i>	
Artichaut de Macau, salade de haricots verts au vinaigre de Xérès	38
<i>Macau artichoke, green bean salad with sherry vinegar</i>	
Panier de crudités à la niçoise, crème ciboulette	38
<i>Basket of mixed raw vegetables, chive cream</i>	
Véritable salade César, au poulet, avec ou sans bacon	42
<i>Authentic Caesar salad, with chicken, with or without chicken</i>	
Salade avocat, pomelos et king crab, vinaigrette au miel	54
<i>Avocado, pomelo and king crab salad, honey vinaigrette</i>	



GARNITURES EN SUPPLÉMENT
ADDITIONAL SIDE DISHES

20

Purée de pommes de terre	
<i>Mashed potatoes</i>	
Vapeur de légumes ou en cocotte	
<i>Steamed or braised vegetables</i>	
Pommes frites	
<i>French fries</i>	
Salade maraîchère	
<i>Fresh vegetable salad</i>	
Riz Basmati cuisiné à la cébette	
<i>Basmati rice cooked with spring onion</i>	



DESSERTS DU GRILL EDEN-ROC

DESSERTS

Sélection de petits gâteaux du Grill Eden-Roc <i>Selection of mini Grill Eden-Roc cakes</i>	28
Fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de Madagascar <i>Red berries, fresh whipped cream with Madagascar vanilla</i>	28
Assiette de fruits frais <i>Plate of fresh fruit</i>	28
Crèmes glacées et sorbets « maison » <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	22

Carte élaborée par Eric Frechon, Christophe Marc et Lilian Bonnefoi.

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*

Prix nets en euros, service compris, boissons non incluses. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'Hôtel du Cap-Eden-Roc garantit la provenance de toutes les viandes : France, Irlande, Espagne. 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.
Hôtel du Cap-Eden-Roc guarantees the origin of all meats: France, Ireland, Spain. 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, 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.*