



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



FISH BAR

FISH BAR

Carpaccio de sériole mariné, yuzu, grenade et coriandre <i>Marinated amberjack carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>	32	Ceviche de daurade au fruit de la passion, citron vert et Aji Amarillo	36
Pageot de Méditerranée mariné au "leche de tigre" et aux zestes de citron vert	38	Tartare de thon rouge aux graines de sésame, guacamole épicé	38
<i>Mediterranean pandora marinated in "leche de tigre" and lime zest</i>		<i>Bluefin tuna tartare with sesame seeds, spicy guacamole</i>	
Carpaccio de gambas, fleur de sel, huile d'olive et poudre d'Espelette <i>Prawn carpaccio, "fleur de sel" sea salt, olive oil and powdered Espelette</i>	34	Carpaccio de loup mariné tout simplement à l'huile d'olive citron	36
		<i>Sea bass carpaccio marinated in lemon olive oil</i>	



PLATS

MAIN COURSES

Traditionnel club sandwich au poulet, avec ou sans bacon <i>Traditional club sandwich with chicken, with or without bacon</i>	38	Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, mariné au soja, cébette, gingembre et coriandre	52	Tartare de filet de boeuf « Tradition », pommes frites, salade maraîchère	44
<i>Lightly-cooked Mediterranean bluefin tuna with soy, spring onion, ginger and coriander</i>		Cabillaud cuisiné comme un aioli provençal « plat tradition »	52	<i>Traditional fillet of beef tartare, french fries and green salad</i>	
Penne cuites au jus de tomate, olive, chorizo et basilic <i>Penne cooked in tomato juice, olive, chorizo and basil</i>	42	Risotto aux petits pois, girolles et vieux Parmesan	42	Cheeseburger Eden-Roc avec ou sans bacon	46
<i>Pea and girolle mushroom risotto with aged Parmesan</i>		<i>Cod cooked in the style of a classic Provençal aioli</i>		<i>Eden-Roc cheeseburger with or without bacon</i>	
Ravioles au fromage de chèvre et petits légumes de notre jardin	42	Poulpe grillé au charbon de bois, basquaise au paprika fumé	56	Suprême de volaille fermière rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée	48
<i>Ravioli with goat's cheese and baby vegetables from our garden</i>		<i>Charcoal-grilled octopus, basquaise sauce with smoked paprika</i>		<i>Roast farm-raised chicken supreme with garrigue flavours, mashed potatoes</i>	
Vitello tonnato, salade de riquette aux copeaux de Parmesan	42	Loup de Méditerranée rôti au fenouil sec, sauce vierge	60	Entrecôte de bœuf Black Angus, beurre café de Paris, pommes frites et salade mesclun	65
<i>Vitello tonnato, wild rocket salad with Parmesan shavings</i>		<i>Roast Mediterranean sea bass with dry fennel, sauce vierge</i>		<i>Black Angus beef rib steak, café de Paris butter, fries and mixed salad leaves</i>	
Carpaccio de filet de boeuf à l'italienne, pistou, tomate et vieux Parmesan	42	Sole de petit bateau grillée, cocotte de légumes au citron confit	68	Epaule d'agneau des Alpilles confite mauresque	112
<i>Italian-style beef fillet carpaccio, pistou, tomato and aged Parmesan</i>		<i>Grilled freshly caught sole, stewed vegetables with lemon confit</i>		<i>Moorish shoulder of confit lamb (for two people)</i>	
Langouste de pays tout simplement grillée à l'huile d'olive	138				
<i>Grilled local spiny lobster with olive oil</i>					



BAR À SALADES

SALAD BAR

Cœur de laitue, Parmesan et huile d'olive citron	24
<i>Lettuce heart, Parmesan and lemon olive oil</i>	
Panier de crudités à la niçoise, crème ciboulette	38
<i>Basket of mixed raw vegetables, chive cream</i>	
Artichaut de Macau, salade de haricots verts au vinaigre de Xérès et anchois	38
<i>Macau artichoke, green bean salad with sherry vinegar and anchovies</i>	
Belle niçoise « Eden-Roc » "Eden-Roc" salad Niçoise	42
Cagette de tomate de collection, burratina et condiments	42
<i>Rack of vintage tomatoes, burratina and its condiments</i>	
Véritable salade César, au poulet, avec ou sans bacon	42
<i>Authentic Caesar salad, with chicken, with or without bacon</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

Crèmes glacées et sorbets « maison » <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	22
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 de saison <i>Plate of fresh seasonal fruit</i>	30

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

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*  Produits locaux / *Local products*

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, Espagne, U.S.A. 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, Spain, U.S.A. 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.*