

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*



ENTRÉES
STARTERS

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois, yaourt et coriandre, « pain Pita »	28
<i>Eggplant caviar grilled over a wood fire, yoghurt and coriander, "Pita bread"</i>	
Gaspacho andalou servi très frais	28
<i>Andalusian Gaspacho served very fresh</i>	
Notre fameux œuf mimosa à la ventrèche de thon	32
<i>Our famous egg mimosa with tuna belly</i>	
Avocat pilé au mortier, pain de campagne grillé	32
<i>Avocado crushed in a mortar, toasted country bread</i>	
Coquillages cuits au cataplana selon le retour du pêcheur à pied	46
<i>Freshly harvested shellfish cooked in a cataplana</i>	
Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate	78
<i>Thin slices of "Bellota" Iberian ham, pan con tomate</i>	



FISH BAR
FISH BAR

Carpaccio de sériole mariné, yuzu, grenade et coriandre <i>Marinated yellowtail carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>	36	Ceviche de daurade au fruit de la passion, citron vert et Aji Amarillo	43 / 65
Pagre de Méditerranée mariné au "leche de tigre" et aux zestes de citron vert	44 / 66	Tartare de thon rouge aux graines de sésame, guacamole épicé <i>Bluefin tuna tartare with sesame seeds, spicy guacamole</i>	48 / 72
Carpaccio de gambas, fleur de sel, huile d'olive et poudre d'Espelette <i>Prawn carpaccio, "fleur de sel" sea salt, olive oil and Espelette pepper</i>	38	Carpaccio de loup mariné tout simplement à l'huile d'olive citron	43
		Saumon fumé par nos soins, blinis et crème acidulée <i>Home-smoked salmon, blinis and sour cream</i>	48



PLATS
MAIN COURSES

Traditionnel club sandwich au poulet, avec ou sans bacon <i>Traditional club sandwich with chicken, with or without bacon</i>	42	Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, mariné au soja, cébette, gingembre et coriandre <i>Lightly-cooked Mediterranean bluefin tuna with soy, spring onion, ginger and coriander</i>	58	Tartare de filet de boeuf « Tradition », au couteau, pommes frites et salade maraîchère <i>Traditional fillet of beef tartare, au couteau, French fries and green salad</i>	48
Penne cuites au jus de tomate, olives, chorizo et basilic <i>Penne cooked in tomato juice, olives, chorizo and basilic</i>	42	Cabillaud cuisiné comme un aïoli provençal « plat tradition » <i>Cod cooked in the style of a classic Provençal aioli</i>	55	Cheeseburger Eden-Roc avec ou sans bacon, pommes frites et salade maraîchère <i>Eden-Roc cheeseburger with or without bacon, French fries and green salad</i>	46
Risotto au pistou de courgettes violons, amandes et parmesan	42	Poulpe grillé, pois chiches et tomates cuisinées aux épices à merguez <i>Grilled octopus, chickpeas and tomatoes cooked with merguez spices</i>	56	Suprême de volaille fermière rôti aux senteurs des Garrigues, pomme purée <i>Roasted farm-raised chicken breast with Garrigue flavours, mashed potatoes</i>	54
Ravioles au fromage de chèvre et petits légumes de notre jardin	42	Loup de Méditerranée rôti au fenouil sec, sauce vierge à l'anchois et basilic <i>Roasted Mediterranean sea bass with dry fennel, sauce vierge with anchovy and basil</i>	78	Entrecôte de bœuf Black Angus, beurre café de Paris, pommes frites et salade mesclun <i>Black Angus beef rib steak, café de Paris butter, French fries and mixed salad leaves</i>	98
Carpaccio de filet de boeuf à l'italienne, pesto, tomate et vieux Parmesan <i>Italian-style beef fillet carpaccio, pesto, tomato and aged Parmesan cheese</i>	45	Sole de petit bateau grillée, cocotte de légumes au citron confit <i>Grilled freshly caught sole, stewed vegetables with lemon confit</i>	85		
Vitello tonnato, salade de riquette aux copeaux de parmesan <i>Vitello tonnato, arugula salad with Parmesan cheese</i>	48	Langouste de pays tout simplement grillée à l'huile d'olive <i>Grilled local spiny lobster with olive oil</i>	155		



BAR À SALADES
SALAD BAR

Cœur de laitue, Parmesan et huile d'olive citron	24
<i>Lettuce heart, Parmesan cheese 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" Niçoise salad	46
Cagette de tomates de collection, burratina et condiments	48
<i>Rack of vintage tomatoes, burratina and condiments</i>	
Salade César au poulet avec ou sans bacon <i>Chicken Caesar salad, with or without bacon</i>	46
Salade avocat, pomelos et homard bleu, vinaigrette au miel <i>Avocado, pomelo and blue lobster salad, honey vinaigrette</i>	98



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 mix leaves 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 <i>Plate of fresh fruits</i>	30

Carte élaborée par / Menu elaborated by :
Eric Frechon, Christophe Marc, Lilian Bonnefoi

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

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 - Volaillle : 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, 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.*