

EDEN-ROC LOUNGE

L'Eden-Roc Lounge vous invite à profiter d'un moment hors du temps, dans une ambiance glamour et conviviale. Au coucher du soleil ou sous un ciel scintillant, dégustez nos vins et spiritueux d'exception, et nos cocktails signature, créés avec passion par nos hôteliers mixologues, à partir de fruits frais et de plantes aromatiques de notre belle région. Savourez l'essence de la Méditerranée, de la Provence et bien plus encore...

The Eden-Roc Lounge invites you to enjoy a timeless interlude, in a glamorous and festive atmosphere. At sunset or underneath the starry sky, savour our exceptional wines, spirits, and our signature cocktails crafted with passion by our mixologists, with fresh fruits and aromatic plants from our beautiful region. Taste the essence of the Mediterranean, Provence and beyond...

SOMMAIRE

OETKER COLLECTION COCKTAIL CLUB	5
COCKTAILS CRÉATIONS	7
GINS	9
COCKTAILS CLASSIQUES	11
INSPIRATIONS SPRITZ & MULES	13
CHAMPAGNE COCKTAILS & VIRGIN COCKTAILS	14
CHAMPAGNES	15
VINS BLANC, VINS ROSÉS	17

VINS ROUGES	18
TEQUILAS, VODKAS, RHUMS, CACHAÇA	19
COGNACS, ARMAGNACS, PORTO, CALVADOS	20
SPEYSIDE, HIGHLAND, ISLAY, ISLAND, LOWLAND	21
BLENDED SCOTCH, BOURBON, RYE, TENNESSEE	22
WHISKY CANADIEN, IRLANDAIS, JAPONAIS, BIÈRES	23
SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES	24
CAVIARS & TAPAS	25

OETKER COLLECTION COCKTAIL CLUB

Les meilleures signatures de nos hôtels d'exception
The most iconic of our masterpiece hotels

39

HOTEL DU CAP-EDEN-ROC BELLINI

Champagne, purée de pêche blanche, liqueur de pêche
Champagne, white peach purée, peach liqueur

JUMBY BAY ISLAND OLD FASHION RUM PUNCH

Rhum, jus de citron vert, Angostura bitter,
sirop simple, poudre de cannelle
*Rum, lime juice, Angostura bitter,
sugar, cinnamon powder*

THE LANESBOROUGH UPSIDE DOWN FIZZ

Gin, agrumes, cordial de fleurs de sureau, citronnelle,
vanille, jus de citron frais
*Gin, citrus, elderflower cordial, lemongrass,
vanilla, fresh lemon juice*

PALACIO TANGARA P&B SOUR

Gin, vermouth bianco, sirop de fruits rouges,
cordial fruits de la passion, blanc d'œuf
*Gin, vermouth bianco, red berries syrup,
passion fruit cordial, egg white*

THE WOODWARD GENEVA MULE

Vodka, jus de citron vert, purée de rhubarbe,
sirop de fleurs de sureau
*Vodka, lime juice, rhubarb purée,
elderflower syrup*

OETKER COLLECTION COCKTAIL CLUB

Les meilleures signatures de nos hôtels d'exception
The most iconic of our masterpiece hotels

39

L'APOGÉE COURCHEVEL MIDDLE OF THE MOUNTAIN

Whisky japonais, saké yuzu, Angostura bitter, sucre brun
Japanese whisky, yuzu sake, Angostura bitter, brown sugar

BRENNERS PARK-HOTEL & SPA PRINCE OF WALES

Brandy, liqueur d'orange, sucre, Angostura bitter, Champagne
Brandy, orange liqueur, sugar cube, Angostura bitter, Champagne

LE BRISTOL
OLD FASHIONED TWIST
Whisky blend, Porto, Angostura bitter
Blend whisky, Porto, Angostura bitter

CHÂTEAU SAINT-MARTIN & SPA
LE SAINT-MARTIN
Rhum, jus de citron vert, liqueur de pêche,
sirop de romarin, miel, vinaigre balsamique blanc
*Rum, lime juice, peach liqueur,
syrup of rosemary, honey, white balsamic vinegar*

EDEN ROCK - ST BARTHS
CHILLI CHILLI BANG BANG
Tequila blanco infusée au jalapeño, liqueur de fruit de la passion,
jus d'ananas, jus de citron vert
*Jalapeño infused blanco tequila, passion fruit liqueur,
pineapple juice, lime juice*

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
Net prices in Euros, taxes and service included.

CITRUS COOLER

Vodka citron de Menton, limoncello, sorbet citron, champagne
Lemon vodka from Menton, limoncello, lemon sorbet, champagne

OLIVA

Gin olive, limonade citron olive, liqueur de bergamote
Olive gin, olive lemon lemonade, bergamot liqueur

GREEN LIGHT

Liqueur de verveine, verjus, Lérina verte, ginger beer
Verveine liqueur, verjus, green Lerina, ginger beer

RED KISS

Gin, Campari infusé à la fraise, jus de citron jaune,
sirop de fraise, orange bitter
*Gin, Campari infused strawberry, lemon juice, strawberry syrup,
orange bitter*

VIOLET EYES

Gin, liqueur de violette, sirop de violette, jus de citron jaune, soda water
Gin, violet liqueur, violet syrup, lemon juice, soda water

SEABEE

Tequila au miel, jus de citron vert, thé jasmin, solution saline, miel du parc
Honey tequila, lime juice, jaspin tea, salty solution, honey from our estate

TASTE ON THE ROC

Gin Eden-Roc, sirop de pin, basilic, jus de citron jaune,
espuma d'eau de fleur d'oranger
Eden-Roc gin, pin syrup, basil, lemon juice, orange blossom water

LA ROSERAIE

Vodka vin rosé, liqueur de rose, tonic d'hibiscus
Rosé wine vodka, rose liqueur, hibiscus tonic

GINS

Élaborez votre propre Gin & Tonic depuis notre chariot à Gin
Make you own Gin & Tonic from our Gin trolley

EDEN-ROC GIN

33

Créé en collaboration avec la Distillerie de Monaco, l'Eden-Roc Gin rassemble les saveurs de notre parc dans un mélange élégant et parfumé :
- épinettes de pin parasol, oranges amères et douces, citrons du jardin -
Created in collaboration with "la Distillerie de Monaco", Eden-Roc Gin features flavours from our estate in a refined and perfumed mix:
- parasol pine tree, orange and lemon from our garden -

TANQUERAY N° TEN, ENGLAND	31
Orange, coriandre, cardamome <i>Orange, coriander, cardamom</i>	
BOMBAY SAPPHIRE, ENGLAND	26
Initialement léger, épices, notes terreuses <i>Initially light, spices, earthy notes</i>	
MONKEY 47, GERMANY	33
Épices, fruits et herbes, boisé, notes d'agrumes <i>Spices, fruit and herbs, woody, citrus notes</i>	
GIN MARE, SPAIN	26
Saveurs herbacées de romarin et de thym au genévrier <i>Rosemary and thyme herbaceous flavours with juniper</i>	
THE BOTANIST, SCOTLAND	27
Floral, herbacé, épice douce et agrumes <i>Floral, herbaceous, gentle spice and citrus</i>	
HENDRICKS, SCOTLAND	32
Concombre, rose et agrumes <i>Cucumber, rose and citrus</i>	

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
Net prices in Euros, taxes and service included.

GINS

Élaborez votre propre Gin & Tonic depuis notre chariot à Gin
Make you own Gin & Tonic from our Gin trolley

GIN 44°N COMTE DE GRASSE, FRANCE	44
Douceur terreuse, végétale et légère <i>Earthy, vegetal and light sweetness</i>	
OLI' GIN, FRANCE	37
Rond et lisse, aromatisé à l'olive <i>Clean and smooth, olive flavoured</i>	
DEL PROFESSORE, ITALY	29
Épicé, résineux, floral <i>Spicy, resinous, floral</i>	
ELEPHANT, SOUTH AFRICA	28
Floral, notes d'agrumes douces <i>Floral, light citrus</i>	
KI NO BI, JAPAN	41
Plantes japonaises, finale réchauffante et épicée <i>Japanese botanicals, warming and spicy finish</i>	
GIN JUILLET, FRANCE	30
Pêche blanche, abricot et melon <i>White peach, apricot and melon</i>	
TONICS	
Fever-Tree indian	6
Fever-Tree mediterranean	6
Fever-Tree light	6
Schweppes pink pepper	6
Schweppes hibiscus	6
GARNISHES	
Citron jaune, citron vert, concombre, basilic, romarin, coriandre, baies de genièvre, baies roses, hibiscus, rose, lavande, gingembre <i>Lemon, lime, cucumber, basil, rosemary, coriander, juniper, pink pepper, hibiscus, rose, lavender, ginger</i>	

PORNSTAR MARTINI

Vodka, liqueur passion, citron vert, jus passion,
Champagne, sirop vanille
*Vodka, passion liqueur, lime, passion juice,
Champagne, vanilla syrup*

FRENCH MARTINI

Vodka, framboise, Chambord, jus ananas
Vodka, raspberry, Chambord, pineapple juice

CAÍPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre
Cachaça, lime, sugar

MAI TAI

Rhum blanc, rhum brun, cointreau,
sirop orgeat, citron vert
*White rum, dark rum, cointreau,
orgeat syrup, lime*



COCKTAILS CLASSIQUES

35

TOMMY'S MARGARITA

Tequila blanche, tequila reposado, sirop agave, citron vert
White tequila, tequila reposado, agave syrup, lime

NEW YORK SOUR

Bourbon, citron jaune, sucre, blanc œuf,
Angostura bitter, vin rouge
Bourbon, lemon, sugar, egg white, Angostura bitter, red wine

VIEUX CARRÉ

Whisky de seigle, cognac, vermouth rouge, Angostura bitter,
Peychaud's bitter, Bénédictine
*Rye whisky, cognac, red vermouth, Angostura bitter,
Peychaud's bitter, Bénédictine*

BIJOU

Chartreuse verte, gin, vermouth rouge
Green Chartreuse, gin, red vermouth

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
Net prices in Euros, taxes and service included.

INSPIRATIONS

MULES

35

LONDON MULE

Gin, citron vert, ginger beer, Angostura bitter

Gin, lime, ginger beer, Angostura bitter

MEXICAN MULE

Tequila, citron vert, ginger beer, Angostura bitter

Tequila, lime, ginger beer, Angostura bitter

CUBAN MULE

Rhum ambré, citron vert, ginger beer, Angostura bitter

Amber rum, lime, ginger beer, Angostura bitter

FRENCH MULE

Cognac, citron vert, ginger beer, Angostura bitter

Cognac, lime, ginger beer, Angostura bitter

SPRITZ

39

HUGO SPRITZ

St Germain, menthe, Champagne

St Germain, mint, Champagne

FRENCH SPRITZ

Lillet blanc, Champagne, menthe, fraise

White Lillet, Champagne, mint, strawberry

MEDITERRANEAN SPRITZ

Italicus, Champagne, pamplemousse

Italicus, Champagne, grapefruit

SUNSET SPRITZ

Apérol, fève tonka, vanille, bitter suze gentiane, Champagne

Aperol, tonka bean, vanilla, gentian bitter suze, Champagne

COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAILS

39

BELLINI

Champagne blanc, purée de pêche blanche, liqueur de pêche
Champagne, white peach purée, peach liqueur

ROSSINI

Champagne blanc, purée de fraise, liqueur de fraise
Champagne, strawberry purée, strawberry liqueur

VIE EN ROSE

Champagne blanc, purée de framboise, liqueur de framboise
Champagne, raspberry purée, raspberry liqueur

VIRGIN COCKTAILS

24

REDBAY

Framboise, jus de citron vert, jus de cranberry, ginger beer
Raspberry, lime juice, cranberry juice, ginger beer

FRESHSEA

Jus d'ananas, jus de concombre, menthe, sirop de fleur sureau
Pineapple juice, cucumber juice, mint, elderflower syrup

HONEYBUSH

Jus de pomme, sirop de lavande, miel, jus de yuzu
Apple juice, lavender syrup, honey, yuzu juice

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
Net prices in Euros, taxes and service included.

CHAMPAGNES

BOUTEILLE
75 CL

ALFRED GRATIEN

S.A. Brut 155

BOLLINGER

S.A. Brut Rosé 210

2007 R. D 1020

1999 R. D Magnum 1900

1995 R. D 1120

2006 Vieilles vignes Françaises – Blanc de Noirs 3110

PERRIER-JOUËT

S.A. Grand Brut 170

2004 Belle Epoque, Blanc de blanc 910

BILLECART-SALMON

S.A. Brut réserve 190

S.A. Brut Rosé 265

MOËT & CHANDON

2012 Grand Vintage 185

2012 Grand Vintage Rosé 210

CHAMPAGNES

BOUTEILLE
75 CL

LOUIS ROEDERER

S.A. Brut Collection 242	165
2014 Brut Millésimé	220
2015 Brut Millésimé Rosé	210
2014 Cristal	750
2008 Cristal	Magnum 1500
2002 Cristal « Edition Limitée en Or numéro 66 » Jéroboam	19900

RUINART

S.A. Blanc de Blancs	250
S.A. Rosé	230
2006 Dom Ruinart, Blanc de blanc	685

DOM PERIGNON

2013 Plénitude 1	750
2005 Rosé Vintage	1550

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

S.A. Carte Jaune	160
2012 Vintage Réserve	255
2012 Vintage Réserve Rosé	230

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
Net prices in Euros, taxes and service included.

VINS BLANCS

BOUTEILLE
75 CL

PROVENCE

2021	Côtes de Provence « Clos Mireille » Domaines Ott	115
2018	IGP Alpilles, Domaine de Trevallon	310

BOURGOGNE

2018	Chablis, 1er Cru « Côte de Lechet », Domaine Defaix	160
2018	Chassagne-Montrachet, 1er Cru « Les Chenevottes », Jean-Marc Pillot	340
2016	Puligny-Montrachet, 1er Cru « Clos de la Mouchère », Jean-Marc Boillot	475
2015	Corton-Charlemagne, Grand Cru, Domaine Bertagna	915
2011	Chevalier-Montrachet, Grand Cru, Olivier Leflaive	2 550

VALLÉE DU RHÔNE

2017	Saint-Joseph, Jean-Claude Marsanne	130
2011	Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	225
2009	Hermitage, Jean-Louis Chave	555

VALLÉE DE LA LOIRE

2015	Sancerre « Graveron », Henri Bourgeois	145
2019	Pouilly-Fumé « Baron de L », Ladoucette	290

VINS ROSÉS

BOUTEILLE
75 CL

2022	Côtes de Provence « Secret », Château Léoube	115
2022	Côtes de Provence « Rosé et Or », Château Minuty	125
2020	Côtes de Provence « Garrus », Château d'Esclans	400
2020	Côtes de Provence « Garrus », Château d'Esclans, Magnum	810



VINS ROUGES

BOUTEILLE
75 CL

PROVENCE

2017 IGP Méditerranée « Le Grand Rouge », Château Revelette 130

BOURGOGNE

2018 Gevrey-Chambertin « Les Evocelles »,
Domaine de la Vougeraie 260

2017 Chambolle-Musigny, 1er Cru « Aux Beaux Bruns »,
Ghislaine Barthod 295

2012 Clos de Vougeot, Grand Cru, Jacques Prieur 590

2016 Bonnes Mares, Grand Cru, Bruno Clair 1 500

VALLÉE DU RHÔNE

2018 Saint-Joseph, Jean-Claude Marsanne 125

2010 Hermitage, Yann Chave 220

BORDEAUX

2016 Moulis en Médoc, Château Poujeaux 150

2014 Pauillac, Second Vin, Echo de Lynch Bages 260

1998 Pauillac, 2ème Grand Cru Classé,
Château Baron Pichon Longueville 850

2005 Margaux, Second Vin, Pavillon Rouge 1 250

SPIRITUEUX

TEQUILAS

	4 CL	
Don Julio, Blanco		34
Don Julio, Reposado		40
Don Julio, Anejo 1942		95
Gran Patron Burdeos Anejo		100
Clase Azul, Plata		35
Clase Azul, Reposado		55
Clase Azul, Mezcal Durrango		70
Clase Azul, Mezcal Guerrero		72
Clase Azul, Anejo		145

VODKAS

	4 CL	
Ketel One		26
Belvédère		30
Greygoose		30
Stolichnaya Elit		34
Chopin Potatote		41
Beluga Gold Line		75

RHUMS & CACHAÇA

	4 CL	
Havana Club 3 ans		25
Havana Club 7 ans		30
Appleton Estate 12 ans		30
Diplomatico, Reserva Exclusiva		34
Zacapa 23 ans		40
Facundo Exquisito		70
Havana Club Maximo		385
Cachaça Gaya		24

SPIRITUEUX

COGNACS

	4 CL	
Martell - VSOP		40
Delamain - X.O.		50
Martell "Cordon Bleu"		60
Remy Martin - X.O.		40
Hennessy - X.O.		70
Martell "Cohiba"		100
Hennessy "Paradis"		200
Hennessy "Richard"		450
Remy Martin "Louis XIII"		450
Hennessy "Ellipse"		1000

ARMAGNACS & BAS-ARMAGNACS

	4 CL	
Laberdolive 1976		70
La Fontaine de Coincy 1982		100
La Fontaine de Coincy 1968		115
Veuve J. Goudoulin 1914		780
La Fontaine de Coincy 1914		1100

PORTO / SHERRY

	6 CL	
Sherry Tio Pepe		26
Taylor's Select		26
Taylor's 20 ans		30
Graham's 40 ans		67

CALVADOS DU PAYS D'AUGE

	4 CL	
Christian Drouin "Extra" - X.O.		70
Roger Groult "Doyen d'Age"		50

SPIRITUEUX

SPEYSIDE

	4 CL	
Glenfiddich 12 ans		30
Glenfiddich 15 ans		40
Glenfiddich 18 ans		67
Balvenie Cuban Selection 14 ans		50
Glenlivet 18 ans		40
Macallan 12 ans Double Cask		40
Macallan Rare Cask		130
Glenlivet 21 ans		70
Monkey Shoulder		26

HIGHLAND

	4 CL	
Glenmorangie 18 ans		50
Glenmorangie 10 ans		34
Dalmore 18 ans		45

ISLAY

	4 CL	
Laphroaig, Quarter Cask		30
Lagavulin 16 ans		40
Octomore 12.2		120
Bruichladdich 2013		40

ISLAND

	4 CL	
Talisker 10 ans		30

LOWLAND

	4 CL	
Auchentoshan 12 ans		31

SPIRITUEUX

BLENDED SCOTCH

	4 CL	
Johnnie Walker Black Label		30
Johnnie Walker Gold Label		40
Johnnie Walker Blue label		80
Chivas 12 ans		30
Chivas 18 ans		40
Chivas 21 ans Royal Salute		75

BOURBON

	4 CL	
Knob Creek 9 ans		34
Maker's 46		31
Woodford Reserve 12 ans		36
Elijah Craig Proof Cask		40

RYE

	4 CL	
Bulleit Rye		31
Sazerac Rye 6 ans		40

TENNESSEE

	4 CL	
Jack Daniel's		24

Prix nets en Euros, taxes et service compris.
Net prices in Euros, taxes and service included.

SPIRITUEUX

WHISKY CANADIEN

Canadian Club	4 CL	24
---------------	------	----

WHISKEY IRLANDAIS

Jameson	4 CL	24
Bushmill Black Bush		24

WHISKY JAPONAIS

Suntory Chita	4 CL	33
Suntory Toki		33
Yamasaki 18 ans		185
Yamasaki 12 ans		40
Hibiki Harmony		36
Hibiki 30 ans		600
Hakushu 18 ans		280

BIÈRES

B06 Blonde, Antibes 33cl	16
B06 Blanche, Antibes 33cl	16
B06 IPA, Antibes 33cl	16
Heineken 33cl	15
Corona 33cl	15
Kronembourg sans alcool 25cl	13

SOFTS

SODAS

Coca-Cola 33cl	15
Coca-Cola sans sucres 33cl	15
Coca-Cola Cherry 33cl	15
Orangina 25cl	15
Sprite 25cl	15
Fuzetea 25cl	15
Limonade 25cl	15
Bitter Venezia 20cl	15
Red Bull 20cl	15
Red Bull light 20cl	15
Fever-Tree Ginger Ale 20cl	15
Fever-Tree Ginger Beer 20cl	15

JUS DE FRUITS

	33 CL	
Alain Milliat		15
Carotte, pomme, abricot, banane, tomate, framboise, poire, passion, mangue, ananas, pêche de vigne <i>Carrot, apple, apricot, banana, tomato, raspberry, pear, passion fruit, mango, pineapple, vine peach</i>		

EAUX MINÉRALES

Evian Prestige 33cl	10
Evian Prestige 75cl	14
Badoit Prestige 33cl	10
Badoit Prestige 75cl	14
Chateldon 75cl	14
San Pellegrino 75cl	14
Perrier 33cl	10

CAVIARS & TAPAS

CAVIARS

Caviar impérial de Sologne, crème ciboulette et blinis
Imperial caviar from Sologne, chive cream and blinis

30 g	170
50 g	260
125 g	620

Caviar Beluga, crème ciboulette et blinis
Beluga caviar, chive cream and blinis

50 g	850
------	-----

TAPAS

Fines tranches de Jambon ibérique « Bellota », pan con tomate 82
Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate

Saumon mariné au miso, crème de chou-fleur au wasabi, 48
beurre de cacahuète
Marinated salmon with miso, wasabi cauliflower cream, peanut butter

Houmous, pignons de pin et grenade, pain Sarde 29
Hummus, pine nuts, pomegranate and Sardinian bread

Tapenade d'olives noires et gressins 24
Black olive tapenade and breadsticks

🌿 Plats végétariens / Vegetarian dishes

📍 Produits locaux / Local products

Prix nets en Euros, taxes et service compris
Net prices in Euro, taxes and service included