

GRILL EDEN-ROC





ENTRÉES
STARTERS

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois, yaourt et coriandre, « pain Pita » ☹️✔️ <i>Wood-grilled aubergine caviar, yoghurt and coriander, « Pita bread »</i>	29
Guacamole pilé au piment d'Espelette, pain Sarde ✔️ <i>Guacamole crushed with Espelette pepper, Sardinian bread</i>	29
Jeunes poireaux de pleine terre dans l'idée d'un poireau vinaigrette, mimosa d'œufs, saumon fumé, crème épaisse citronnée <i>Leek vinaigrette, eggs mimosa, smoked salmon and lemon flavoured cream</i>	48
Gaspacho Andalou servi très frais ☹️✔️ <i>Andalusian gaspacho served chilled</i>	32
Fines tranches de Jambon ibérique « Bellota », pan con tomate <i>Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate</i>	86
Les moules de Tamaris cuites au cataplana, ail, persil et tomates ☹️ <i>Locally harvested Tamaris mussels cooked in a cataplana, with garlic, parsley and tomatoes</i>	58
Artichaut feuilles de Macau, vinaigrette moutarde à l'ancienne ✔️ <i>Macau globe artichoke, mustard vinaigrette</i>	39



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*



FISH BAR
FISH BAR

Pressé de langoustines, pulpe carotte-gingembre, zestes de citron vert <i>Pressed langoustine, carrot and ginger pulp, lime zest</i>	58	Ceviche de saumon « classico » coriandre, citron vert et manioc ☹️ <i>«Classico» salmon ceviche with coriander, lime and manioc</i>	52/72
Carpaccio de loup mariné tout simplement à huile d'olive et jus de citron ☹️☹️ <i>Seabass carpaccio simply marinated with olive oil and lemon juice</i>	40	Ceviche de daurade au fruit de la passion, citron vert et Aji Amarillo ☹️ <i>Sea bream ceviche with passion fruit, lime and Aji Amarillo</i>	48/68
Carpaccio de sériole mariné, yuzu, grenade et coriandre <i>Marinated yellowtail carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>	42	Tartare de thon rouge aux graines de sésame, guacamole épicé <i>Red tuna tartare with sesame seeds and spicy guacamole</i>	58/78
		Saumon fumé par nos soins, blinis et crème acidulée <i>Smoked salmon, blinis and sour cream</i>	58



PLATS
MAIN COURSES

Traditionnel club sandwich au poulet avec ou sans bacon <i>Traditional chicken club sandwich, with or without bacon</i>	42	Loup de Méditerranée rôti au fenouil sec, sauce vierge aux câpres et basilic, riz à la cébette ☹️☹️ <i>Roasted seabass with fennel, virgin dressing with capers and basil, spring onions rice</i>	84	Carpaccio de filet de bœuf, champignons marinés au vinaigre de xérès, tomates confites, roquette et parmesan affiné 24 mois <i>Beef fillet carpaccio, xérès vinegar marinated mushrooms, confit tomatoes, rocket salad and 24 months aged Parmesan cheese</i>	59
Eden-Roc lobster roll <i>Lobster-roll by Eden-Roc</i>	105	Poulpe grillé au charbon, peperonata aux épices chorizo et basilic <i>Charcoal grilled octopus, chorizo spiced bell-peppers and basil</i>	64	Tartare de filet de bœuf, pommes frites, salade maraîchère <i>Beef tartare, French fries, green salad</i>	58
Trofie aux champignons du moment cuits au jus d'oignon doux, copeaux de parmesan et jus de volaille perlé <i>Trofie pasta with wild mushrooms cooked with sweet onion jus, parmesan shavings and chicken jus</i>	48	Cabillaud cuisiné comme un aïoli provençal ☹️ <i>Cod cooked in the style of a classic Provençal aioli</i>	68	Vitello tonnato, tomates cerises et câpres, salade de roquette et parmesan, pommes frites <i>Vitello tonnato, cherry tomatoes and capers, rocket and parmesan salad, French fries</i>	57
Penne au maigre sauvage, cébettes, olives, citron et sucs de roche ☹️ <i>Penne with wild stonebass, olives and spring onions, lemon and crustacea jus</i>	55	Langouste simplement grillée, sauce vierge, riz cuisiné à la cébette <i>Simply grilled spiny lobster, sauce vierge, rice cooked with spring onions</i>	168	Entrecôte de bœuf Black-Angus, beurre à l'estragon, pommes frites et salade mesclun <i>Black Angus ribeye steak, tarragon butter, French fries and green salad</i>	98
Risotto Carnaroli au potiron, guanciaie grillé, noisettes du Piémont <i>Carnaroli pumpkin risotto, grilled guanciaie, Piemont hazelnuts</i>	48	Tataki de thon rouge mariné, mangue rôtie épicée, sauce ponzu, salade de riquette au fenouil <i>Tataki of marinated red tuna, spicy roasted mango, ponzu sauce, rocket salad with fennel</i>	78	Cheeseburger Eden-Roc avec ou sans bacon, pommes frites et salade mesclun <i>Eden-Roc cheeseburger with or without bacon, French fries and green salad</i>	48
		Saumon Label Rouge cuit à la plancha, topinambours au citron confit, cébettes, jus de coquillages au yuzu ☹️ <i>Red label salmon cooked a la plancha, Jerusalem artichokes cooked with lemon confit, spring onions, crustacea jus with yuzu</i>	64	Suprême de volaille fermière rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée <i>Roasted farm-raised chicken breast with garrigue flavours, mashed potatoes</i>	74



BAR À SALADES
SALAD BAR

Belle niçoise « Eden-Roc » ☹️ <i>Niçoise salad « Eden-Roc » style</i>	48
Salade César au poulet avec ou sans bacon <i>Chicken Caesar salad, with or without bacon</i>	48
Salade avocat, pomelos et homard bleu, vinaigrette au miel <i>Avocado, pomelo and blue lobster salad with honey vinaigrette</i>	105
Mozzarella di bufala, tomates de pays, condiments caprese ✔️☹️ <i>Mozzarella di bufala, local tomatoes, caprese condiments</i>	44
Panier de crudités à la niçoise, crème ciboulette ✔️ <i>Crudités vegetables basket Niçoise style, chive cream</i>	40
Cœur de laitue, vinaigrette à la truffe et parmesan ✔️ <i>Lettuce heart, truffle vinaigrette and parmesan cheese</i>	36



GARNITURES EN SUPPLÉMENT ✔️
ADDITIONAL SIDE DISHES

24

Purée de pommes de terre supplément truffe <i>Mashed potatoes add truffle</i>	(+36)
Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur <i>Vegetable casserole with preserved lemon or steamed</i>	
Pommes frites supplément truffe et parmesan <i>French fries add truffle and parmesan</i>	(+36)
Poêlée de champignons sauvages et pommes grenailles à l'ail confit <i>Wild mushrooms and baby potatoes cooked with confit garlic</i>	
Riz basmati cuisiné à la cébette <i>Basmati rice cooked with spring onions</i>	



Sélection de petits gâteaux du Grill Eden-Roc <i>Grill Eden-Roc selection of individual pastries</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 sliced fresh fruits</i>	30
Crèmes glacées et sorbets "maison" (3 boules) <i>Homemade ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	22

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

🌿 Plats végétariens / *Vegetarian dishes* 🍷 Produits locaux / *Local products* 🐟 Pêche durable / *Sustainable fishing*

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, do not 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 - Volaille : France. Les détails des allergènes sont 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, molluscs, 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.*