

GRILL
EDEN-ROC

A watercolor illustration of a restaurant interior. The scene is viewed from a slightly elevated angle, looking down at several square tables arranged in rows. Each table is set with white plates, glasses, and cutlery. The chairs are light blue with white backs. In the foreground, a large potted plant with long green leaves sits on a table. The floor is a warm, golden-brown color. In the background, a large window or open area reveals a view of a lake and distant hills with small buildings. The sky is a pale blue with soft white clouds. The overall style is soft and artistic, with visible brushstrokes and a warm color palette.



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, garlic, parsley and tomatoes</i>	58
Artichaut feuilles de Macau, vinaigrette moutarde à l'ancienne 🌱 <i>Macau globe artichoke, mustard vinaigrette</i>	39



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
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
Carpaccio de sérieole mariné, yuzu, grenade et coriandre <i>Marinated yellowtail carpaccio, yuzu, pomegranate and coriander</i>	42
Ceviche de saumon « classico » coriandre, citron vert et manioc <i>"Classico" salmon ceviche with coriander, lime and manioc</i>	52/72
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
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>Homemade smoked salmon, blinis and sour cream</i>	58



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
Cœur de laitue, vinaigrette à la truffe et parmesan 🌱 <i>Lettuce heart, truffle vinaigrette and parmesan cheese</i>	36



PLATS MAIN COURSES

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	Homard bleu rôti, pousses d'épinard, légumes d'automne, nage de crustacés <i>Roasted blue lobster, baby spinach, seasonal vegetables, crustacea jus</i> 138	Suprême de volaille fermière rôti aux senteurs des garrigues, pomme purée <i>Roasted farm-raised chicken breast with garrigue flavours, mashed potatoes</i> 74
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	Sole de petit bateau cuite meunière, cocotte de légumes d'automne 🍷🍷 <i>Locally caught sole cooked meunière, seasonal vegetables casserole</i> 85	Filet de bœuf flambé au cognac, sauce au poivre, pommes grenailles, champignons et cébettes <i>Beef fillet flambéed with cognac, pepper dressing, mushrooms, baby potatoes and spring onions</i> 88
Risotto Carnaroli au potiron, guanciaie grillé, noisettes du Piémont <i>Carnaroli pumpkin risotto, grilled guanciaie, Piedmont hazelnuts</i> 48	Aiguillettes de Saint-Pierre à la plancha, coquillages, épinards et topinambours, jus de coquillages au yuzu <i>John Dory cooked a la plancha, shellfish, spinach and Jerusalem artichokes, crustacea jus with yuzu</i> 88	Carré d'agneau des Alpilles rôti au thym, boulgour au jus 🍷 <i>Rack of Alpilles lamb roasted with thyme, juice cooked bulgur</i> 84
Dos de Loup en croûte de basilic « Eden-Roc », fenouil braisé, beurre émulsionné au citron <i>Seabass « Eden-Roc » style with basil crust, braised fennel, lemon butter emulsion</i> 84	Cabillaud cuisiné comme un aïoli provençal 🍷 <i>Cod cooked in the style of a classic Provençal aïoli</i> 68	Côte de bœuf Black-Angus cuite au charbon de bois, sauce béarnaise, pommes frites, salade maraîchère (pour 2 personnes) <i>Charcoal cooked prime rib of Black Angus beef, bearnaise sauce, French fries and green salad (for two)</i> 225
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>Tartare of beef fillet, French fries, green salad</i> 58	
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	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	

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



GARNITURES EN SUPPLÉMENT 🍷 ADDITIONAL SIDE DISHES

24

Purée de pommes de terre supplément truffe <i>Mashed potatoes add truffle</i>	(+36)	Pommes frites supplément truffe et parmesan <i>French fries add truffle and parmesan</i>	(+36)
Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur <i>Vegetable casserole with preserved lemon or steamed</i>		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>	

DESSERTS
DESSERTS

Profiteroles chocolat, crème glacée grand cru de cacao, chantilly aux graines de vanille <i>Chocolate profiteroles, cacao grand cru ice cream, vanilla chantilly cream</i>	28
Les crêpes façon tatin, caramel et pommes flambées au calvados <i>Crêpes tatin style, caramel and flambéed apples with calvados</i>	28
Ile flottante, poêlée de mirabelles aux épices, crème anglaise vanille <i>Floating island, sautéed spiced mirabelles, vanilla custard</i>	28
Les fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de Madagascar <i>Red berries, fresh whipped cream with Madagascar vanilla</i>	28
Tartes et gâteaux de notre vitrine <i>Pies and cakes from our display</i>	28
Poires pochées à la vanille, façon « Belle Hélène ». <i>Poached pears with vanilla, « Belle Hélène » style</i>	28

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.