

RESTAURANT EDEN-ROC



LES INCONTOURNABLES EDEN-ROC

EDEN-ROC SPECIALS

Buffet Eden-Roc 	90
<i>Eden-Roc buffet</i>	
Buffet Eden-Roc suivi par la voiture de tranche	140
<i>Eden-Roc buffet followed by the roast trolley</i>	
Homard comme une salade César	140
<i>Lobster Ceasar salad</i>	
Pâtes à la langouste	28 / 100G
<i>Spiny lobster pasta</i>	
Loup façon Eden-Roc	28 / 100G
<i>Sea-Bass Eden-Roc style</i>	
Bouillabaisse pour 2 personnes (minimum 24 h à l'avance)	245
<i>Bouillabaisse for two (pre order 24 h in advance)</i>	
Chateaubriand pour 2 personnes	180
<i>Chateaubriand for two</i>	
Le fameux steak Diane	84
<i>The notorious steack Diane</i>	
La voiture de tranche du jour	65
<i>The daily roast trolley</i>	

NOS ENTRÉES DE SAISON

OUR SEASONAL STARTERS

Vol-au-vent de ris de veau et homard, épinards et sauce poulette	75
<i>Sweatbreads and lobster "vol-au-vent", spinach and chicken jus</i>	
Gratin de queues de langoustines	70
<i>Langoustine tails gratin</i>	
Œuf « parfait », cocotte de champignons du moment, écume de persil plat	55
<i>Egg cooked "parfait", seasonal mushrooms casserole, parsley foam</i>	
Plateau de fruit de mer (6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes royales, 10 bulots)	140
<i>Shellfish platter (6 oysters, 6 langoustines, 6 royal prawns, 10 whelks)</i>	

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 on request, don't hesitate to ask our team.

RETOUR DE PÊCHE : LES PLUS BEAUX POISSONS DE NOS CÔTES 🌊

FRESH CATCH OF THE DAY

Selon arrivage, présenté au chariot, cuit selon votre choix : grillé / rôti / en croûte de sel.
Depending on availability, presented on our trolley and cooked to your liking: grilled, roasted or in salted crust.

Pageot - Daurade royale - Pagre - Loup de Méditerranée - Denti - Saint-Pierre 26 / 100G
Pandora - Sea bream - Porgy - Sea bass - Dentex - John dory

Turbot - Chapon - Homard - Langouste 28 / 100G
Turbot - Scorpion fish - Blue lobster - Pink spiny lobster

SÉLECTION DE VIANDES DE RACE

MEAT

Filet de volaille cuit sur la peau, cocotte de girolles, 74
amandes, tomates confites, jus de rôti
*Roasted chicken breast, chanterelle casserole,
almonds, tomato confit, cooking jus*

Escalope de veau milanaise, garniture au choix 88
Milanese Veal, your choice of side

Carré d'agneau rôti aux herbes de garrigues, tomate grappe à la flamme 89
Roasted lamb rack with garrigue herbs, flamed vine tomatoes

GARNITURES EN SUPPLÉMENT

ADDITIONAL SIDE DISHES

Fleurs de courgette garnies d'une ratatouille 🌿 📍 24
Zucchini flowers stuffed with ratatouille

Artichauts façon barigoule 🌿 📍 24
Artichokes cooked "barigoule" style

Cocotte de légumes au citron confit 🌿 24
Lemon confit vegetables casserole

Purée de pomme de terre 🌿 24
Home-made mashed potatoes

Riz Basmati parfumé à la cébette et coriandre 🌿 24
Basmati rice with spring onions and coriander

DESSERTS CRÉATION LILIAN BONNEFOI

DESSERT CRÉATION LILIAN BONNEFOI

Fruits rouges de nos producteurs locaux 28
Red berries from our local producer

Gâteaux de notre enfance 28
Cakes and pastries from childhood

Les crêpes Suzettes traditionnelles 32
Traditional crêpes Suzette

L'omelette norvégienne pour 2 personnes 52
Baked Alaska for two people

Crèmes glacées et sorbets « maison », parfums du jour à demander au maître d'hôtel 28
Home-made ice creams and sorbets. Please ask our Maître d'hôtel for the selection



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 : France, Italie, Allemagne - Ovine : France - Porcine : France, Italie, Espagne - Volaille : 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 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: France, Italy, Germany - Lamb: France - Pork: France, Italy, 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 bread.