

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR
OUR SELECTION OF CAVIAR

Maison Nordique

Impérial de Sologne
Acipenser baerii
Origine : France

50g - 250€ / 125g - 630€

Beluga
Huso, huso
Origine : Iran ou Chine

50g - 710€ / 125g - 1790€

Servi avec crème ciboulette et blinis
Served with chive cream and blinis



ENTRÉES
STARTERS

Panier de panisses, sauce olive verte et tomates confites 	
<i>Panisse basket, green olive dressing, preserved tomatoes</i>	38
Crudités de notre marché à la Niçoise, crème acidulée à la ciboulette 	
<i>Raw vegetables from our local market, chive sour cream</i>	40
Gaspacho servi très frais 	
<i>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>	88
Asperges vertes servies tièdes, sauce vierge, noix du Piémont 	
<i>Warm green asparagus, virgin sauce, Piedmont hazelnuts</i>	52
Artichaut feuilles, vinaigrette moutarde à l'ancienne 	
<i>Artichoke leaves, mustard vinaigrette</i>	42

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*



Tartare de thon Otoro, lait de coco, citron, gingembre, tempura de feuille de shiso	
<i>Otoro tuna tartare, coconut milk, lemon, ginger. Shiso leaf tempura</i>	58/78
Gamberoni, thé vert matcha citron, chips de tête	
<i>Gamberoni, lemon matcha green tea, crisps made from the head</i>	88
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>	52/72



Traditionnel club sandwich au poulet avec ou sans bacon, pommes frites 	
<i>Traditional chicken club sandwich, with or without bacon, French fries</i>	52
Notre chawarma au poulet, pain pita, yaourt à la menthe	
<i>Our chicken chawarma, pita bread, mint yogurt</i>	54
Cheeseburger Eden-Roc, avec ou sans bacon, pommes frites et salade de mesclun 	
<i>Eden-Roc cheeseburger with or without bacon, French fries and green salad</i>	52
Penne au lait de parmesan, asperges vertes, cébette et pistaches 	
<i>Penne pasta with parmesan milk, green asparagus, spring onions and pistachios</i>	52
Risotto Carnaroli aux petit pois et morilles 	
<i>Carnaroli risotto with green peas and morels</i>	68

FISH BAR
FISH BAR

Carpaccio de sériole, sauce jalapenõs	
<i>Yellowtail carpaccio, jalapeños sauce</i>	49
Carpaccio de loup à la mangue rôtie et citron caviar	
<i>Sea bass carpaccio, roasted mango, finger lime</i>	58
Tiradito de daurade, sauce ponzu à l'orange fenouil et coriandre	
<i>Seabream tiradito, orange ponzu sauce, fennel and coriander</i>	52/72
Chair de king-crabe, avocat à la flamme, sauce cocktail	
<i>King-crab, blow torched avocado, cocktail sauce</i>	69

PLATS
MAIN COURSES

Crevettes Carabineros grillées, vierge d'agrumes, ratatouille au basilic	
<i>Grilled Carabineros prawns, citrus virgin sauce, ratatouille seasoned with basil</i>	98
Poulpe grillé, salsa verde, riz noir à la cébette	
<i>Grilled octopus, salsa verde, black rice cooked with spring onion</i>	68
Pavé de loup rôti au fenouil sec, sauce vierge aux câpres et basilic, ratatouille	
<i>Seabass roasted with fennels, virgin sauce with capers and basil, ratatouille</i>	88
Thon, juste saisi à la provençale	
<i>Tuna, just seared Provençal style</i>	84
Cabillaud crispy à la galette de riz, façon fish and chips	
<i>Cod fish in a rice crust, fish and chips style</i>	76
Côtes d'agneau grillées, jus de piquillos au citron confit, panisses	
<i>Grilled lamb chops, piquillos jus with preserved lemon, panisses</i>	88
Tartare de filet de bœuf tradition, pommes frites, salade maraîchère supplément caviar de sologne +175 	
Beef tartare, French fries, green salad add sologne caviar +175	68
Filet de bœuf grillé, beurre « Café de Paris », pommes frites, salade de mesclun 	
<i>Grilled beef fillet, « Café de Paris » butter, French fries and salad</i>	95
Suprême de volaille fermière rôti aux herbes de garrigue, pomme purée 	
<i>Roasted farm-raised chicken breast with garrigue flavours, mashed potatoes</i>	88
Pluma de porc ibérique aux épices, jus à la moutarde, pomme purée	
<i>Iberico pork pluma, mustard jus, mashed potatoes</i>	72



BAR À SALADES
SALAD BAR

Belle niçoise « Eden-Roc »	
<i>Niçoise salad « Eden-Roc » style</i>	49
Salade César au poulet avec ou sans bacon	
<i>Chicken Ceasar salad, with or without bacon</i>	49
Mozzarella di bufala, tomates anciennes, condiments caprese 	
<i>Mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, caprese condiments</i>	48
Salade de homard à la mangue et avocat, vinaigrette miel-coriandre	
<i>Lobster salad, mango, avocado, honey coriander vinaigrette</i>	140
Cœur de laitue, vinaigrette et parmesan 	
<i>Lettuce heart, vinaigrette and parmesan cheese</i>	
Supplément truffe melanosporum +36	
<i>Add melanosporum truffle +36</i>	28
Taboulé de boulghour à la tomate et herbes fraîches 	
<i>Bulgur and tomato tabbouleh seasoned with fresh herbs</i>	42



GARNITURES EN SUPPLÉMENT
ADDITIONAL SIDE DISHES

Purée de pommes de terre supplément truffe melanosporum +36	
<i>Mashed potatoes add melanosporum truffle +36</i>	
Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur	
<i>Steamed or braised vegetables with preserved lemon</i>	
Pommes frites 	
<i>French fries</i>	
Riz noir cuisiné à la cébette	
<i>Black rice cooked with spring onion</i>	
Ratatouille au basilic	
<i>Ratatouille seasoned with basil</i>	

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*  Présence d'arachides / *Contains peanuts*

En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétans ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten.

Net prices in Euros, taxes and service included.

In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide. Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes.



ill
N-ROC

Grill
EDEN



DESSERTS
DESSERTS

Sélection de petits gâteaux du Grill <i>Selection of individual pastries</i>	1 PCE/30
Assiette de fruits exotiques <i>Plate of sliced exotic fruits</i>	30
Fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de Madagascar <i>Red berries, fresh whipped cream with Madagascar vanilla</i>	30
Crèmes glacées et sorbets « maison » (3 boules) <i>Homemade ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	30

Carte élaborée par / Menu elaborated by :
Christophe Marc, Tarek Ahamada

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*  Présence d'arachides / *Contains peanuts*

Prix nets en Euros, taxes et service compris, boissons non incluses.
Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétariens ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten. 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. Nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine France, Espagne, Allemagne, Autriche et USA. Nos viandes de volaille sont d'origine France. Nos viandes de porc sont d'origine Italie, France et Espagne. Notre viande d'agneau est d'origine France.

Net prices in Euros, taxes and service included, drinks not included
Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide. 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. Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes. Our beef and veal meats are from France, Spain, Germany, Austria and USA origin. Our poultry meats are from France origin. Our pork meats are from Italy, France and Spain origin. Our Lamb meat is from France origine.

Ferolla