

# Grill EDEN-ROC



NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR  
OUR SELECTION OF CAVIAR



LES ENTRÉES DE PARTAGE  
STARTERS TO SHARE

Accras, sauce Aioli safrané  
*Fish fritters, Aioli with saffron* 38

Jambon Ibérique « Bellota » et caviar osciètre  
*Iberico ham « Bellota » with Oscietra caviar* 160

Falafels croustillants, yaourt grec à la menthe   
*Crispy falafels, Greek yogurt seasoned with mint* 38

Beignets de fleurs de courgette   
*Zucchini flowers fritters* 32

Panisses niçoises, sauce piquillos et citron confit   
*Niçoise panisses, piquillos and preserved lemon sauce* 38

Saint-Pierre en tempura, sauce huancaïna  
*John-Dory tempuras, huancaïna sauce* 76

Guacamole, pain pita   
*Guacamole with pita bread* 38

Croustillants de crevettes Carabineros,  
pâte d'olive verte  
*Crispy Carabineros shrimps, green olive spread* 98

Calamars croustillants, sauce avocat citron  
*Crispy calamari, Avocado and lemon sauce* 68



BAR À SALADES  
SALAD BAR

Salade de tomates d'antan, huile et jus d'olives,  
basilic, cébettes et coriandre   
*Heirloom tomato salad, olive oil and juice, basil, spring onions and coriander* 48

Avocat au grill, vierge de piquillos et feta,  
feuilles de roquette   
*Grilled avocado, piquillos and feta cheese, virgin sauce, arugula leaves* 46

| Maison Nordique                                                                                          |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Impérial de Sologne<br><i>Acipenser baerii</i><br>Origine : France                                       | Caviar Beluga<br><i>Huso, huso</i><br>Origine : Iran ou Chine |
| 50g - 250€ / 125g - 630€                                                                                 | 50g - 710€ / 125g - 1790€                                     |
| Notre carte des caviars est à votre disposition<br><i>Our caviar selection is available upon request</i> |                                                               |



FISH BAR  
FISH BAR

Tartare de thon Otoro, lait de coco, citron,  
gingembre, tempura de feuille de shiso  
*Otoro tuna tartare, coconut milk, lemon, ginger, shiso leaf tempura* 58 / 78

Gamberoni, thé vert matcha citron, chips de tête  
*Gamberoni, lemon matcha green tea, crisps made from the head* 92

Ceviche de daurade au fruit de la passion,  
citron vert et Aji Amarillo  
*Sea bream ceviche with passion fruit, lime and Aji Amarillo* 58 / 76

Carpaccio de sériole, sauce jalapenõs  
*Yellowtail carpaccio, jalapeños sauce* 52

Carpaccio de loup à la mangue rôtie et citron caviar  
*Sea bass carpaccio, roasted mango, finger lime* 58

Le « crudo » du jour servi sur l'arête  
(selon l'inspiration du Chef - Tarif selon les arrivages)  
*Our daily « crudo » served on the bone (Chef's inspiration - daily price)*

Tiradito de saumon, sauce ponzu à l'orange,  
fenouil et coriandre  
*Salmon tiradito, orange ponzu sauce, fennel and coriander* 58 / 76

Fraîcheur de king-crabe, citron-verveine  
*Fresh king-crab, lemon-verbena* 76

PÂTES ET RIZ  
PASTAS AND RICES

Penne aux crevettes et aux courgettes, jus de tête  
*Penne with shrimps and zucchinis, head juice*

Paella au poulpe  
*Octopus paella*



A LA BRAISE  
CHARCOAL-GRILLED

Adana kebab au poulet fermier,  
galette de blé tendre  
*Farmhouse chicken Adana Kebab, wheat galette* 88

Brochette de boeuf  
*Beef skewer* 95

Brochette de légumes et halloumi   
*Vegetable skewer and halloumi* 46

Burger à la truffe melanosporum  
*Burger with melanosporum truffle* 94

Langouste  
*Spiny lobster* 32€ / 100G

Thon  
*Tuna* 88

Rouget  
*Red Mullet* 86

Crevettes Carabineros  
*Carabineros prawns* 98

Chaque plat inclus une garniture et une sauce.  
Garniture supplémentaire : 24€  
Sauce supplémentaire : 8€

GARNITURES / GARNISHES

|                                                                                                                                        |                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Purée de pommes de terre<br><i>Mashed potatoes</i><br>  supplément truffe<br>melanosporum +36<br>  <i>add melanosporum truffle +36</i> | Pommes frites<br><i>French fries</i>                                        |
| Patate douce à la braise,<br>miel épicé<br><i>Charcoal-grilled sweet potato, spicy honey</i>                                           | Riz noir cuisiné à la cébette<br><i>Black rice cooked with spring onion</i> |

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| Ratatouille au basilic<br><i>Ratatouille seasoned with basil</i> |
|------------------------------------------------------------------|

SAUCES AU CHOIX / SELECTION OF SAUCES

|                                                    |                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Curry<br><i>Curry</i>                              | Harissa<br><i>Harissa</i>                        |
| Avocat citron<br><i>Avocado-lemon</i>              | Aïoli safrané<br><i>Aïoli with saffron</i>       |
| Vierge au soja et basilic<br><i>Soya and basil</i> | Vierge aux agrumes<br><i>Citrus virgin sauce</i> |
| Salsa verde                                        |                                                  |

Each dish includes a garnish and a sauce.  
Additional garnish: 24€  
Additional sauce: 8€

POUR DEUX PERSONNES / FOR 2 PEOPLE

Filet de loup grillé sur la peau, salsa verde,  
patate douce et piments Padrón  
*Sea bass fillet grilled on the skin, salsa verde, charcoal-grilled sweet potato and Padron pepper* 188

Côte de boeuf Black-Angus cuite à la braise,  
sauce béarnaise, pommes frites, salade maraîchère   
*Charcoal grilled prime rib of Black Angus beef, bearnaise sauce, French fries and green salad* 280



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Présence d'arachides / Contains peanuts

Prix nets en Euros, taxes et service compris  
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.

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.



## DESSERTS

## DESSERTS

À PARTAGER, POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE À PLUSIEURS  
TO SHARE, A DELIGHTFUL TREAT FOR TWO OR MORE

Cookie de partage, pépites de chocolat au lait  
Garniture au choix : framboises, noisettes, pistaches  
*Sharing Cookie, milk chocolate chips*  
*Choose one topping: raspberries, hazelnuts, pistachios* 48

## DÉLICES SIGNATURE

## SIGNATURE DESSERTS

Taleggio, olives taggiasche et confiture de piquillos  
*Taleggio cheese, taggiasche olives and piquillos jam* 30

La tarte tropézienne  
*Tropézienne tart* 30

Millefeuille croustillant à la vanille de Madagascar, confiture de lait  
*Crisp Madagascar vanilla millefeuille with dulce de leche* 30

Crêpes flambées façon « Suzette » au Grand Marnier  
*Crepes flambéed «Suzette» style with Grand Marnier* 30

Assortiment de fruits rouges  
*Red berries platter* 30

Crèmes glacées et sorbets « maison » (3 boules)  
*Homemade ice creams and sorbets (3 scoops)* 30



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.

Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes.

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.

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.