

Eden-Roc



Hôtel du Cap - Eden-Roc

Notre sélection de caviars, de France et d'ailleurs
Our selection of caviar, from France and beyond

Maison Prunier Maison Nordique
Maison Petrossian Maison Riofrío
Notre carte des caviars est à votre disposition.
Our caviar selection is available upon request.

Nos entrées de saison
Our seasonal starters

Panier de légumes de saison, "Bagna Cauda" 	44
<i>Seasonal vegetable basket, "Bagna Cauda"</i>	
Thon mi-cuit, pastèque grillée au barbecue	84
<i>Seared tuna, barbecued grilled watermelon</i>	
Homard comme une salade César au guéridon	145
<i>Lobster Ceasar salad prepared at the table</i>	
Fine tartelette d'avocat à la flamme, crème acidulée et pomelos 	68
<i>Delicate flame-charred avocado tartlet, tangy cream and pink grapefruit</i>	
Tomate farcie au veau façon "grand-mère", riz croustillant	56
<i>Tomato stuffed with veal "grandmother-style", crispy rice</i>	

Les incontournables Eden-Roc
Eden-Roc specials

Buffet Eden-Roc	105
<i>Eden-Roc buffet</i>	
Grand aïoli de dos de cabillaud, vierge de légumes de saison, pour 2 personnes	190
<i>Traditional aioli with cod, seasonal vegetable dressing, for 2 people</i>	
Linguine aux palourdes	78
<i>Linguine with clams</i>	
Pâtes à la langouste flambée à table	220
<i>Flambéed spiny lobster pasta, prepared at the table</i>	
Loup façon Eden-Roc	250
<i>Eden-Roc seabass</i>	
Sole meunière, pour 2 personnes	250
<i>Sole cooked "meunière", for 2 people</i>	
Bouillabaisse "Eden-Roc", pour 2 personnes	320
Un rituel gourmand à partager, où chaque cuillerée raconte l'histoire du beau métier de pêcheur	
Version royale à la langouste	460
<i>Bouillabaisse "Eden-Roc", for 2 people</i>	
<i>A delectable ritual to be shared, where every spoonful tells the story of the noble art of fishing</i>	
<i>Royal-style bouillabaisse with spiny lobster</i>	
Plateau de fruits de mer pour 2 ou 4 personnes	280 / 520
<i>Seafood platter, for 2 or 4 people</i>	
Tartare de bœuf wagyu préparé au guéridon	89
<i>Wagyu beef tartare prepared tableside</i>	
Le fameux steak Diane	110
Un plat de légende, flambé devant vous pour raviver l'élégance des grandes tables	
<i>The notorious steak Diane</i>	
<i>A legendary dish, flambéed before your eyes reviving the grandeur of fine dining</i>	

Notre sélection de poissons *Our 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 according to your preference: grilled, roasted or in salted crust.

Loup, daurade et autres poissons de pêche <i>Sea bass, sea bream and other caught fishes</i>	29 / 100g
Langouste <i>Pink spiny lobster</i>	32 / 100g

Notre sélection de viandes de race *Our meat selection*

Escalope de veau milanaise comme au Giovanni's <i>Milanese-style veal escalope like in Giovanni's</i>	88
Filet de bœuf façon Rossini, jeunes pousses de salade et herbes fraîches, jus aux truffes melanosporum <i>Rossini-style beef fillet, spring leaves and fresh herbs, melanosporum truffle jus</i>	110
Côte de bœuf à la braise, gâteau de pomme de terre confit à la moëlle, pour 2 personnes <i>Charcoal cooked prime rib of beef, confit potato cake, for 2 peoples</i>	280
Côtes d'agneau au barbecue, petits poivrons farcis, sauce chimichuri <i>Barbecued lamb chops, stuffed baby peppers, chimichurri sauce</i>	94
Volaille de Bresse rôtie aux herbes, pour 2 personnes (sur commande 24 h à l'avance) Aux truffes melanosporum <i>Whole Bresse chicken roasted with fresh herbs, for 2 people (to be ordered 24 h in advance) With melanosporum truffle</i>	290 480

Garnitures en supplément 🌿 *Additional side dishes*

Frites 🍟
French fries

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

Artichauts façon barigoule
Artichokes cooked "barigoule" style

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes

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

Cocotte d'épinards
Cocotte of sautéed spinach

24

🌿 Plats végétariens / Vegetarian dishes - 🍽️ Présence d'arachide / 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 création de Tarek Ahamada

Desserts created by Tarek Ahamada

Assiette de fruits rouges <i>Red berries platter</i>	30
Gâteaux de notre enfance aux choix du buffet <i>Cakes and pastries from childhood to choose from our buffet</i>	30
Crêpes Suzette flambées devant vous <i>Crêpes Suzette, flambéed at your table</i>	30
L'omelette Norvégienne Flambée devant vous, pour 2 personnes <i>Baked Alaska, flambéed at your table, for 2 people</i>	60
Crèmes glacées et sorbets « maison » <i>Home-made ice cream and sorbets</i>	30



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 origin.