

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR
OUR SELECTION OF CAVIAR

Maison Nordique

Impérial de Sologne
Acipenser baerii
Origine : France

Caviar Beluga
Huso, huso
Origine : Iran ou Chine

50g - 250€ / 125g - 630€

50g - 710€ / 125g - 1790€

Notre carte des caviars est à votre disposition
Our caviar selection is available upon request

ENTRÉES
STARTERS

Guacamole à la coriandre, graines de grenade	32
Crudités de notre marché à la Niçoise, crème acidulée à la ciboulette	40
Gaspacho servi très frais	32
Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate	88
Melon et figues de saison, jambon de Parme affiné 30 mois	52
Artichaut feuilles, vinaigrette moutarde à l'ancienne	46

SUGGESTIONS DU JOUR
TODAY'S SPECIALS

Entrée et/ou plat proposés à la voix par notre équipe <i>Starter and/or main course suggested by our team</i>

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>	92
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>	58 / 76

PLATS
MAIN COURSES

Traditionnel club sandwich au poulet avec ou sans bacon, pommes frites	52
Notre chawarma au poulet, pain pita, yaourt à la menthe <i>Our chicken chawarma, pita bread, mint yogurt</i>	56
Cheeseburger Eden-Roc, avec ou sans bacon, pommes frites et salade de mesclun	52
Risotto Carnaroli à la ligure, minute d'artichauts, menthe, câpres et tomates cerises	56

Penne aux crevettes et aux courgettes, jus de tête <i>Penne with shrimps and zucchinis, head juice</i>	76
Moules à la marinière, pommes frites	65
Crevettes Carabineros grillées, vierge d'agrumes, ratatouille au basilic <i>Grilled Carabineros prawns, citrus virgin sauce, ratatouille seasoned with basil</i>	105
Poulpe grillé, salsa verde, riz basmati cuisiné à la cébette <i>Grilled octopus, salsa verde, basmati rice cooked with spring onions</i>	76
Pavé de loup rôti au fenouil sec, sauce vierge aux câpres et basilic, ratatouille <i>Seabass roasted with fennel, virgin sauce with capers and basil, ratatouille</i>	88

Carpaccio de sériole, sauce jalapenõs <i>Yellowtail carpaccio, jalapeños sauce</i>	52
Carpaccio de loup à la mangue rôtie et citron caviar <i>Sea bass carpaccio, roasted mango, finger lime</i>	58
Tiradito de saumon, sauce ponzu à l'orange, fenouil et coriandre <i>Salmon tiradito, orange ponzu sauce, fennel and coriander</i>	58 / 76
Chair de king-crabe, avocat à la flamme, sauce cocktail <i>King-crab, blow torched avocado, cocktail sauce</i>	82

Thon snacké à la provençale, olives, câpres, tomates et piments Padrón <i>Seared tuna « Provençal-style », olives, capers, tomatoes and Padron peppers</i>	84
Cabillaud à la vapeur, brocolis curry-coco-gingembre, huile citron <i>Steamed cod fish, curry-coco-ginger broccolis, lemon olive oil</i>	76
Escalopine de veau au citron confit et basilic, panisses <i>Veal escalope with candied lemon and basil, panisses</i>	88

Tartare de filet de bœuf tradition, pommes frites, salade maraîchère	95
Filet de bœuf grillé, beurre « Café de Paris », pommes frites, salade de mesclun	95
Suprême de volaille fermière rôti aux herbes de garrigue, pomme purée	88

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	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	28
Aubergine confite au miso, salade de tétragone et piquillos, vinaigrette soja	48

GARNITURES EN SUPPLÈMENT
ADDITIONAL GARNISHES

Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i> supplément truffe melanosporum +36 <i>add melanosporum truffle</i> +36	24
Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur <i>Steamed or braised vegetables with preserved lemon</i>	
Pommes frites	
Riz noir cuisiné à la cébette <i>Black rice cooked with spring onions</i>	
Ratatouille au basilic <i>Ratatouille seasoned with basil</i>	

ill
-ROC



DESSERTS
DESSERTS

Sélection de petits gâteaux du Grill <i>Selection of individual pastries</i>	1 PCE / 30
Assortiment de fruits rouges <i>Red berries platter</i>	30
Assiette de fruits exotiques <i>Plate of sliced exotic fruits</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 origin.

Gr
EDEN

