




## Les entrées et salades • *Starters and salads*


Salade Caprese (*Tomate, Buratta, pignons de pin, basilic*)   
*Caprese salad – buratta & tomatos*

L'Authentique Salade César au Suprême de volaille ou au Thon rouge   
*Caesar salad with chicken supreme*

Jardin d'Eden, Quinoa, légumes crus et cuits, graines, herbes, avocat   
*Eden Bowl quinoa, raw vegetables, seeds, avocado*

Encornets aux saveurs de la Provence  
*Sauteed squids provencal style*

Melon et Pata Negra 

Céviche de daurade citron vert et condiments   
*Sea bream ceviche, lime and condiment*

Foie gras maison, chutney de mangue, brioche dorée  
*Homemade Foie Gras, mango chutney, brioche*

Gaspacho frais minestrone de petits légumes  
*Fresh Gaspacho and small vegetables*

*Huîtres fines de clair Gillardeau n°3 Les 6*

## Caviar

Caviar Ossetra "Petrossian"  
50 gr de la sélection "impérial", crème fraîche et ses accompagnement

## Pâtes et Risotto • *Pasta and Risotto*

Penne Arrabiata  
*Penne, tomate, ail, piment, persil*


Linguines alle Vongole  
*Linguine alle vongole*

Linguines au pesto et tomates cerises  
*Linguine with pesto and tomatoes*

Linguines Saint Jacques  
*Linguine and scallops*

Linguines au Homard  
*Linguine with lobster*

Linguines à la truffe d'été  
*Linguine with summer truffles*


Risotto d'asperges cuites et crues   
*Risotto with small asparagus*




Prix net – service compris – chèques non acceptés





## Les Poissons • Fishes

Saint Jacques rôties, wok de légumes   
*Roasted scallop, vegetables wok*

Filet de daurade, poêlée de légumes verts et sauce vierge   
*Fillet of sea bream grilled with green vegetables and olive oil*

Loup ou Daurade Royale entier et grillé  
*Sea bass or sea bream grilled*


Camerones grillées, sauce vierge, accompagnement au choix   
*Grilled Camerones schrimps, olive oil, with your sides order*

Tataki de thon, sésame, wok de légumes   
*Tuna tataki, sesame, vegetables wok*

Burger de homard : pain brioché, homard, mayonnaise citronnée, ciboulette  
Servi avec frites et salade  
*Lobster Burger, lemon mayonnaise, shive, with french fries and salad*

Pêche du jour / Catch of the day  
*Selon arrivage.....*


## Les Viandes • Meats

Tartare de bœuf Classique ou Italien   
*Classic or Italian Beef tartare*

Côte de Veau façon Milanaise, roquette et parmesan ou pâtes  
*Milanese Veal cutlet, rocket salad and parmesan*

Le Cheese Burger de l'Eden  
*Eden's Cheese Burger*

Suprême de volaille fermier, jus de veau truffé, purée  
*Chicken farmer, truffled veal juice, mashed potatoes*

Filet de bœuf sauce au poivre ou béarnaise 

## Accompagnements supplémentaires • Sides order

Frites maison	<i>Homemade french fries</i>
Frites maison à la truffe	<i>Homemade french fries with truffle</i>
Purée à la truffe	<i>Mashed potatoes with truffle</i>
Wok de légumes	<i>Wok of vegetables</i>
Salade Mesclun	<i>Green salad</i>



Prix net – service compris – chèques non acceptés



## Sushi – Sashimi – Maki – California rolls

Sushi Thon, Saumon / *Tuna, Salmon*

Assortiment de 6 pièces (*assortment of 6 pieces*)

Assortiment de 10 pièces (*assortment of 10 pieces*)

Sashimi Thon, Saumon / *Tuna, Salmon*

Assortiment de 6 pièces (*assortment of 6 pieces*)

Assortiment de 10 pièces (*assortment of 10 pieces*)

Maki (thon, saumon, avocat, concombre)

*Maki (tuna, salmon, avocado, cucumber)*

Assortiment de 6 pièces (*assortment of 6 pieces*)

Assortiment de 10 pièces (*assortment of 10 pieces*)

California Rolls (thon/avocat, saumon/avocat)

*California Rolls (tuna/avocado, salmon/avocado)*

Assortiment de 6 pièces (*assortment of 6 pieces*)

Assortiment de 10 pièces (*assortment of 10 pieces*)

Plateau Royal

Assortiment de 24 pièces (*assortment of 24 pieces*)

Plateau Impérial

Assortiment de 48 pièces (*assortment of 48 pieces*)

## Nems et Raviolis

Nems aux légumes

*Nems with vegetables*

Nems aux crevettes

*Nems with shrimps*

Nems au boeuf

*Nems with beef*

Nems au poulet

*Nems with chicken*

Assortiment de Nems (6 pièces)

*Assortment of Nems (6 pieces)*

Raviolis aux crevettes

*Ravioli with shrimps*

Raviolis au poulet

*Chicken ravioli*

Rouleaux de poulet aux épinards

*Chicken and spinach rolls*

Assortiment de raviolis vapeur

*Assortment of ravioli*



Sans gluten

Prix net – service compris – chèques non acceptés



## Entrées • Appetizers

Salade de bœuf à la citronnelle

Emincé de filet de bœuf grillé, menthe, citronnelle, carottes, soja, sauce nuoc-nam

*Beef salad with lemongrass*

Salade de papaye verte aux crevettes

*Green papaya salad with shrimps*

Tartare de thon, sauce sésame

*Tuna tartare with sesame sauce*

## Plats • Main dishes

Brochette de Thon au curry rouge

*Tuna skewer with red curry*

Daurade royale en feuille de banane

*Sea bream in banana leaf*

Poulet à la citronnelle

*Chicken with lemongrass*

Brochettes de bœuf au satay

*Beef skewers satay*

Porc au caramel

*Caramel pork*

Poulet au curry vert

*Chicken with green curry*

Crevettes ail et poivre

*Garlic and pepper shrimps*

## Accompagnements • Sides order

Riz blanc

*White rice*

Riz sauté aux crevettes

*Fried rice with shrimps*

Riz sauté au poulet

*Fried rice with chicken*

Riz Laos vapeur en feuille de lotus

*Laos rice in steamed lotus leaf*

Shop Suey (wok de légumes asiatiques)

*Shop Suey (wok of Asian vegetables)*



Sans gluten

Prix net – service compris – chèques non acceptés



## Desserts

*Tous nos desserts sont faits sur place par notre Pâtissière  
All our desserts are made on-site by our pastry chef*

### Tiramisu fraise

#### **Strawberry tiramisu**

*Biscuit à la cuillère, crème mascarpone, fraises fraîches*

### Douceur de citron

#### **Lemon sweetness**

*Madeleine citron, crème citron, ganache montée yuzu,  
tuile fine aux 2 sésames*

### Marie Louise

*Parfait glacé meringue et amande, framboises fraîches et coulis chantilly*

### Rochers Chocolat Noisette

#### **Chocolate & Hazelnut covered cake**

*Ganache monté, chocolat noir & lait, noisette, sablé croustillant*

### Perles de tapioca coco et fruits exotiques

#### **Coconut tapioca pearl, exotic fruits**

*Perles de tapioca au lait de coco, mangues, ananas, fruit de  
la passion, zeste de citron vert et sorbet*

### Fleur de Pavlova mangue, framboise

#### **Mango and raspberry Pavlova flower**

*Meringue légère à l'amande, dés de mangue, framboise, chantilly  
Sorbet framboise*

### Paris-Brest de l'Eden

#### **Puff pastry, praliné cream**

*Pâte à choux, praliné amande-noisette maison, crème légère praliné*

### Café ou Thé gourmand

*Gourmandises pour accompagner votre café ou votre thé*

### Champagne gourmand

*Coupe de champagne Roederer avec ses Gourmandises pour bien finir le repas*

### Coupe de Glaces ou Sorbets de la maison "BARBARAC"

*Trois boules de glace ou de sorbet artisanal, parfums au choix*

### Assiette de fruits frais de saison

#### **Fresh fruits plate**

### Assiette de fruits rouges de saison

#### **Fresh red fruits plate**

### Plateau Royal de fruits frais

#### **Giant platter of fresh seasonal fruits for 4 people**

*Plateau géant de fruits frais de saison pour 4 personnes*

*Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique*



Sans gluten

Prix net – service compris – chèques non acceptés

