

Les entrées

Encornets aux saveurs de la Provence	21 €
La boîte de Sardines	16 €
Croque-Monsieur à la Truffe façon Maison	18 €
Saumon Gravlax, crème et pickles	21 €
Artichaud vinaigrette	17 €
<i>Huîtres fines de clair Gillardeau n°3 Les 6</i>	18 €

Les Salades

Salade Caprese, Tomate, Burrata, pignons de pin, basilic 	18 €
Salade Veggie, semoule, courgettes cuites et crues, olives, tomates cerises, tomates confites, amandes torréfiées, menthe, persil, huile d'olive, citron	18 €
L'Authentique Salade César au Suprême de volaille ou au Thon rouge 	21 €
Salade Jardin d'Eden, Saumon mi-cuit avec pousse d'épinard, sésame, radis, Avocat, Concombre	22 €

Les Pâtes et Risotto

Linguines alle Vongole	22 €
Linguines à la truffe d'été	27 €
Linguines au pesto et tomates cerises	18 €
Linguines Saint Jacques	sur réservation
Linguines au Homard	sur réservation



Prix net – service compris – chèques non acceptés



Les Poissons

Saint Jacques rôties, fondue de poireaux 	32 €
Pavé de bar, légumes verts sauce vierge	32 €
Loup ou Daurade Royale entier et grillé	36 €
Camerones grillées, sauce vierge, accompagnement au choix 	sur réservation
Burger de homard : pain brioché, homard, mayonnaise citronnée, ciboulette	44 €
Servi avec frites et salade	
Pêche du jour / Catch of the day	10€/100 gr
<i>Selon arrivage.....</i>	

Les Viandes

Tartare de bœuf Classique ou Italien 	24 €
Côte de Veau façon Milanaise, roquette et parmesan ou pâtes	28 €
Le Cheese Burger de l'Eden	26 €
Suprême de volaille fermier, pleurotes, asperges	25 €
Filet de bœuf sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel 	32 €

Accompagnements supplémentaires

Frites maison	6 €
Frites maison à la truffe	10 €
Purée à la truffe	10 €
Wok de légumes	6 €
Salade Mesclun	6 €

Les enfants

Steak haché, frites ou pâtes	13 €
Filet de poisson, frites ou pâtes	13 €



Sans gluten

Prix net – service compris – chèques non acceptés



Desserts

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

Tiramisu café	14 €
Tiramisu fruits rouges	14 €
Vacherin Mangue et Framboise <i>Meringue croustillante à l'amande, sorbet framboise, chantilly sans sucre</i> 	14€
Maxi Cookie double chocolat & noisettes et sa glace vanille <i>Cuisson à la commande (environ 10/12 min)</i>	15 €
Panna Cotta au lait de coco <i>Avec marmelade de fruits rouges (dessert végétal)</i>	14 €
Café ou Thé gourmand <i>Gourmandises pour accompagner votre café ou votre thé</i>	12 €
Champagne gourmand <i>Coupe de champagne Roederer avec ses Gourmandises pour bien finir le repas</i>	18 €
Coupe de Glaces ou Sorbets gourmands <i>Trois boules de glace ou de sorbet artisanal, parfums au choix</i>	8 €
Assiette de fruits frais de saison	14 €
Assiette de fruits rouges de saison	16 €
Plateau Royal de fruits frais <i>Plateau géant de fruits frais de saison pour au moins 4 personnes</i>	48 €

Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique



Sans gluten

Prix net – service compris – chèques non acceptés



Les entrées et salades

Œuf Cocotte Forestier	17 €
Croque-Monsieur à la Truffe façon Maison	18 €
La boîte de Sardines	16 €
Saumon Gravlax, crème et pickles	21 €
Salade Caprese, <i>Tomate, Burrata, pignons de pin, basilic</i> 	18 €
Salade Jardin d'Eden, <i>Saumon mi-cuit avec pousse d'épinard, sésame, radis, Avocat, Concombre</i>	22 €

Les Pâtes et Risotto

Linguines alle Vongole	22 €
Linguines à la truffe d'été	27 €
Linguines au pesto et tomates cerises	18 €
Linguines Saint Jacques	sur réservation
Ravioles de Royan à la crème de truffe	20 €

Les Poissons

Saint Jacques rôties, risotto de riz noir, émulsion citronnée	32 €
Loup ou Daurade Royale entier et grillé	36 €
Pavé de bar, légumes verts sauce vierge	32 €
Pêche du jour / Catch of the day	10€/100 gr
<i>Selon arrivage.....</i>	

Les Viandes

Tartare de bœuf Classique ou Italien 	24 €
Le Cheese Burger de l'Eden	26 €
Suprême de volaille fermier, jus de veau truffé, purée	25 €
Filet de bœuf sauce au poivre ou beurre maitre d'hôtel 	32 €



Sans gluten

Prix net – service compris – chèques non acceptés



Accompagnements supplémentaires

Frites maison	6 €
Frites maison à la truffe	10 €
Purée à la truffe	10 €
Wok de légumes	6 €
Salade Mesclun	6 €

Fromage

Chèvre du Haut Var, miel et mesclun	8 €
-------------------------------------	-----

Desserts

Tous nos desserts sont faits sur place par notre Chef Pâtissière

Tiramisu café	14 €
Tiramisu aux fruits rouges	14 €
Soupe de mangue et perles de noix de coco	14 €
Mousse au chocolat et ses croustillants	14 €



Sans gluten

Prix net – service compris – chèques non acceptés

