

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>	
Gamberoni juste tiédés, légumes croquants et gaspacho de tomates	64
<i>Lightly warmed gamberoni, crunchy vegetables and chilled tomato gazpacho</i>	
Homard comme une salade César au guéridon	145
<i>Lobster Ceasar salad prepared at the table</i>	
Fine tartelette de champignons des sous-bois, feta et figue 	58
<i>Fine tartlet of wild forest mushrooms with feta and fig</i>	
Légumes confits façon ratatouille 	55
<i>Slow-roasted Provençal vegetables in the style of ratatouille</i>	

Les incontournables Eden-Roc
Eden-Roc specials

Buffet Eden-Roc / <i>Eden-Roc buffet</i>	105
Linguine aux palourdes / <i>Linguine with clams</i>	78
Pâtes à la langouste flambée à table	32 / 100g
<i>Flambéed spiny lobster pasta, prepared at the table</i>	
Loup façon Eden-Roc, pour 2 personnes minimum	29 / 100g
<i>Eden-Roc seabass, for 2 people minimum</i>	
Sole meunière / <i>Sole cooked "meunière"</i>	120
Bouillabaisse "Eden-Roc", pour 2 personnes (à commander 24 h en avance)	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 (to be ordered 24 h in advance)</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 (160g)	89
<i>Wagyu beef tartare prepared tableside</i>	
Le fameux steak Diane	98
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>	
Volaille de Bresse entière pour 2 personnes (à commander 24 h en avance)	290
à la truffe noire melanosporum	480
<i>Whole Bresse poultry for 2 people (to be ordered 24 h in advance)</i>	
<i>with black melanosporum truffle</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 *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 au poivre <i>Beef fillet with peppercorn sauce</i>	95
Epaule d'agneau confite, polenta crémeuse, jus à la sarriette <i>Slow-cooked lamb shoulder, creamy polenta, summer savory jus</i>	78
Vol-au-vent de volaille, ris de veau, quenelle, champignons du moment <i>Poultry vol-au-vent with veal sweetbreads, light quenelle, seasonal mushrooms</i>	82

Garnitures en supplément 🌱 *Additional side dishes*

24

Frites 🍟 <i>French fries</i>
Fleurs de courgettes garnies d'une ratatouille <i>Zucchini flowers stuffed with ratatouille</i>
Artichauts façon barigoule <i>Artichokes cooked "barigoule" style</i>
Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>
Supplément truffes melanosporum +36 <i>Add melanosporum truffle</i>
Riz basmati parfumé à la cébette et à la coriandre <i>Basmati rice with spring onions and coriander</i>
Cocotte de champignons du moment <i>Cocotte of seasonal mushrooms</i>

🌱 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.

Notre viande de bœuf Waggyu est d'origine France. Notre viande de bœuf est d'origine : Allemagne, nos viandes de volaille, agneau et veau sont 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 waggyu beef meat comes from France, Our beef meat comes from Germany. Our poultry, veal, lamb meats come from France.