

Grill EDEN-ROC





NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR OUR SELECTION OF CAVIAR

MAISON PRUNIER

« Osciètre Supérieur »

50 g 370€
125 g 1000€

Acipenser Gueldenstaedtii
Origine : France

« Héritage »

50 g 740€
125 g 1820€

Acipenser Gueldenstaedtii
Origine : France

MAISON NORDIQUE

« Imperial de Sologne »

50 g 250€
125 g 630€

Acipenser baerii
Origine : France

« Beluga »

50 g 710€
125 g 1790€

Huso huso
Origine : Iran ou Chine

MAISON PETROSSIAN

« Ossetra »

50 g 340€
125 g 970€

Acipenser Gueldenstaedtii
Origine : Bulgarie, Chine,
Grèce, Israël, Madagascar,
Pologne, Uruguay

« Persicaus Tsar Imperial »

50 g 465€
125 g 1150€

Acipenser persicus
Origine : Madagascar

« Beluga Tsar Imperial »

50 g 1450€
125 g 3500€

Huso huso
Origine : Bulgarie, Chine,
Grèce

« Osciètre »

50 g 336€
120 g 816€

Acipenser naccarii
Origine : Espagne



FISH BAR

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>	52 69
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>	52 72
Carpaccio de sériole, sauce jalapeños <i>Yellowtail carpaccio, jalapeños sauce</i>	49
Carpaccio de loup à la mangue rôtie et citron caviar <i>Sea bass carpaccio, roasted mango, caviar lime</i>	52
King-crabe en gelée citron-verveine <i>King-crab in lemon-verbena jelly</i>	69
Tiradito de loup au raisin muscat, gingembre, citron vert, concombre et basilic <i>Seabass tiradito with muscat grapes, ginger, lime, cucumber and basil</i>	52 72



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Présence d'arachides / 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.



LES ENTRÉES DE PARTAGE STARTERS TO SHARE

Accras, sauce aioli safranée <i>Fish fritters, aioli with saffron</i>	32
Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate <i>Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate</i> Avec caviar osciètre / <i>With Oscietra caviar</i> 160	88
Falafels croustillants, yaourt grec à la menthe  <i>Crispy falafels, Greek yogurt seasoned with mint</i>	32
Beignets de fleurs de courgette, sauce avocat-citron  <i>Zucchini flower fritters, avocado-lemon sauce</i>	28
Panisses niçoises, sauce piquillos et citron confit  <i>Niçoise panisses, piquillos and preserved lemon sauce</i>	32
Guacamole à la coriandre, graines de grenade et pain pita  <i>Guacamole seasoned with coriander, pomegranate seeds and pita bread</i>	32
Calamars croustillants, sauce avocat-citron <i>Crispy calamari, avocado-lemon sauce</i>	62



BAR À SALADES SALAD BAR

Salade de tomates d'antan, huile et jus d'olives, basilic, cébettes et coriandre  <i>Heirloom tomato salad, olive oil and juice, basil, spring onions and coriander</i>	34
Avocat au grill, vierge de piquillos et feta, feuilles de roquette  <i>Grilled avocado, piquillos and feta cheese virgin sauce, arugula leaves</i>	36
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  <i>Lettuce heart, vinaigrette and parmesan cheese</i>	28
Supplément truffe noire Melanosporum / <i>Add black melanosporum truffle</i> +36	



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Présence d'arachides / 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.



A LA BRAISE CHARCOAL - GRILLED

BROCHETTES SKEWERS

Brochette de légumes et halloumi 	
<i>Vegetable skewer and halloumi</i>	39
Brochette de cabillaud	
<i>Cod fish skewer</i>	72
Brochette de gambas	
<i>King prawns skewer</i>	79
Brochette de boeuf	
<i>Beef skewer</i>	95

POISSONS FISH

Thon	
<i>Tuna</i>	79
Loup de mer	
<i>Sea bass</i>	86
Langouste	
<i>Spiny lobster</i>	32 / 100G

VIANDES MEATS

Côtelettes d'agneau à l'origan	
<i>Lamb chops seasoned with oregano</i>	82
Entrecôte de bœuf	
<i>Prime rib-eye steak</i>	98
Filet de boeuf	
<i>Beef tenderloin</i>	95

Chaque plat inclus une garniture et une sauce - Garniture supplémentaire : 24€ - Sauce supplémentaire : 8€
Each dish includes a garnish and a sauce - Additional garnish: 24€ - Additional sauce: 8€



SAUCES AU CHOIX CHOICE OF SAUCES

Harissa
Avocat citron
Avocado - lemon

Chimichurri
Vierge aux agrumes
Citrus fruits virgin sauce

Salsa verde
Aïoli safranée
Aioli with saffron



GARNITURES EN SUPPLÉMENT ADDITIONAL SIDE DISHES

Pommes frites 
French fries

Riz Basmati cuisiné à la cébette
Basmati rice cooked with spring onion

Rissolé de butternut aux oignons grelots
Sautéed butternut with pearl onions

Purée de pommes de terre
| supplément truffe noire melanosporum (+36)
Mashed potatoes | add black melanosporum truffle (+36)

Patate douce à la braise, miel
Charcoal-grilled sweet potato, honey



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Présence d'arachides / 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.*



SNACKING

Burger à la truffe noire melanosporum, pommes frites et salade de mesclun 
Burger with black melanosporum truffle, French fries and green salad 94

Notre chawarma au poulet, pain pita, yaourt à la menthe,
pommes frites et salade de mesclun 
Our chicken chawarma, pita bread, mint yogurt, French fries and green salad 54



LES PLATS DE PARTAGE SHARING DISHES

Filet de loup grillé sur la peau, salsa verde, patate douce au miel et pleurotes
*Crispy-skin sea bass fillet, salsa verde,
honey-glazed sweet potato and oyster mushrooms* 179

Côte de boeuf Black-Angus cuite à la braise, sauce béarnaise,
pommes frites, salade maraîchère 
*Charcoal cooked prime rib of Black Angus beef, bearnaise sauce,
French fries and green salad* 250

Notre sélection de poisson du jour :
Our fresh catch of the day 29 / 100G



PÂTES ET RIZ PASTA AND RICE

Trofiette aux girolles et amandes, cébette et jus d'oignon
Trofiette pasta with chanterelles and almonds, spring onion and onion jus 56

Penne rigate à la tomate et basilic
Penne rigate with tomato and basil 48

Paëlla au poulpe, aioli safrané
Octopus paella, aioli with saffron 76



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Présence d'arachides / 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.



FROMAGE CHEESE

Taleggio, olives taggiasche et confiture de piquillos
Taleggio cheese, taggiasche olives and piquillos jam

30



DESSERTS DESSERTS

À PARTAGER, POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE À PLUSIEURS
TO SHARE, A DELIGHTFUL TREAT FOR TWO OR MORE

« Bouée du Cap » Entremet chocolat 65% Pérou en texture et sauce au chocolat
*« Bouée du Cap » 65% Peruvian chocolate entremet in textures,
with chocolate sauce*

46



DÉLICES SIGNATURE SIGNATURE DESSERTS

Baba aux agrumes, sorbet menthe fraîche
Citrus baba, fresh mint sorbet

30

Tatin de pommes caramélisées, crème crue et crème glacée vanille
Caramelized apple tarte Tatin, raw cream and vanilla ice cream

30

Les fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de bourbon
Red berries with farm-fresh whipped cream and Bourbon vanilla

30

Crêpes flambées façon « Suzette » au Grand Marnier
Flambéed crepes «Suzette» style with Grand Marnier

30

Crèmes glacées et sorbets « maison » (3 boules)
Homemade ice creams and sorbets (3 scoops)

30



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Présence d'arachides / 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.



Le Classique : Vodka / Liqueur de café / Sirop de sucre / Espresso	37
Autour de la Téquila : Téquila / Liqueur de café / Sirop d'agave / Espresso	37
Version Gourmande : Vodka / Baileys / Sirop d'orgeat / Espresso	37

Trésors d'en face – Liqueurs de l'île Saint-Honorat

Face à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, les moines de l'île Saint-Honorat créent des liqueurs rares, infusées de plantes et d'agrumes méditerranéens. Héritage monastique et art local se rencontrent ici, dans trois créations signatures à découvrir.

Treasures Across the Water – Liqueurs from Saint-Honorat Island

Just across from the Hôtel du Cap-Eden-Roc, monks on Saint-Honorat Island craft rare liqueurs infused with Mediterranean botanicals and citrus. Monastic heritage meets local artistry in these three signature selections.



LES DIGESTIFS

Lérina Verte	27
Intense et herbacée, aux 44 plantes <i>Bold, herbal, made from 44 plants</i>	
Lérincello	27
Citron de Menton, frais et solaire <i>Bright, fresh lemon from Menton</i>	
Mandarine	27
Fruitée, douce, vibrante <i>Smooth, vibrant, citrus warmth</i>	



Plats végétariens / Vegetarian dishes



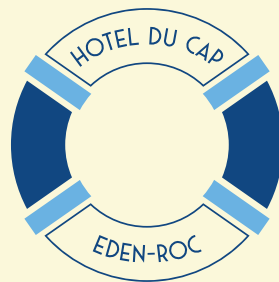
Présence d'arachides / Contains peanuts

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.



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 filets de bœufs sont de race Simmental, d'origine Allemagne, nos côtes de bœufs sont de race black angus et d'origine USA.

Nos viandes de volaille, d'agneau et de veau sont d'origine France. Notre jambon Ibérique est d'origine Espagne.

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 fillets are Simmental breed from Germany, our ribeye steaks are Black Angus from the USA. Our poultry, lamb, and veal are of French origin. Our Iberian ham comes from Spain.