

# Grill

EDEN-ROC





NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR  
OUR SELECTION OF CAVIAR

| Maison Nordique                                                                                          |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Impérial de Sologne<br><i>Acipenser baerii</i><br>Origine : France                                       | Caviar Beluga<br><i>Huso, huso</i><br>Origine : Iran ou Chine |
| 50g - 250€ / 125g - 630€                                                                                 | 50g - 710€ / 125g - 1790€                                     |
| Notre carte des caviars est à votre disposition<br><i>Our caviar selection is available upon request</i> |                                                               |



ENTRÉES  
STARTERS

|                                                                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Panisses niçoises, tomatade                                            |    |
| <i>Chickpea fritters from Nice, tomato spread</i>                                                                                                       | 32 |
| Crudités de notre marché à la Niçoise, crème acidulée à la ciboulette  |    |
| <i>Raw vegetables from our local market, chive sour cream</i>                                                                                           | 40 |
| Gaspacho servi très frais                                            |    |
| <i>Gaspacho served chilled</i>                                                                                                                          | 32 |
| Fines tranches de jambon ibérique « Bellota », pan con tomate                                                                                           |    |
| <i>Thin slices of Iberico ham « Bellota », pan con tomate</i>                                                                                           | 88 |
| L'œuf mimosa à la truffe noir melanosporum, poireau de saison                                                                                           |    |
| <i>Deviled egg with black melanosporum truffle, seasonal leek</i>                                                                                       | 45 |
| Artichaut feuilles, vinaigrette moutarde à l'ancienne                |    |
| <i>Artichoke leaves, whole grain mustard vinaigrette</i>                                                                                                | 42 |



SUGGESTIONS DU JOUR  
TODAY'S SPECIALS

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



|                                                                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tartare de thon Otoro, lait de coco, citron, gingembre, tempura de feuille de shiso<br><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<br><i>Sea bream ceviche with passion fruit, lime and Aji Amarillo</i>                      | 52   72 |
| Carpaccio de sériole, sauce jalapeños<br><i>Yellowtail carpaccio, jalapeños sauce</i>                                                                             | 49      |



PLATS  
MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Traditionnel club sandwich au poulet avec ou sans bacon, pommes frites            |    |
| <i>Traditional chicken club sandwich, with or without bacon, French fries</i>                                                                                       | 48 |
| Notre chawarma au poulet, pain pita, yaourt à la menthe, pommes frites         |    |
| <i>Our chicken chawarma, pita bread, mint yogurt, French fries</i>                                                                                                  | 54 |
| Cheeseburger Eden-Roc, avec ou sans bacon, pommes frites et salade de mesclun  |    |
| <i>Eden-Roc cheeseburger with or without bacon, French fries and green salad</i>                                                                                    | 52 |
| Supplément truffe noire melanosporum +36<br><i>Add black melanosporum truffle +36</i>                                                                               |    |
| Risotto Carnaroli au potiron, guanciale et praliné noisette                    |    |
| <i>Carnaroli risotto with pumpkin, guanciale and hazelnut praline</i>                                                                                               | 48 |
| Supplément truffe noire melanosporum +36<br><i>Add black melanosporum truffle +36</i>                                                                               |    |

|                                                                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Troffiette aux girolles et amandes, cébette et jus d'oignon<br><i>Trofiette pasta with chanterelles and almonds, spring onion and onion jus</i>                                   | 52 |
| Moules à la marinière, pommes frites                                                         |    |
| <i>Classic French mussels marinière-style, French fries</i>                                                                                                                       | 65 |
| Grosses crevettes grillées, coulis de betterave au citron vert<br><i>Grilled king prawns, beetroot and lime coulis</i>                                                            | 82 |
| Poulpe grillé, rissole de butternut et oignons grelots, nage de persil plat<br><i>Grilled octopus, sautéed butternut and pearl onions, flat parsley broth</i>                     | 68 |
| Pavé de loup rôti au fenouil sec, sauce vierge aux câpres et basilic, riz basmati<br><i>Roasted sea bass fillet with dried fennel, caper and basil virgin sauce, basmati rice</i> | 86 |

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

|                                                                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Thon snacké à la provençale, olives, câpres, tomates et piments Padrón<br><i>Seared tuna « Provencal-style », olives, capers, tomatoes and Padron peppers</i>          | 79 |
| Cabillaud en croûte de champignons, jus de volaille à l'estragon et citron confit<br><i>Cod fish in a mushroom crust, tarragon and preserved lemon poultry jus</i>     | 72 |
| Côtelettes d'agneau, poivrons farcis aux herbes, sauce chimichurri<br><i>Lamb cutlets, herb-stuffed peppers, chimichurri sauce</i>                                     | 82 |
| Tartare de filet de bœuf tradition, pommes frites, salade maraîchère              |    |
| <i>Beef tartare, French fries, green salad</i><br>  supplément caviar de sologne +175<br>  <i>add sologne caviar +175</i>                                              | 68 |
| Filet de bœuf grillé, beurre « Café de Paris », pommes frites, salade de mesclun  |    |
| <i>Grilled beef fillet, « Café de Paris » butter, French fries and salad</i>                                                                                           | 95 |
| Suprême de volaille fermière rôti aux herbes de garrigue, pomme purée             |    |
| <i>Roasted farm-raised chicken breast with garrigue flavours, mashed potatoes</i>                                                                                      | 76 |



BAR À SALADES  
SALAD BAR

|                                                                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Belle niçoise « Eden-Roc »<br><i>Niçoise salad « Eden-Roc » style</i>                                                                           | 49  |
| Salade César au poulet avec ou sans bacon<br><i>Chicken Ceasar salad, with or without bacon</i>                                                 | 49  |
| Mozzarella di bufala, tomates anciennes, condiments caprese  |     |
| <i>Mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, caprese condiments</i>                                                                              | 42  |
| Salade de homard à la mangue et avocat, vinaigrette miel-coriandre<br><i>Lobster salad, mango, avocado, honey coriander vinaigrette</i>         | 140 |
| Cœur de laitue, vinaigrette et parmesan                      |     |
| <i>Lettuce heart, vinaigrette and parmesan cheese</i><br>Supplément truffe noir melanosporum +36<br><i>Add black melanosporum truffle +36</i>   | 28  |



GARNITURES EN SUPPLÉMENT  
ADDITIONAL GARNISHES 

|                                                                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Purée de pommes de terre<br><i>Mashed potatoes</i><br>  supplément truffe noire melanosporum +36<br>  <i>add black melanosporum truffle +36</i> |  |
| Cocotte de légumes au citron confit ou à la vapeur<br><i>Steamed or braised vegetables with preserved lemon</i>                                 |  |
| Pommes frites                                              |  |
| <i>French fries</i>                                                                                                                             |  |
| Riz basmati cuisiné à la cébette<br><i>Basmati rice cooked with spring onions</i>                                                               |  |
| Rissolé de butternut aux oignons grelots<br><i>Sautéed butternut with pearl onions</i>                                                          |  |
| Salade maraîchère<br><i>Market garden salad</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.



DESSERTS  
DESSERTS

---

|                                                                                                                                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Sélection de petits gâteaux du Grill<br><i>Selection of individual pastries</i>                                                                     | 1 PCE / 30 |
| Assortiment de fruits rouges, crème fermière battue à la vanille de bourbon<br><i>Red berries with farm-fresh whipped cream and Bourbon vanilla</i> | 30         |
| Assiette de fruits exotiques<br><i>Plate of sliced exotic fruits</i>                                                                                | 30         |
| Crèmes glacées et sorbets « maison » (3 boules)<br><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 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.*