



EDEN
Bar Restaurant

MENU

*Notre table se veut un lieu de partage,
de générosité et de convivialité.*

*Nos plats sont essentiellement
élaborés avec des produits frais,
locaux et bio.*

*Nos équipes sont à votre disposition
pour faire de cette pause gustative un
moment de simplicité et de plaisir.*

NOS ENTREES

Pour ouvrir les appétits avec gourmandise et légèreté

Salade de papaye verte, poisson fumé et quenelle de fromage frais	9.000 F
Tartare de poisson aux fruits de la passion	9.000 F
Salade Thaï de calamars aux épices	9.500 F
Bonbon croustillant de chèvre au miel	9.500 F
Carpaccio de poisson et sa vinaigrette de citron à la mangue	8.500 F
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	9.000 F
Œufs cocotte au saumon fumé	9.000 F
Cannelloni au crabe et sa bisque de Gambas	9.000 F

NOS SALADIERS

Pour un repas complet, équilibré et frais

SALADE ITALIENNE	14.000 F
Roquette, Jambon cru, Tomates, Mozzarella, copeaux de parmesan, olives noires, pesto, Bruschetta aillée vinaigrette balsamique	
SALADE ASIATIQUE	13.000 F
Vermicelle de riz, émincé de bœuf, carottes, choux, concombre, menthe, arachides, vinaigrette de sésame	
SALADE VEGETARIENNE	14.000 F
Quinoa, haricots verts, roquette, radis, menthe, Assaisonnement au citron, huile d'olive, moutarde et ail	
SALADE CESAR	13.000 F
Blanc de poulet, salade, œuf, croutons, anchois, sauce parmesan	

NOS POISSONS

De l'iode et des épices pour titiller vos papilles

Dos de Bar et sa fondue de poireaux	11.000 F
Capitaine au lait de coco, combava et curry	10.500 F
Wok Thaï aux crevettes	13.000 F
Sole Meunière	9.000 F
Calamars à l'Armoricaine	10.500 F
Turbo rôti aux câpres et aux petits légumes du soleil	11.000 F
Poisson Brésilien et sa purée de bananes douces, Gingembre grillé et sauce aux fruits de la Passion	14.000 F

NOS VIANDES

Des morceaux choisis et mijotés pour attiser le désir gustatif

Souris d'agneau confite aux saveurs de Provence	14.000 F
Véritable tartare de bœuf coupé au couteau	13.000 F
Wok de bœuf façon Thaiï	14.000 F
Wok de poulet façon Thaiï	12.000 F
Magret de canard sauce ananas et gingembre	14.000 F
Pièce du boucher	15.000 F
Escalope de veau Bocconcini	15.000 F
Daube de bœuf à la Guinness	13.000 F
Brochette de filet de bœuf	15.000 F

NOS PATES ET RISOTTO

Pasta al dente, pomodoro, pesto et tutti

Risotto du jour	11.000 F
Pennes aux aubergines	8.000 F
Canneloni à la viande et aux épinards frais	9.000 F
Tagliatelles à l'arrabbiata	8.000 F
Lasagnes	9.500 F

NOS ACCOMPAGNEMENTS

La plus belle façon d'accompagner et d'attiser les saveurs

Frites maison
Riz
Légumes grillés
Wok de légumes du jardin
Petits légumes du soleil
Ecrasé de pomme de terre

NOS FROMAGES & DESSERTS

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable est la gourmandise" G. de Maupassant

Assiette de fromages, pains spéciaux et confiture	11.000 F
Coulant au chocolat noir et sa quenelle de glace Sur lit de crème anglaise	8.500 F
Tiramisu véritable	9.000 F
Aumônière de pommes caramélisées à la vanille	8.000 F
Croquant aux fraises	8.000 F
Orchidée au chocolat au lait	8.000 F
Café gourmand	8.000 F
Crêpe Eden : glace vanille, chocolat chaud et chantilly	9.000 F
Ananas pirogue	4.000 F
Dessert du jour	4.000 F