



EDEN
Bar Restaurant

CARTE DES MENUS



BIENVENUE À L'EDEN BAR RESTAURANT

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.

.....

WELCOME TO THE EDEN BAR RESTAURANT

OUR TABLE IS A PLACE FOR SHARING, GENEROSITY AND CONVIVIALITY.

OUR DISHES ARE MAINLY MADE WITH FRESH, LOCAL AND ORGANIC PRODUCTS.

OUR TEAMS ARE AT YOUR DISPOSAL TO MAKE THIS GUSTATORY BREAK A MOMENT
OF SIMPLICITY AND PLEASURE.

Nos Entrées / Starters

· POUR OUVRIR LES APPÉTITS AVEC GOURMANDISE ET LÉGÈRETÉ ·

Salade de papaye verte, poisson fumé et quenelle de fromage frais <i>Green papaya salad, smoked fish and fresh cheese quenelle</i>	9.000 F
Tartare de poisson aux fruits de la passion <i>Fish tartar with passion fruit</i>	9.000 F
Salade thaï de calamars aux épices <i>Thai spicy squid salad</i>	9.500 F
Bonbon croustillant de chèvre au miel <i>Crunchy goat cheese candy with honey</i>	9.500 F
Carpaccio de poisson et sa vinaigrette de citron à la mangue <i>Fish carpaccio with lemon-mango vinaigrette</i>	8.500 F
Carpaccio de boeuf <i>Beef carpaccio</i>	9.000 F
Oeuf Cocotte au saumon fumé <i>Casserole Eggs with Smoked Salmon</i>	9.000 F
Toast d'Avocat Pain de campagne, avocat, lamelles de saumon fumé, oeuf poché <i>Avocado Toast</i> <i>Country bread, avocado, smoked salmon strips, poached egg</i>	11.000 F



Nos Saladiers / Salads

· POUR UN REPAS COMPLET. ÉQUILIBRÉ ET FRAIS ·

Salade italienne/ *Italian salad* 14.000 F

Roquette, jambon cru, tomates, mozzarella, olives noires, pesto, bruschetta aillée, vinaigrette balsamique

Arugula, raw ham, tomatoes, mozzarella, black olives, pesto, garlic bruschetta, balsamic vinaigrette

Salade asiatique/*Asian salad* 13.000 F

Vermicelles de riz, émincé de boeuf, carottes, choux, concombre, menthe, arachides, vinaigrette de sésame

Rice vermicelli, sliced beef, carrots, cabbage, cucumber, mint, peanuts, sesame vinaigrette

Salade césar / *Caesar salad* 13.000 F

Blanc de poulet, salade, oeuf, croutons, anchois, sauce parmesan

Chicken breast, salad, egg, croutons, anchovies, parmesan sauce

Poke bowl au poulet croustillant / *Poke bowl with Crispy chicken* 13.000 F

Riz, poulet croustillant, concombre, radis, carottes, avocat, pois caramélisés, graines de sésame, coriandre, petits oignons

Rice, chicken, cucumber, radishes, carrots, avocado, caramelised peas, sesame seeds, coriander, small onions



Nos Poissons / Fishes

· DE L'IODE ET DES ÉPICES POUR TITILLER VOS PAPILLES ·

Dos de bar et sa fondue de poireaux 11.000 F
Sea bass and leek fondue

Capitaine au lait de coco, combava & curry 10.500 F
Sea bass with coconut milk, combava & curry

Wok thaï aux crevettes 13.000 F
Thai wok with shrimps

Sole meunière 9.000 F
Sole meunière

Calamars à l'armoricaine 10.500 F
Armorican-style squid

Turbo rôti aux câpres et aux petits légumes du soleil 11.000 F
Roasted turbo fish with capers and small vegetables

Poisson brésilien et sa purée de bananes douces, gingembre grillé 14.000 F
sauce aux fruits de la passion
*Brazilian fish with sweet mashed banana and grilled ginger with
passion fruit Sauce*



Nos Viandes / Meat

· DES MORCEAUX CHOISIS ET MIJOTÉS POUR ATTISER LE DÉSIR GUSTATIF ·

Souris d'agneau confite aux saveurs de provence 14.000 F
Provence flavoured confit lamb shank

Véritable tartare de bœuf coupé au couteau 13.000 F
Authentic beef tartar cut with a knife

Wok de bœuf façon thaï 14.000 F
Beef wok thai style

Wok de poulet façon thaï 12.000 F
Chiken wok thai style

Magret de canard sauce ananas et gingembre 14.000 F
Duck breast with pineapple and ginger sauce

Pièce du boucher 15.000 F
Butcher's piece

Escalope de veau bocconcini 15.000 F
Bocconcini veal scallop

Daube de bœuf à la guinness 13.000 F
Beef stew with guinness

Brochette de filet de bœuf 15.000 F
Beef fillet skewer



Pâtes & Risottos / Pastas & Risottos

· PASTA AL DENTE. POMODORO. PESTO ET TUTTI QUANTI: DES INCONTOURNABLES DE LA TABLE ·

Risotto du jour 11.000 F

Risotto of the day

Penne aux aubergines 8.000 F

Penne with eggplants

Cannelloni à la viande et aux épinards frais 9.000 F

Cannelloni with meat and fresh spinach

Tagliatelles à l'Arrabbiata (ail & piment) 8.000 F

Arrabbiata tagliatelle

Lasagnes 9.000 F

Lasagna

Accompagnements / Sides

· LA PLUS BELLE FAÇON D'ACCOMPAGNER ET D'ATTISER LES SAVEURS ·

Frites / French fries

Riz / Rice

Légumes grillés / Grilled vegetables

Wok de légumes du jardin / Garden vegetables wok

Écrasé de pommes de terre / Mashed potatoes



Nos Desserts / Desserts

· DE TOUTES LES PASSIONS. LA SEULE VRAIMENT RESPECTABLE EST LA GOURMANDISE · G. DE MAUPASSANT

Coulant au chocolat noir et sa quenelle de glace sur lit de crème anglaise **8.500 F**
Dark chocolate coulant and its ice cream quenelle on a crème anglaise bed

Tiramisu véritable **9.000 F**
Authentic tiramisu

Aumônières de pommes caramélisées à la vanille **8.000 F**
Caramelised apple aumônières with vanilla

Nougat glacé et coulis **8.000 F**
Iced nougat and coulis

Crème caramel **6.000 F**
Caramel cream

Café gourmand **8.000 F**
Gourmet coffee

Crêpe eden: Glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly **9.000 F**
Eden pancake: Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

Ananas pirogue **4.000 F**
Pineapple pirogue

Dessert du jour **4.000 F**
Dessert of the day



Snack / Snacks

· POUR VOS PETITS CREUX ·

Le Parisien / The Parisian 8.500 F
Jambon ,brie, salade, tomate
Ham, brie cheese, salad, tomatoe

L'Américain / The american 9.000 F
Steack haché, frites, emmental, moutarde, ketchup
Minced beef, french fries, emmental, mustard & ketchup

L'Italien / The Italien 8.500 F
Tomate, mozzarella, jambon cru, pesto
Tomato, mozzarella, stew ham, pesto

Petit-Déjeuner / Breakfast

· POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE ·

Buffet Continental 8.500 F

Oeufs Brouillés, Bacon, Saucisses, Haricots, Jambon, Fromage,
Yaourts, Céréales, Viennoiseries, Tartines, Cakes, Fruits, Jus de Fruit,
Café, Thé

Scrambled Eggs, Bacon, Sausages, Baked Beans, Ham, Cheese,
Yoghurt, Cereals, Viennese Pastries, Toast, Cakes, Fruit, Fruit Juice,
Coffee, Tea



Plateaux Apéro / Appetizers Platters

· POUR ACCOMPAGNER VOS COCKTAILS ·

Plateau Charcuterie <i>Charcuterie Platter</i>	11.000 F
Plateau Fromager <i>Cheese platter</i>	11.000 F
Plateau Mixte Tapas <i>Mixed Tapas Platter</i>	15.000 F
Petite Assiette de Tapas <i>Small Plate of Tapas</i>	3.000 F





EDEN
Bar Restaurant

BON APPÉTIT!

HAVE A GOOD MEAL!

