

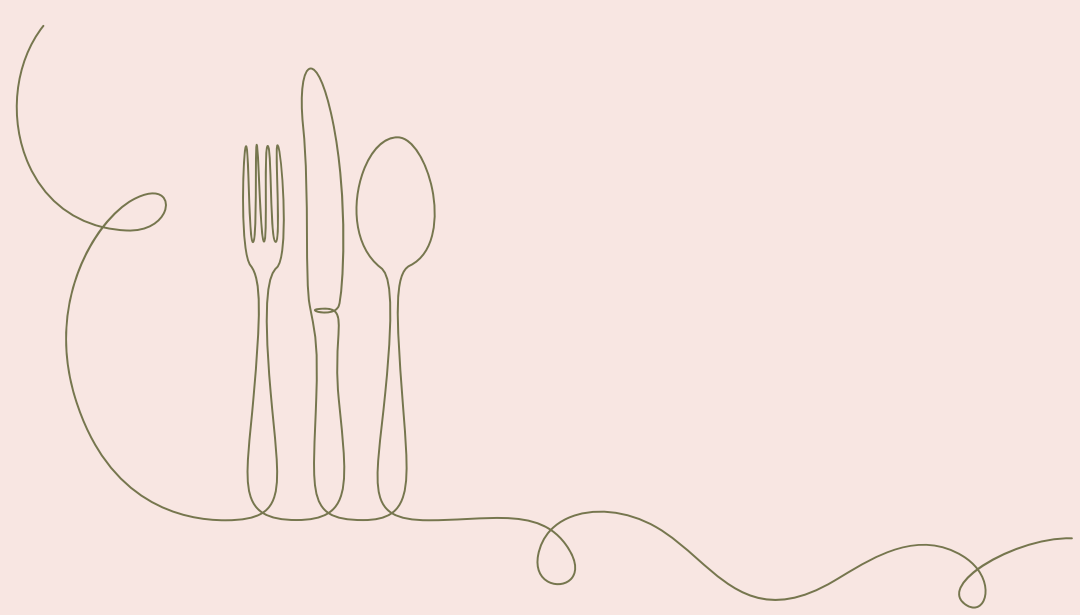
EDEN

BAR · RESTAURANT

LA CARTE

La carte

De notre jardin d’Émile à votre assiette, une cuisine
généreuse entre terre, mer et inspirations franco-gabonaises.



Les entrées

Harengs, pommes à l’huile revisités 8.000

Œufs mimosa maison 5.000

Gravlax de saumon mariné aux herbes 12.500

Bouquet de crevettes décortiquées 13.500
Mayonnaise maison au wasabi et au citron

Carpaccio de poisson, vinaigrette passion 8.500

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan 9.500

Tartare de quinoa à l’avocat 7.500

Salade César 12.000
Poulet grillé, parmesan, oeuf, croûtons et sauce César maison

Salade thaï aux crevettes 12.500
Pamplemousse, copeaux de coco, oignons frits, sauce asiatique

Betterave rôtie et fromage de chèvre 9.000
Cerneaux de noix, mousse de carotte au pois chiche, vinaigrette à la
carambole - Signature du chef

Gaspacho de tomates du jardin 6.500

Côté viande

Filet de bœuf grillé, origine Brésil 17.500

Entrecôte de bœuf grillée, origine Brésil 16.000

Cordon bleu maison 10.500

Suprême de poulet laqué 10.500

Au miel et au gingembre

Carré d’agneau grillé, origine Argentine 19.000

Blettes sautées, purée de pommes de terre, carottes et radis glacés —
Signature du chef

Parmentier de confit de canard 14.000

Sauces au choix : poivre du jardin, roquefort, tartare, forestière, chimichurri



Côté mer

Sole meunière

11.000

Fish & chips maison

12.500

Duo de gambas rôties, sauce coco-curry

23.000

Pavé de capitaine

11.500

Sauce passion, purée de pommes de terre et banane, gingembre frit

Filet de bar grillé sur peau

12.500

Au combava, sauce passion et poivre vert — Signature du chef

Calamars sautés en persillade

14.000



Les accompagnements

Épinards du jardin à la crème

Blettes du jardin sautées à l’ail

Frites fraîches maison

Légumes du moment sautés

Pommes de terre rissolées persillées

Riz

Allocos

King Fries (en supplément)

3.500

Frites fraîches, bacon et cheddar fondu



Les pâtes

Coquillettes et sauce crémeuse au comté

9.500

Jambon blanc supérieur

Nouilles asiatiques sautées au bœuf

12.500

Linguini des îles

11.500

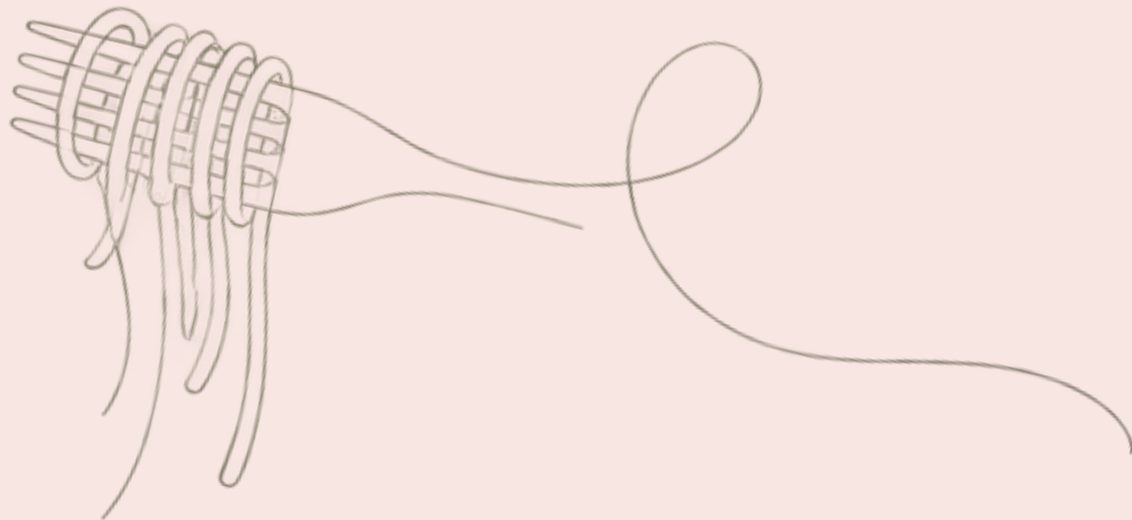
Sauce crème coco, crevettes, gingembre

Tagliatelles à la carbonara

9.500

Lasagnes maison, salade verte

10.500



POUR FINIR

Les desserts

Crème brûlée au café 6.000

Tiramisu passion et fruits rouges 7.000

Moelleux au chocolat 7.000

Brioche perdue, boule de glace vanille 6.000

Ananas rôti, boule de glace rhum raisin 6.500

Duo d’éclairs chocolat-vanille 6.000

Pavlova au confit de fruits de la passion 6.500

Crème fouettée à la vanille du jardin — Signature du chef pâtissier

Salade de fruits frais 6.500





Merci de votre visite
et à très bientôt.

