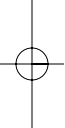
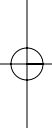


Arnaud Poëtte, Chef des Cuisines vous propose :



NOS PLATS FROIDS
OUR COLD DISHES

<i>Melon charentais au jambon de Parme</i> Charentes melon with Parma ham	30
<i>Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan</i> <i>salade de mesclun et huile d'olive</i> Beef carpaccio, parmesan shavings mesclun salad and olive oil	35
<i>Tomate de pays, mozzarella di buffala au basilic</i> Locally grown tomatoes, di buffala mozzarella with basil	28
<i>Club sandwich Eden-Roc</i> Eden-Roc club sandwich	28
<i>Salade Niçoise 'tradition'</i> 'Traditional' Niçoise salad	32
<i>Gaspacho andalou</i> Andalusian gaspacho	22

Service Cabane p/pers. : 12 € / Additional charge for Cabana p/pers.: 12 €
Prix nets en Euros - Taxes et services inclus / All inclusive prices in Euros

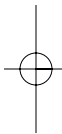
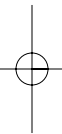
NOS PLATS CHAUDS OUR HOT DISHES

<i>Risotto 'carnaroli' aux légumes de saison</i> 'Carnaroli' risotto with seasonal vegetables	32
<i>Penne rigate aux tomates fraîches et basilic</i> Penne rigate with fresh tomatoes and basil	30
<i>Suprême de loup sauvage au grill</i> <i>légumes de Provence sautés</i> Roasted wild sea bass supreme sautéed vegetables of Provence	46
<i>Entrecôte de bœuf grillée, sauce au poivre</i> <i>pommes nouvelles rôties</i> Grilled beef entrecôte, pepper sauce roasted new potatoes	46
<i>Tartare de bœuf, pommes allumettes</i> Steak tartare, matchstick potatoes	42

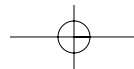
Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne - All our bovine meat is of European origin

NOS DESSERTS
OUR DESSERTS

<i>Assortiment de fruits rouges</i>	20
Assortment of seasonal red fruits	
<i>Crème brûlée aux graines de vanille caramélisée au sucre cassonade</i>	18
Crème brûlée with vanilla seeds caramelized with brown sugar	
<i>Millésime gourmand 2010 en verrine :</i>	
Gourmand 2010 Millésime dessert in a glass :	
<i>aux trois chocolats</i>	20
with three kinds of chocolats	
<i>au fromage blanc et compote de fruits rouges</i>	20
with white cheese and red fruit compote	



Xavier Dinet, Sommelier vous suggère :



LES CHAMPAGNES

	MAGNUM	BOUT.	DEMI
<i>Alfred Gratien, Brut</i>		110	
<i>Krug, Grande Cuvée</i>		350	185
<i>Laurent Perrier, Brut</i>		110	70
<i>Laurent Perrier, Brut Rosé</i>	420	200	
<i>Laurent Perrier, Brut, 1999</i>		270	130
<i>Laurent Perrier, Grand Siècle</i>		270	
<i>Roederer, Brut, 2003</i>		125	
<i>Roederer, Cristal, 2002</i>	900	330	
<i>Roederer, Cristal Rosé, 2000</i>		730	
<i>Pommery, Brut Royal</i>		110	
<i>Pommery, Brut Rosé</i>		130	
<i>Pommery, Cuvée Louise, 1998</i>		230	
<i>Ruinart, Blanc de Blancs</i>		160	
<i>Ruinart, Rosé</i>		160	
<i>Dom Ruinart, 1998</i>		230	
<i>Veuve Clicquot, Brut</i>		110	
<i>Veuve Clicquot, Brut, 2002</i>		130	
<i>Veuve Clicquot, Grande Dame, 1996</i>		335	
<i>Moët & Chandon, Brut Impérial</i>	230	110	
<i>Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé</i>		125	
<i>Dom Pérignon, 2000</i>		330	
<i>Dom Pérignon, Rosé, 2000</i>		730	

LES VINS BLANCS

		ENTIER	DEMI
<i>Provence</i>	<i>Côtes de Provence, "Blanc de Blanc", Domaine Ott, 2008</i>	80	44
	<i>Bellet, "Baron G.", Château de Bellet, 2008</i>	75	-
	<i>Bandol, Château de Pibarnon, 2008</i>	75	-
<i>Vallée du Rhône</i>	<i>Saint Joseph, "Mairlant", F. Villard, 2007</i>	70	-
	<i>Condrieu, "Les Terrasses de l'Empire", G. Vernay, 2007</i>	110	-
<i>Bourgogne</i>	<i>Chablis, "Grand Régnard", Régnard, 2008</i>	90	48
	<i>Chassagne Montrachet, J. Droubin, 2006</i>	130	-
	<i>Meursault 1^{er} Cru, Château de Meursault, 2006</i>	140	-
	<i>Corton Charlemagne, Grand Cru, Louis Latour, 2005</i>	300	-
<i>Vallée de la Loire</i>	<i>Pouilly Fumé, de Ladoucette, 2007</i>	80	42
	<i>Pouilly Fumé, "Baron de L.", de Ladoucette, 2006</i>	135	-
	<i>Sancerre, "Grande Cuvée", Comte Lafond, 2006</i>	80	-

LES VINS ROSÉS

<i>Provence</i>	<i>Côtes de Provence, "Secret", Château Léoube, 2009</i>	60	-
	<i>Côtes de Provence, Château Minuty, 2009</i>	80	60
	<i>Côtes de Provence, Château de Selle, Domaine Ott, 2009</i>	85	44
	<i>Bandol, Château de Pibarnon, 2009</i>	80	-

Prix nets en Euros - Taxes et services inclus / All inclusive prices in Euros

*Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir vous abstenir d'utiliser votre téléphone portable.
For your confort, cellular phones are not permitted.*

LES VINS ROUGES

		ENTIER	DEMI
<i>Provence</i>	<i>Bandol, Les Restanques de Pibarnon, 2006</i>	70	-
	<i>Côtes de Provence, Château de Selle, Domaine Ott, 2003</i>	85	44
	<i>Palette, Château Simone, 2005</i>	110	-
<i>Bordelais</i>	<i>Haut-Médoc, Le Moulin de la Lagune, 2005</i>	90	-
	<i>St-Georges St-Emilion, Ch. Tour du Pas St-Georges, 2004</i>	75	38
	<i>Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, 2003</i>	95	-
	<i>Pomerol, Château Belle Brise, 2004</i>	230	120
<i>Bourgogne & Beaujolais</i>	<i>Savigny les Beaune, Château de Meursault, 2005</i>	60	-
	<i>Chambolle Musigny, 1^{er} Cru, "Chatelots", J. Drouhin, 2006</i>	140	-
	<i>Volnay, 1^{er} Cru, Domaine de la Pousse d'Or, 2004</i>	150	-
	<i>Corton Bressandes, Grand Cru, Domaine Tollot Beaut, 2001</i>	160	-
	<i>Fleurie, J. Drouhin, 2005</i>	48	26
<i>Vallée du Rhône</i>	<i>Cairanne, Domaine M. Richaud, 2005</i>	65	-
	<i>Hermitage, "La Sizeranne", M. Chapoutier, 1999</i>	130	-
<i>Vallée de la Loire</i>	<i>Sancerre, "Les Bonnes Bouches", Domaine H. Bourgeois, 2006</i>	70	36
	<i>Italie</i>		
	<i>Chianti, Guicciardini Strozzi, 2006</i>	70	
	<i>Bolgheri, "Serre Nuove", Tenuta del Ornellaia, 2005</i>	190	
	<i>Barbera d'Asti, "Bricco Dell'Uccellone", Braida, 2004</i>	120	

Différentes eaux sont également à votre disposition

Choice of water is also available