



CARTE DES BOISSONS

Cette carte reflète notre engagement : privilégier l'authenticité et la qualité.

Vous n'y trouverez pas de sodas industriels : nous préférons des alternatives artisanales, françaises et respectueuses du produit.

Côté vins, nous avons constitué une sélection pointue issue de domaines de la région que nous avons pris le temps de tous visiter. Chaque cuvée a été choisie avec soin pour proposer une offre équilibrée, adaptée à tous les goûts et pensée en accord avec notre cuisine.

L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

Notre démarche autour de l'eau

Dans la continuité de notre engagement en faveur de produits responsables et durables, nous avons choisi de ne pas proposer d'eaux minérales ou gazeuses de grandes marques.

À L'EDEN, nous vous servons une eau microfiltrée, disponible en version plate ou pétillante. Pour une consommation illimitée à table, nous proposons un forfait unique de 2 € par personne.

Bien entendu, une carafe d'eau reste disponible à tout moment : il s'agit alors de l'eau du réseau communal.

Apéritifs & Sans Alcool

Limonade artisanale BIO (française) 33 cl	4,5 €
Cola artisanal français BIO 33 cl	4,5 €
Jus de fruits BIO (Pomme, Pêche) 25 cl	4 €
Infusion pétillante thym/menthe/citron BIO 33 cl	4 €
Bière pression blonde BIO artisanale La Fanny (4,9°)	
25 cl	3,5 €
50 cl	7 €
Apérol Spritz 17cl	11 €
Limoncello Spritz 17cl	11 €
Hugo Spritz 17cl	11 €
Pornstar Martini 14cl	12 €
Pastis 2cl	2,5 €
Sirop	2 €
Supplément sirop	0,5 €

Prix net en € TTC service compris

L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

Vins au Verre 12,5cl

Effervescents:

Château Grand Boise - VDF - Pet' Nat Rosé 2023 *	7€
Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Héritage Brut	12€

Rosé:

Château Grand Boise - AOP Côtes de Provence - Jadis 2024 *	8,5€
--	------

Blancs:

Domaine Saint Mitre - IGP Var - Viognier	6€
Château Roquefort La Bédoule - IGP Bouches du Rhône - Petit Salé 2024 *	7€
Domaine UBY - IGP Côtes de Gascogne - UBY N°4	6€

Rouges:

Château Roquefort La Bédoule - IGP Bouches du Rhône - Gueule de Loup 2023 *	7€
Château Grand Boise - AOP Côtes de Provence - Auro 2024 *	7€

Vins à la bouteille 75cl

Effervescents:

Château Grand Boise - VDF - Pet' Nat Rosé 2023 *	36€
Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Héritage Brut	65€
Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Caractère Blanc de Blanc	80€

L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

Rosés:

Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence - Madon 2024	32€
Château Grand Boise - AOP Côtes de Provence - Jadis 2024 *	40€
Château Ferry Lacombe - AOP Côtes de Provence - Cascaï 2024	42€
Château de Fontcreuse - AOP Cassis - Cuvée F *	48€

Blancs:

Domaine Saint Mitre - IGP Var - Viognier	26€
Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence - M 2024	26€
Domaine UBY - IGP Côtes de Gascogne - UBY N°4 (Moelleux)	28€
Château Roquefort La Bédoule - IGP Bouches du Rhône - Petit Salé 2024 *	36€
Château Grand Boise - VDF - Auro 2024 *	34€
Château Roquefort La Bédoule - AOP Côtes de Provence - Les Genêts 2024 *	45€
Château Ferry Lacombe - AOP Côtes de Provence - Cascaï 2024	40€
Clos Sainte Magdeleine - AOP Cassis - Clos 2024	52€
Château de Fontcreuse - AOP Cassis - Cuvée F 2022*	48€

Rouges:

Château Roquefort La Bédoule - IGP Bouches du Rhône - Gueule de Loup 2023 *	36€
Château Grand Boise - AOP Côtes de Provence - Auro 2024 *	38€
Château Ferry Lacombe - AOP Côtes de Provence - Cascaï 2018	44€
Château Romanin - AOP Baux de Provence - La Chapelle 2021 *	48€
Domaine Ray Jane - AOP Bandol - Tradition 2021 *	58€
Domaine Maubernard - AOP Bandol - Rouge 2018 *	60€

Prix net en € TTC service compris

* Domaines BIO

L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

Digestifs 4cl

Get 27	7€
Limoncello	7€

Rhum :

Millonario, Rhum du Pérou 15 ans solera (40°)	11€
Plantation 20 ans XO (40°)	14€

Whisky :

EEvadé single malt Français (40°)	9€
Aberlour 10 ans (40°)	10€
Nikka Days 8 ans (40°)	11€
Nikka Barrel (51,4°)	14€

Boissons chaudes

Espresso	2,5 €
Double espresso	4 €
Décaféiné	2,5 €
Thé & infusions	4 €
Supplément lait	0,5 €