



L'ÉDÈN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

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 LOUIGE & 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 3 € 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	5,5 €
Cola artisanal français BIO 33 cl	5,5 €
Jus de fruits BIO (Pomme, Pêche) 25 cl	4,5 €
Infusion pétillante thym/menthe/citron BIO 33 cl	5,5 €
Sirop	3 €
Supplément sirop	1 €
Bière pression blonde BIO artisanale La Fanny (4,9°)	
25 cl	4,5 €
50 cl	9 €
Apérol Spritz 17cl	14 €
Limoncello Spritz 17cl	14 €
Hugo Spritz 17cl	14 €
Rosé Pamplémousse Spritz 17cl	14€
Gin Tonic Premium 12cl	14 €
Rosé piscine 12cl	10€
Pastis 2cl	4,5 €

Prix net en € TTC service compris

L'EDEN

RESTAURANT LOUIGE & RÉCEPTION

Vins au Verre 12,5cl

Effervescent:

Château Grand Boise - VDF - Pet' Nat Rosé 2023 * 9€

Champagne:

Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Héritage Brut 14€

Rosé:

Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence -
Madon 2024 8,5€

Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - *Porquerolles* -
Les Terrasses 2025 * 8,5€

Blancs:

Domaine Saint Mitre - IGP Var - Viognier 8€

Domaine Saint Mitre - AOP Côtes de Provence - M Blanc 2025 8,5€

Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence -
Plaisir Canaille 2025 * (Moelleux 100% Muscat) 8,5€

Rouges:

Domaine Saint Mitre - IGP Var - Experience Rouge 2024 8€

Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - *Porquerolles* -
Les Terrasses 2025 * 9€

Vins à la bouteille 75cl

Effervescent:

Château Grand Boise - VDF - Pet' Nat Rosé 2023 * 40€

Champagnes:

Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Héritage Brut 65€

Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Caractère
Blanc de Blanc 80€

Prix net en € TTC service compris

* Domaines BIO

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€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - NOUN 2025 *	48€

Blancs:

Domaine Saint Mitre - IGP Var - Viognier	26€
Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence - M 2024	26€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - Plaisir Canaille 2025 * (Moelleux 100% Muscat)	38€
Château Roquefort La Bédoule - IGP Bouches du Rhône - Petit Salé 2024 *	36€
Château Grand Boise - VDF - Auro 2024 *	38€
Château Roquefort La Bédoule - AOP Côtes de Provence - Les Genêts 2024 *	48€
Château Ferry Lacombe - AOP Côtes de Provence - Cascaï 2024	48€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - NOUN 2025 *	52€
Clos Sainte Magdeleine - AOP Cassis - Clos 2024	60€

Rouges:

Château Grand Boise - AOP Côtes de Provence - Auro 2024 *	42€
Château Romanin - AOP Baux de Provence - La Chapelle 2021 *	48€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - NOUN 2024 *	56€
Domaine Ray Jane - AOP Bandol - Tradition 2021 *	60€
Domaine Maubernard - AOP Bandol - Rouge 2018 *	70€

Prix net en € TTC service compris

* Domaines BIO

L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

Digestifs 4cl

Get 27	7€
Limoncello	7€

Amaretto :

Disaronno Amaretto (28°)	8€
--------------------------	----

Rhum :

La Hechicera Rhum Vieux - Colombie (40°)	12€
Zaccapa Solera 23 ans - Guatemala (40°)	15€
Ryoma - Japon (40°)	19€

Whisky :

Single Malt Whisky Caol Ila 12 ans - Ecosse (43°)	13€
Single Malt Whisky Balvenie 12 ans DoubleWood - Ecosse (43°)	15€
Single Malt Whisky Oban 14 ans - Ecosse (43°)	17€

Gin :

Distilled Gin Hendrick's - Ecosse (41,4°)	11€
---	-----

Armagnac:

Laubade Intemporel N°5 Hors d'âge XO - France (40°)	18€
---	-----

Boissons chaudes

Espresso	3 €
Double espresso	6 €
Décaféiné	3,5 €
Thé & infusions	4 €
Supplément lait	0,5 €

L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

Rosés:

Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence - Madon 2024	35€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - NOUN 2025 *	40€
Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - Les Terrasses 2025 *	42€
Domaine Gavoty - AOP Côtes de Provence - Grand Classique *	48€

Blancs:

Château Grand Boise - VDF - Auro 2025 *	26€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - NOUN 2025 *	26€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - Plaisir Canaille 2025 * (Moelleux 100% Muscat)	28€
Clos Sainte Magdeleine - AOP Cassis - Clos 2024	36€
Domaine Gavoty - AOP Côtes de Provence - Clarendon 2025 *	34€
Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - La Courtade 2025 *	45€
Chateau Henri Bonnaud - AOP Palette - Palette Blanc 2025 * -marquis blanc 2022 cassis domaine du bagnol	40€
	52€

Rouges:

	48€
Château Grand Boise - AOP Côtes de Provence - Auro 2024 *	48€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - NOUN 2024 *	36€
Domaine Maubernard - AOP Bandol - Rouge 2018 *	38€
Domaine Gavoty - AOP Côtes de Provence - Clarendon 2024 *	44€
Chateau Henri Bonnaud - AOP Palette - Palette Rouge 2025 *	44€
Chateau de Pibarnon - AOP Bandol - Pibarnon Rouge 2021*	48€
-LA FERME BLANCHE??	58€
-terrebrune?	60€
-	

Prix net en € TTC service compris

* Domaines BIO