

# L'EDEN

RESTAURANT LOUIGE & RÉCEPTION

## La Guinguette de L'Éden Du Jeudi au Samedi de 17h30 à 20h

Huitres x6 Fines de Claire	22€
Huitres x12 Fines de Claire	40€
Huitre Signature (Granité Vin Blanc -Citron, Aneth)	4,5€/pcs
Plateau de Charcuterie Sélectionnées	16€
Plateau de Fromages Affinés	16€
Plateau Mixte	30€
Gnocchis Frits, Mayonnaise truffée	12€
Frites de Panisse, Aïoli	12€
Oeufs Mayo aux herbes	8€
Bao Effiloché de Boeuf, Pickles	18€

Prix net en € TTC service compris

Pour obtenir la liste des allergènes et provenances des viandes, formulez votre demande au serveur



# L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RECEPTION

## MENU

Bienvenue à L'EDEN

À deux pas du Vieux-Port de La Ciotat, L'EDEN RESTAURANT vous propose une cuisine moderne et de saison, élaborée à partir de produits frais et locaux. Notre Chef, formé dans de grandes maisons, et son équipe passionnée font évoluer la carte au fil des arrivages et de l'inspiration, pour une expérience unique et authentique dans un cadre chic et chaleureux.

# L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

## À PARTAGER

Frites de Panisse, Aioli	12€
Gnocchis frits, Mayonnaise Truffée	12€
Huitre Signature (Granité Vin Blanc -Citron, Aneth)	22€

## PIÈCE SIGNATURE

Pièces à partager...ou pas

Bar entier, légumes de saison, Beurre Maître d'Hôtel	14€ / 100g
Selle d'Agneau farcie, Pommes de terre rôties ou Légumes de saison, Jus réduit	16€ / 100g
Côte de Boeuf selon arrivage, Pommes de terre rôties ou Légumes de saison, Jus réduit	18€ / 100g

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE

Assiette Sélection de 3 Fromages AOP	13€
--------------------------------------	-----

# L'EDEN

RESTAURANT LOUIGE & RÉCEPTION

## ENTRÉE

Aubergines Grillées, Glace Chèvre, Condiment  
Tomates, Oeuf confit, Herbes fraîches 14€

Poulpe grillé, Pomme de Terre nouvelles,  
Persillade, Siphon Ail nouveau, Pimentón 18€

Tartare de Boeuf au couteau, Abricots,  
Estragon 18€

## PLAT

Risotto au Parmesan, Légumes de Saison  
Rôtis, Herbes et Fleurs 30€

Maigre poché, Artichauts, Feuilles de Blettes,  
Sauce Pil-Pil 32€

Quasi de Veau, Cerises acidulées, Patate  
douce rôtie, Jus au Poivre de Timut 34€

## DESSERT

Pavlova Pêches - Verveine 13€

Fraises, Rhubarbe, Basilic, Huile d'olive 14€

Mousse chaude Chocolat-Tonka, Praliné  
noisettes, Grué de cacao, Glace yaourt 15€

Prix net en € TTC service compris

Pour obtenir la liste des allergènes et provenances des viandes, formulez votre demande au serveur

# L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

## MENU DEGUSTATION 70 €

Servi uniquement le soir

### AMUSE BOUCHE

Madeleine au Parmesan, Ail

### ENTRÉE

Artichauts à la juive, Crème aux herbes

### PLAT

Pluma

Abricots et Carottes, Jus crémé

### DESSERT

Cerises, Amande, Cacao

### ACCORD METS & VINS

Sur conseils de notre sommelier

2 verres - 25€

3 verres - 35€

# L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

## Vins au Verre 12,5cl

### Rosé:

//Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence - <u>St Maximin la Ste Beaume</u> - Madon 2024	8€
//Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - <u>Porquerolles</u> - Les Terrasses 2025 *	8,5€
//T. Blondel - AOP Côtes de Provence - <u>La Ciotat</u> - Rosée d'Eden	8,5€

### Blancs:

//Domaine Saint Mitre - IGP Var - <u>St Maximin la Ste Beaume</u> - Viognier	8€
//Domaine Saint Mitre - AOP Côtes de Provence - <u>St Maximin la Ste Beaume</u> - M Blanc 2025	8€
//Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - <u>Le Luc</u> - Plaisir Canaille 2025 * (Moelleux 100% Muscat)	8,5€
//Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - <u>Porquerolles</u> - Les Terrasses 2025 *	8,5€

### Rouges:

//Domaine Saint Mitre - IGP Var - <u>St Maximin la Ste Beaume</u> - Experience Rouge 2024	8€
//Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - <u>Porquerolles</u> - Les Terrasses 2025 *	9€

Prix net en € TTC service compris

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI	FERMÉ
MARDI	FERMÉ
MERCREDI	12:00 - 14:00 / 19:30 - 22:00
JEUDI	12:00 - 14:00 / 17:30 - 22:00
VENDREDI	12:00 - 14:00 / 17:30 - 22:00
SAMEDI	12:00 - 14:00 / 17:30 - 22:00
DIMANCHE	11:30 - 14:00