



# 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°)	4,5 €
25 cl	9 €
50 cl	
Bière bouteille 33cl - Transition - La Ciotat (IPA, Blanche)	7€
Apérol Spritz 17cl	14 €
Limoncello Spritz 17cl	14 €
Hugo Spritz 17cl	14 €
Rosé Pamplémousse Spritz 17cl	14€
Gin Tonic Premium 12cl	14 €
Caïpirinha 12 cl	15€
Pastis 2cl	4,5 €

Prix net en € TTC service compris

# L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

## Vins au Verre 12,5cl

### Effervescent:

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

### Champagne:

Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Baroville - Héritage Brut 14€

### Rosés:

Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence - St Maximin la Ste Beaume - Madon 2024 8,5€

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

T. Blondel - AOP Côtes de Provence - La Ciotat - Rosée d'Eden 8,5€

### Blancs:

Domaine Saint Mitre - IGP Var - St Maximin la Ste Beaume - Viognier 8€

Domaine Saint Mitre - AOP Côtes de Provence - St Maximin la Ste Beaume - M Blanc 2025 8,5€

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

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

### Rouges:

Domaine Saint Mitre - IGP Var - St Maximin la Ste Beaume - Experience Rouge 2024 8€

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

# L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

## Vins à la bouteille 75cl

### Rosés:

Domaine Saint Mitre - AOP Coteaux Varois en Provence - <u>St Maximin la Ste Beaume</u> - Madon 2024	32€
Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - <u>Porquerolles</u> - Les Terrasses 2025 *	36€
T. Blondel - AOP Côtes de Provence - <u>La Ciotat</u> - Rosée d'Eden	36€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - <u>Le Luc</u> - NOUN 2025 *	48€
Domaine Les Beates - Cuvée Confidentielle VDF - <u>Lambesc</u> - Lou Gecko 2025 *	52€

### Blancs:

Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - <u>Porquerolles</u> - Les Terrasses 2025 *	38€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - <u>Le Luc</u> - Plaisir Canaille 2025 * (Moelleux 100% Muscat)	38€
Château Grand Boise - VDF - <u>Trets</u> - Auro 2025 *	40€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - <u>Le Luc</u> - NOUN 2025 *	52€
Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - <u>Porquerolles</u> - La Courtade 2025 *	60€
Clos Sainte Magdeleine - AOP Cassis - <u>Cassis</u> - Bel-Arme 2023	68€
Domaine de Bellet - AOP Bellet - <u>Nice</u> -La Chapelle 2022	70€
Domaine Gavoty - AOP Côtes de Provence - <u>Cabasse</u> - Clarendon <b>2025</b> *	50€
<b>2021</b>	70€

### Rouges:

Domaine Les Beates - Cuvée Confidentielle VDF - <u>Lambesc</u> - Lou Counoise 2025 *	42€
Château Grand Boise - AOP Côtes de Provence - <u>Trets</u> - Auro 2024 *	44€
Domaine de Hautes Pommières - AOP Côtes de Provence - <u>Le Luc</u> - NOUN 2024 *	56€
Domaine de la Courtade - AOP Côtes de Provence - <u>Porquerolles</u> - La Courtade 2025 *	65€
Domaine Maubernard - AOP Bandol - <u>Saint-Cyr-sur-Mer</u> - Rouge 2018 *	70€
Domaine de Bellet - AOP Bellet - <u>Nice</u> -La Chapelle 2022	80€
Chateau de Pibarnon - AOP Bandol - <u>La Cadière-d'Azur</u> - Pibarnon Rouge <b>2021</b> *	90€
<b>2012</b>	160€
<b>2008</b>	320€

Prix net en € TTC service compris

\* Domaines BIO

# L'EDEN

RESTAURANT LOUIGE & RÉCEPTION

## Vins à la bouteille 75cl

### Effervescent:

Prosecco Goto - Luca Ricci - DOC Brut - Vénétie, Italie 34€

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

### Champagne:

Champagne de Barfontarc - AOP Champagne - Baroville - Héritage Brut 65€

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

Champagne Tellier - AOP Champagne - Moussy - Les Massales - Extra-Brut 110€

# L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

## Digestifs 4cl

Get 27	7€
Limoncello	7€

## Amaretto :

Disaronno Amaretto (28°)	9€
--------------------------	----

## Rhum :

La Hechicera Rhum Vieux - Colombie (40°)	14€
Zaccapa Solera 23 ans - Guatemala (40°)	15€
Ryoma - Japon (40°)	19€

## Whisky :

Single Malt Whisky Caol Ila 12 ans - Ecosse (43°)	15€
Single Malt Whisky Balvenie 12 ans DoubleWood - Ecosse (43°)	16€
Single Malt Whisky Oban 14 ans - Ecosse (43°)	19€

## Gin :

Distilled Gin Hendrick's - Ecosse (41,4°)	12€
-------------------------------------------	-----

## Armagnac:

Laubade Intemporel N°5 Hors d'âge XO - France (40°)	20€
-----------------------------------------------------	-----

----

## Boissons chaudes

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