

L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & 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, Aïoli	12€
Gnocchis frits, Mayonnaise aux Herbes	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 LOUNGE & RÉCEPTION

ENTRÉE

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

Gambas, Maïs grillé et crémeux, Bisque,
Pimentón 18€

Boeuf Mariné façon Vitello Tonnato, Pickles
d'Oignons rouges, Herbes fraîches 18€

PLAT

Aubergine Confite, Ricotta aux Herbes et
Fleurs 30€

Loup rôti, Courgettes en textures, Tomates
confites, Sauce Vierge, Glace au Thym 32€

Filet de Canard, Figues, Polenta croustillante,
Condiment Ail Noir, Jus à la Sarriette 34€

DESSERT

Pavlova Pêches - Verveine 13€

Prunes, Vin Rouge, Tonka, Glace Lait
d'Amandes 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