



EDEN TO GO

St Barths

L'énergie

Omelette Jambon, fromage	8€
Oeuf Bénédicte English muffin, œuf poché, sauce hollandaise Au choix : jambon ou saumon fumé	12€
Egg Bagel Bagel toasté, oeuf au plat, cheddar, bacon	14€
Toast Avocat Pain de campagne, purée avocat, avocat tranché, huile olive vierge	14€

La douceur

Crêpe Sucre ou Nutella	3€
Gaufre Liégeoise Sucre glace ou Nutella	4€
Cake Citron (à la part/entier)	4,5/18€
Marbré (à la part/entier)	5/25€
Financier Framboise	18€

L'équilibre

Granola 250g	8€
Yaourt Grec & Granola	10€
Bol de Chia coco-mangue	10€
Carotte Cake ☒ (la part/entier)	4/15€
Banana Bread VEGAN ☒ (la part/entier)	4,5/18€

Salades

Composée 🌱 Salade, tomate cerise, maïs, oignon rouge	12€
Kale 🌱 Chou kale, fenouil et pomme granny croquants, vinaigrette acidulée	16€
Quinoa 🌱 Quinoa, avocat tranché, brunoise de tomate, shiitake mariné, oignon rouge, herbe fraîche, grenade	16€
Petit Pois 🌱 Petit pois, butternut grillée, chèvre frais, noisette caramélisée, citron	16€
Pâte Orecchiette, tomate confite, tomate fraîche, speck, olive, basilic	18€
Tomate Burrata 🌱 Mélange de tomate, Burrata 125g, pesto	22€
Lentille Corail Lentille corail, gambas, carotte, tomate jaune, segment d'orange, vinaigrette sésame gingembre	22€
Pomme de terre Pomme grenaille, saucisse de Morteau, vinaigrette à l'échalotte	22€
Niçoise Salade, tomate, thon confit, œuf dur, anchois, olive, poivron, radis	25€
César Salade romaine, crouton, bacon, parmesan, sauce césar - Blanc de Poulet ou Gambas au choix	22€
Supplément : Saumon fumé/Gambas/Poulet	8€

Sandwichs

Jambon Fromage Baguette, jambon blanc, cantal, beurre	15€
Rosette Baguette, rosette, beurre, cornichon	15€
Poulet Baguette, blanc de poulet, salade, mayonnaise	18€
Pastrami Pain de mie, pastrami, moutarde jaune et à l'ancienne, choux fermenté	22€
BLT Pain de mie, Bacon, Laitue, Tomate	15€
Croque-To Go Pain brioché, dinde, moutarde, fromage	12€
Croque-Monsieur Pain de mie, jambon blanc, crème fraîche, moutarde, comté	17€

Paninis

Caprese 🌱 Baguette, tomate, pesto, mozzarella, basilic	15€
Panini Auvergnat Baguette, saint nectaire, cantal, tomme fraîche, jambon blanc	18€
Poulet piment-végé Baguette, blanc de poulet, crème fraîche, purée de piment végétarien	18€

Burgers

CBO Chicken, Bacon, Onion	19€
Pulled Pork Effiloché de porc confit, mayonnaise relish, pickles concombre, piment, oignon rouge	19€
Bœuf Steak, fromage à raclette, crème fraîche	19€
Au choix : Pomme de terre frappée ou salade	



La Rôtisserie du Dimanche

POULET ROTI MARINE	0,8kg 15€	1,2kg 22€	1,7kg 32€
Pièces du Chef - sur commande			

Coin des Gourmands

Desserts

Cookie Chocolat Noir / Dulcey, noix de pécan & noisette	5€
Panacotta Fruit rouge / Exotique	6€
Riz au lait de coco VEGAN	6€
Mousse au chocolat	6€
Tiramisu	6€

Pâtisseries

Choux Vanille de Madagascar	8€
Saint Honoré vanille & cassis	8€
Finger Chocolat Framboise	8€
Tartelette Fruits rouges, Mangue, Amandine Poire Chocolat	8€
Tarte Citron	40€
Tarte Bourdaloue	40€
Tourte Chocolat Noisette	40€
Tarte Fruits Rouges (à la part/entier)	7/40€
Fondant Chocolat (à la part/entier) ☒	7/40€

Glaces & Sorbets

Glace Chocolat Jivara Valrhona Vanille Cookie Caramel	8€
Sorbet Banane exotique, Fraise, Coco-citron vert	8€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



Scan me and get
our menus
in your language

Bières

Heineken 25cl	4€
Blue Coast IPA 33cl	6€
Blue Coast Blonde 33cl	6€
Blue Coast Blanche 33cl	6€

Alcools

Grey Goose 75cl	70€
Gin Garden Swift 50cl	120€
Clase Azul 70cl Reposado	390€
Cincoro 75cl Añejo	425€
Volcan 75cl Extra Añejo	500€
Don Julio 1942 75cl	500€



Champagne

Barons de Rothschild Brut	65€
Barons de Rothschild Rosé	90€
Veuve Cliquot Brut	80€
Krug 169ème Edition - 37,5cl	175€
Krug 169ème Edition	290€
Dom Pérignon Brut	350€
Dom Pérignon Rosé - 2008	500€
Roederer Cristal Rosé - 2009	600€

Boissons Fraîches

Jus

Pastèque	5€
Orange Pressée	8€
Detox Rouge	8€
Detox Vert	8€
Jus Bissardon 25cl Pomme, Poire, Raisin, Fraise, Myrtille, Jaune évasion, Rouge Velours, Mangue, Ananas	8€

Eaux

ETG Eau Plate 50cl	3€
Perrier 75cl	6€
Evian 75cl	6€
Orezza 75cl	7€

Softs

Orangina 25cl	3€
Coca-Cola, Zero 33cl	3€
Blue Coast Limonade 33cl	5€
Pink Grapefruit Soda	5€
Ginger Beer 20cl	5€

Cafés, Thés

Espresso	2,5€	Classiques	4€
Allongé	3€	Earl Grey, Darjeeling, Noir, Vert	
Latte	3,5€	Thés Glacés	5€
Spéciaux	4€	Exotique, Cerise	
Café frappé, Macchiato, Cappuccino		Chai Latte	8€
Chocolat Chaud	5€		



Les Vins

Vins Blancs

Macon Vergisson Domaine Barraud - 2020	35€
Côtes du Rhone Domaine Jamet - 2020	40€
Saint Joseph Domaine Monier Perreol - 2019	50€
Meursault Les Tillets - Domaine Mikulski - 2019	175€
Puligny-Montrachet Domaine de Montille - 2019	175€
Bordeaux Aile d'Argent - 2019	220€

Vins Rouges

Crozes-Hermitage Laurent Habrard - 2019	30€
Bourgogne Pinot Noir - Faiveley - 2020	35€
Le C des Carmes Haut-Brion Pessac - Léognan- 2017	45€
Le Petit Calon Saint-Estèphe - 2017	50€
Rosso di Montalcino Giuseppe Gorelli - 2018	60€
Pommard Domaine de Launay Horiot	80€
Marsannay En Montchenevoy - Domaine Philippe Charlopin - 2019	90€
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de Thorey - Domaine de la Vougeraie - 2020	100€
Château Les Carmes Haut-Brion Pessac - Léognan- 2017	190€

Vins Rosés

Ch. Minuty "Rosé et Or", Cuvée Eden Rock Côtes de Provence - 2022	50€
Hanikon Rosé Côtes de Provence - 2022	58€
Domaines Ott, Château Romassan Bandol - 2022	60€