

EDEN TO GO

St Barths

Jus

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

Softs

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

Eaux

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

Cafés, Thés

Expresso	2,5€
Allongé	3€
Latte	3,5€
Café Frappé	4€
Cappuccino	4€
Macchiato	4€
Chocolat Chaud	5€
Thé Vert	4€
Earl Grey	4€
Darjeeling	4€
Thé noir	4€
Thé Glacé Cerise	5€
Thé Glacé Exotique	5€
Chai Latte	8€



Scan me and get our menus
in your language.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

EDEN TO GO

St Barths

Bières

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

Cocktails

Rhum Maison	20cl
Vanille	35€



Champagne

Barons de Rothschild Brut	75cl	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€



Spiritueux

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€

À Partager

Pot Apéro - découvrez les saveurs du moment 6€
Dip aperitif - discover our frenchy flavours

Planche de Charcuterie ou Fromage 25€
Charcuterie or Cheese assortment

Planche de mixte 30€
Cheese & Charcuterie assortment

Plats

Salade César, poulet ou gambas 22€
César Salad, chicken or shrimp

Tomate - Burrata, assaisonnement pesto 22€
Burrata & Tomatoe, pesto dressing

Tartare de thon, houmous de pois chiche au citron & cumin 20€
Tuna tartare, chickpeas hummus with lemon & cumin

Pâtes à la truffe, jambon blanc et comté 25€
Truffle pasta, ham and comté cheese

Burger CBO 19€
Burger Chicken, Bacon, Onion

Burger Pulled Pork, pickles concombre, piment, oignon 19€
Pulled pork burger, cucumber pickles, jalapenos, red onion

Burger Pêche Locale, roquette, mayonnaise épicé et agrume 19€
Local fish burger, arugula, spicy mayonnaise and citrus

Burger Boeuf : steak, fromage à raclette, crème fraîche 19€
Beef Burger : steak, raclette cheese, sour cream, onion

Desserts

Glace Belle Hélène 8€
Poached pear with vanilla ice cream
Belle Helene ice cream

Gaufre & coulis de fruits rouges 8€
Waffle & red fruits coulis

Tarte fine aux pommes 14€
Thin apple pie

Moelleux Choco-Coco XL 15€
Chocolate-coconut cake XL size

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

Vins Blancs

Bourgogne Les Setilles - Olivier Leflaive - 2019	75cl	35€
Macon Vergisson Domaine Barraud - 2020		35€
Côtes du Rhone Domaine Jamet - 2020		40€
Pernand-Vergelesses Rapet - 37,5cl		45€
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	75cl	30€
Le C des Carnes 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-Goerges 1er Cru Clos de Thorey - Domaine de la Vougeraie - 2020		100€
Château Les Carnes Haut-Brion Pessac - Léognan- 2017		190€
Bourgogne Pinot Noir - Faiveley - 2020		35€

Vins Rosés

Ch. Minuty "Rosé et Or", Cuvée Eden Rock Côtes de Provence - 2022	75cl	50€
Hanikon Rosé Côtes de Provence - 2022		58€
Domaines Ott, Château Romassan Bandol - 2022		60€