



RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

La cheffe **Géraldine** et son équipe ainsi que l'équipe de l'Eden Lac, sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent un excellent appétit.

Parce que chaque saison est différente, la cheffe **Géraldine** et son équipe ont fait le choix de changer la carte tous les mois.

Vous proposant toujours des produits de qualité, de saison, local ou Français en majorité frais et cuisinés sur place, cela peut parfois entraîner un peu d'attente entre vos plats, nous espérons que vous saurez le comprendre.

Vous êtes allergique à certains produits, ou végétarien, la cuisine fera le maximum pour vous satisfaire.

HORAIRE DE SERVICE

12H00 - 13H45
19H00 - 20H45

#LOGIS ♥ LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Entrées

Starters

Tatin de tomates cerises et romarin, 12€
glace au fromage de chèvre,
Cherry tomato tatin and rosemary,
goat cheese ice cream
1 - 3 - 7

La tomate cœur de bœuf en tranches 12€
et sa mozzarella di Buffala,
pesto au basilic
tomato and mozzarella di buffala, basil pesto
7 - 8

Cannellonis à la brousse des Hautes-Alpes, 14€
truite fumée de « Châteauroux-Les-Alpes », coulis de roquette à l'aneth
« Hautes-Alpes » cheese cannelloni,
smoked trout, aragula salad coulis with dill
1 - 3 - 4 - 7

#LOGIS♥LOCAL



CITISTEL

URBANSTYLE

CHATEAUX
& DIMENSIONS

- Prix nets et taxes comprises -

Nos Plats

Main courses

Filet de bar aux poivrons et oignons confits, 19€

beignets de courgettes

sea bass filet with peppers and candied onions, zucchini fritters

4 - 7

Le carré d'agneau grillé (France), huile vierge aux herbes, 22€

clafoutis de tomates cerises

piece of grilled lamb, herb oil, cherry tomato clafoutis

3 - 7 - 12

Pièce de bœuf grillée, 21€

crème de roquefort, pommes en coin

piece of grilled beef, roquefort cream and homemade fries

7

L'Eden Burger, double steak (France), 15€

pommes en coin (frites maisons)

big Ben burger double steack (France) with home made fried potatoes

1 - 3 - 5 - 11

Pommes de terre en coin (frites maisons), à la fleur de sel 5€

home made fried potatoes, and fleur de sel

Assiette de salade mêlée 3€

plate of mixed salad

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Gourmandises

Dessert

Soupe de fruits exotiques, 9€
crème légère au fruit de la passion sur son palet breton
exotic fruit soup, passion fruit light cream and Breton palet
1 - 3 - 7

Millefeuille aux fraises, 9€
crémeux au citron
strawberry millefeuille, lemon cream
1 - 3 - 7 - 12

Petite charlotte à la framboise, 8€
crème légère à la vanille
raspberry charlotte, vanilla cream
1 - 3 - 7 - 8 - 12

Assiette de fromages, d'ici et d'ailleurs 9€
cheese plate
7

Café ou Thé gourmand, 9€,50
(assortiment de trois desserts en dégustation)
Gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts tasting
1 - 3 - 7 - 8

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Suggestions

Our Suggestions

L' assiette des Hautes Alpes 17€

charcuteries du Champsaur, tourtons et Ravioles du Champsaur
oignons rings, Tomme des Haute Alpes, salade verte
Hautes Alpes plate, Champsaur charcuterie,
tourtons and ravioles from the Champsaur, ring onions,
cheese Tomme from the Hautes Alpes and green salad
1 - 7 - 10

Fondue Savoyarde, 17€

fromages « comté, beaufort, emmental » et salade verte
cheese « comté, beaufort, emmental » and green salad
1 - 3 - 7 - 12

Fondue Savinoise 23€

fromages « comté, beaufort, emmental » et salade verte,
assiette de charcuterie (jambon cru, rosette, coppa du Champsaur),
cheese « comté, beaufort, emmental » and green salad,
deli plate (raw ham, rosette, coppa to Champsaur « Hautes Alpes »)
1 - 3 - 7 - 12

Le tartare de bœuf (France), 17€

salade et pommes en coin
beef tartare, salad and homemade fries
1 - 3 - 7 - 12

Le carpaccio de bœuf (France), parmesan 8.5€

beef carpaccio with parmesan
1 - 3 - 7 - 12

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Parfums de glace

Flower of Ice cream

Vanille - Pistache - Chocolat - Café - Banane - Rhum Raisin - Fraise
Citron - Cassis - Framboise - Marron - Caramel beurre salé - Menthe chocolat



Coupe plaisir

deux boules au choix avec ou sans chantilly

4,5€

Coupe gourmande

trois boules au choix avec ou sans chantilly

6€

Provenance des viandes :

- Tartare de boeuf : France
- Carpaccio de boeuf : France
- Carré d'agneau : France
- Pièce de boeuf : France



Enfants (-10ans) 12€

Menu enfant à partager + 2€

L'Eden Burger

et ses pommes en coin (frites maison)

La coupe glacée

La surprise des Logis Eden



#LOGIS♥LOCAL



CITEL



- Prix nets et taxes comprises -