



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.



#logis♥local

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.

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

HORAIRE DE SERVICE

12H00 - 13H45
19H00 - 20H45



- Prix nets et taxes comprises -



POUR UN MONDE PLUS LOCAL

Nos Entrées

Starters



Velouté de petits pois à la brousse des Hautes Alpes, 9€

Œuf mollet et noisettes

Velouté of peas and soft cheese, poached egg and hazelnut

3 - 7 - 8



Tatin d'oignons doux caramélisés, 11€

Crème de balsamique

Tatin tart of onions caramelized with balsamic cream

1 - 7 - 12

Roulé de truite fumée de Chateauroux les Alpes, 13€

Crème légère aux concombres et agrumes

Smoked trout roll from « Chateauroux les Alpes »,

Hautes Alpes bush cheese cream, cucumber and citrus

4 - 7

Nos Plats

Main Courses

Carré d'agneau en croute d'herbes et pistaches, 24€

Pommes grenailles rôties au romarin

rack of lamb Garlic and pistachio Crusted, rosemary roasted potato

1 - 7 - 8

Blanquette de lotte au citron vert, 18€

Timbale de riz

Blanquette of fish « burbot » with lime , rice

4 - 7 - 12

Pièce de bœuf, sauce au vin rouge réduite 22€

pommes de terre en coin (frites maison)

Piece of beef with red wine sauce ,home made potatoes

7 - 12

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Plats suite

Main Courses



Fondue Savoyarde, 19€

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

Fondue Savinoise 26€

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

L'Eden Burger, double steak 17€

pommes en coin (frites maison)
Eden burger, double steak (France) with homemade fries
1 - 3 - 5 - 11

Nos Suggestions

Our suggestions

L' assiette des Hautes Alpes 19€

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



Bagel à l'avocat, œuf mollet et crème Fromagère 12€

Avocado Bagel, poached egg and cheese cream
1 - 3 - 7 - 11

Pommes de terre en coin (frites maison), fleur de sel 5€

homemade fries

Assiette de salade mêlée 3€

plate of mixed salad
10

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Enfants (-10ans) 12€

Menu enfant à partager + 2€

L'Eden Burger

et ses pommes en coin (frites maisons)

1 - 3 - 7

Ou

Le cordon bleu maison

et ses pommes en coin (frites maisons)

1 - 3 - 7



La coupe glacée

La surprise des Logis Eden



Nos Gourmandises

Dessert

Choux à la crème mascarpone au praliné 8€

cream puffs with mascarpone chocolat praline

1 - 3 - 7 - 12

Entremet pommes des Hautes Alpes, 8€

Et caramel beurre salé

Apple dessert with salted butter caramel

3 - 7 - 12

Fondant au chocolat, 8€

Cœur coulant et boule de glace aux noix

« Fondant » melted chocolate and walnut ice cream

1 - 3 - 7 - 12

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Gourmandises suite

Dessert suite

Planche de fromages, d'ici et d'ailleurs 9€

Cheese board, from here and elsewhere

7

Café ou Thé gourmand, 10€

(assortiment de trois desserts en dégustation)

gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts)

1 - 3 - 7 - 8 - 12

Nos Parfums de Glace

Ice cream flavor

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



Coupe plaisir

2 boules au choix avec ou sans chantilly

4,5€

Coupe gourmande

3 boules au choix avec ou sans chantilly

6€

Provenance des viandes :

- Boeuf : France
- Agneau : Royaume-Uni

Liste des Allergènes

1. Céréales contenant du gluten ; blé, seigle, orge, épeautre, kamut...
2. Crustacés, homard, langouste, crabe, crevette ...
3. Oeufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coques : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches etc. ...
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame : graine, huile et pâte de sésame
12. Dioxyde de soufre (SO₂) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre
13. Lupin
14. Mollusque : huitre, coquille St Jacques, coque, calamar etc. ...

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -