



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.

HORAIRE DE SERVICE

12H00 - 13H45

19H00 - 20H45



- Prix nets et taxes comprises -

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.

Scannez Moi
Rejoignez nous sur les réseaux sociaux



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



POUR UN MONDE PLUS LOCAL

Nos Entrées

Starters

Roulé de truite fumée de la pisciculture des écrins 11€
de Châteauroux les Alpes , crème légère à la tomate séchées

Smoked trout roll, light cream with dried tomatoes

4 - 7

Tartine de chèvre des biquettes des Salettes au miel 11€

Roquette, Figs et copeaux de jambon cru

Toast Hautes-Alpes goat cheese at honey

Salad of young-shoots, figs and raw ham

1 - 7



Crème de champignons des sous bois 11€

Œuf coulant, petits croutons à l'ail

Soup of de the mushrooms, egg and garlic croutons

1 - 3 - 7

Nos Plats

Main Courses

Pavé de Saumon 24€

Crème de coco et curry

Risotto de petit épeautre

« Salmon » fish, coconut cream and curry

Spelt Risotto

1 - 4 - 7

Piece de bœuf « France » 26€
grillée, sauce marchand de vin

Pommes en coin

Piece of grilled beef, wine sauce

with homemade fries

12

Supreme de volaille d'Ardèche crème à l'écrevisse 24€

Polenta gratinée d'olives et fromage Italien

Poultry suprême with crayfish cream

Polenta with olives and Italian cheese

2 - 7

#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 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 salad,
deli plate (raw ham, rosette, coppa to Champsaur « Hautes Alpes »)

1 - 3 - 7 - 12

L'Eden Burger, double steak haché « France » 19€

pommes en coin (frites maison)
Eden burger, double steack (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, pork cold cuts
tourtons and ravioles from the Champsaur, onions rings,
cheese Tomme from the Hautes Alpes and green salad

1 - 7 - 10



Cassiolette de champignons des sous bois 17€

Sablé au fromage Italien

Mushroom cassiolette
Italian cheese shortbread

1 - 7

Pommes de terre en coin (frites maison) 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) 15€

Menu enfant à partager + 2€



L'Eden Burger

et ses pommes en coin (frites maisons)

1 - 3 - 7

Ou

Tenders crispy de poulet, sauce Cheddar

et ses pommes en coin (frites maisons)

1 - 3 - 7

Petit pot à glace

Vanille coulis chocolat

OU

Vanille coulis Framboise

7



#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Gourmandises

Dessert

Panacotta au chocolat blanc,

Coulis de myrtilles

9€.

Pannacotta with white chocolate,

coulis with blueberry

7

Moelleux au cœur coulant « Mystère »

9€

Boule de glace vanille

Moelleux chocolate cake, a flowing heart « mystery »

Ice cream vanilla

1 - 3 - 7

Crumble aux figes et noix

9€

Boule de glace à la noix

Fig and walnut crumble

Ice cream walnut

1 - 7 - 8

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Gourmandises suite

Dessert suite

Planche de fromages, d'ici et d'ailleurs

Cheese board, from here and elsewhere

7

Café ou Thé gourmand,

(assortiment de trois desserts en dégustation)

gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts)

1 - 3 - 7 - 8 - 12



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Parfums de Glace

Ice cream flavor



Vanille - Pistache - Chocolat - Café - Rhum Raisin - Fraise
Citron - Framboise - 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€

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 : huître, coquille St jacques, coque, calamar etc. ...



- Prix nets et taxes comprises -