



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
LUNDI AU SAMEDI
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 régulièrement.

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

Œuf poché, sauce meurette 11€

Sablé aux fromages Italien

Poached egg, meurette sauce shortbread with italian cheese

1- 3 - 7 - 12



Velouté de butternut, patate douce 11€

Carotte et gingembre

Crème légère à la châtaigne

Butternut and sweet potato soup

Carrot and ginger, light chestnut cream

7 - 8

Arancini au bleu du Queyras 11€

Espuma au jambon du Champsaur

Arancini with blue cheese and ham from Hautes-Alpes

1 - 3 - 7

Nos Plats

Main Courses

Pavé de cabillaud à la croute de cacahuètes 24€

Risotto crémeux aux girolles

« Cod » fish, with peanut crust

Risotto with mushrooms

4 - 5 - 7 - 12

Pièce de bœuf « France » 26€

Sauce au bleu du Queyras

Pommes en coin

Piece of grilled beef, blue cheese sauce

with homemade fries

7 - 12

Roulé de volaille « France » farcie aux fruits secs 24€

Jus réduit de cuisson

Ecrasé de butternut

Poultry roll stuffed with dries fruits

Crushed Butternut

3 - 7 - 11 - 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 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 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, pork cold cuts
tourtons and ravioles from the Champsaur, onions rings,
cheese Tomme from the Hautes Alpes and green salad
1 - 7 - 10

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€



Steak de bœuf, sauce cheddar
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

Coupe de glace

7



#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Gourmandises

Dessert

Tiramisu à la crème de marrons 9€
Eclats de châtaigne caramélisées

Tiramisu with chestnut cream and caramalized chestnut

1 - 3 - 7 - 8

Tarte au chocolat 9€
Compotée de mandarines

Chocolate tart, mandarin compote

1 - 3 - 7

Brioche perdue, confiture de lait maison 9€
Boule de glace vanille

Brioche « pain perdue » and homemade milk jam

Ice cream vanilla

1 - 3 - 7

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Parfums de Glace

Ice cream flavor



Vanille - Pistache - Chocolat - Café - Fraise

Citron - Framboise - 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 : huitre, coquille St jacques, coque, calamar etc. ...

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -