



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

RESTAURANT GOURMAND

HORAIRE DE SERVICE

LUNDI AU JEUDI

19h00 - 20h45

VENDREDI AU SAMEDI

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 régulièrement.

Vous proposant toujours des produits de qualité, de saison,
locaux 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
SUIVEZ-NOUS
SUR LES
RÉSEAUX SOCIAUX



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



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Entrées

Starters



**Velouté de choux fleur façon «Dubarry»
crumble au bleu du Queyras** 11€
*"Dubarry" style cauliflower soup
blue cheese crumble*
1 - 7 - 8

**Bruschetta à l'ail, épinards frais au beurre
œuf mollet
copeaux de jambon cru des Hautes-Alpes** 11€
*Garlic bruschetta with spinach
boiled egg
raw ham from the Hautes Alpes*
1 - 3 - 7



**Feuilleté, fondue de poireaux à la crème
crottin de chèvre au four** 11€
Melted leek puff pastry with cream Baked goat's crottin
1 - 7

Nos Plats

Main Courses

**Parmentier de poissons blancs et champignons
patate douce et noisettes torréfiées** 21€
*fish and mushroom parmentier
Sweet potato and hazelnuts*
1 - 3 - 4 - 7 - 8

**Pièce de bœuf « France »
sauce à l'échalote
pommes en coin** 28€
*Piece of grilled beef, shallot sauce
with homemade fries*
12

**Filet mignon de porc rôti « France »
réduction au cidre et pommes des Hautes-Alpes
poêlée de légumes anciens** 25€
*Roast pork "France"
Reduction with cider and Hautes Alpes apples
heirloom vegetables*
7 - 12

singulièrs



- Prix nets et taxes comprises -

singulièrs



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Plats suite

Main Courses



Fondue Savoyarde, 22€

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

Fondue Savinoise 27€

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 19€

double steak haché 240g « France », compotée d'oignons, tomme des
Hautes-Alpes, salade verte et tomates
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 20€

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 4€

Plate of mixed salad
10

singulièrs



- Prix nets et taxes comprises -

singulièrs



- 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



Nos Gourmandises

Dessert

Aumonière de crêpe « Pina Colada » 9€
au rhum et ananas rôti

crème de coco réduite au citron vert

"Pina Colada" crêpe

crepe with rum, diced roasted pineapple,

Coconut cream reduced with lime

1 - 3 - 5 - 7 - 12

Pavlova crémeux au chocolat noir 9€
poires rôties des Hautes Alpes confites au poivre Timut

Creamy dark chocolate pavlova

Roasted Hautes Alpes pears confit with Timut pepper

3 - 7

Tarte sablée 9€
au pamplemousse gingembre et zeste de citron

tart tatin

with grapefruit, ginger and lemon zest

1 - 3 - 7

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

singuliers

DEMEURES
& CHÂTEAUX

logis
HOTELS

CIT
HOTEL

URBAN
STYLE

AUBERGE
DE PAYS

- Prix nets et taxes comprises -