



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.

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



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



- Prix nets et taxes comprises -



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Entrées

Starters

**Roulé de truite de Châteauroux les Alpes ,
mousse à l'avocat,
coulis de poivrons rouge légèrement épicé** 9€
*Trout roll from Châteauroux les Alpes,
avocado mousse, spicy red pepper coulis*
4 - 7- 12

**Asperges blanches vinaigrette au miel
et moutarde à l'ancienne** 9€
Œuf poché et paillettes de lard fumé
*White asparagus with honey vinaigrette 11€
And mustard*
Poached egg and smoked bacon
3 - 7 - 10

Nos Plats

Main Courses

Magret de canard 19€
**réduction vinaigre de framboises
pommes grenailles sautées au beurre**
*Duck breast
Raspberry vinegar reduction
Baby potatoes sautéed*
7 - 12

Poisson de la Marée 17€
**crème de poireaux
risotto crémeux aux fromages Italien**
Fish with leek cream and risotto with Italian cheese
4 - 7 - 12

Tagliatelles Fraiches 12€
sauce du moment
Fresh tagliatelles, sauce of the moment
1 - 3 - 7 - 12

singuliers



- Prix nets et taxes comprises -

singuliers



- 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 18€

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

Salade César Crispy 12€

Salade verte, œuf dur, croutons, fromage Italien,
poulet crispy, sauce César
Salad, egg, Italian cheese, chicken crispy, caesar sauce
1 - 5 - 7 - 9 - 10 - 12

Pommes de terre en coin (frites maison) 5€

Homemade fries

Assiette de salade mêlée 4€

Plate of mixed salad
10



- Prix nets et taxes comprises -



- 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

Croustillant au Toblerone 8€
miel et crème légère à la vanille

Crispy Toblerone, honey and light vanilla cream

1 - 3 - 5 - 7 - 12

Cheesecake duo de citron 8€
compotée de rhubarbe

Cheesecake lime and lemon

Stewed rhubarb

1 - 3 - 7

Café ou Thé gourmand 11€

(assortiment de trois desserts en dégustation)

gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts)

1 - 3 - 7 - 8 - 12



singulières

DEMEURES
& CHÂTEAUX

Logis
HOTELS

CIT'
HOTEL

URBAN
STYLE

AUBERGE
DE PAYS

- Prix nets et taxes comprises -

singulières

DEMEURES
& CHÂTEAUX

Logis
HOTELS

CIT'
HOTEL

URBAN
STYLE

AUBERGE
DE PAYS

- 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. ...

singuliers

DEMEURES
& CHÂTEAUX

LOGIS
HOTELS

CIT
HOTEL

URBAN
STYLE

AUBERGE
DE PAYS

- Prix nets et taxes comprises -