



Parce que chaque saison est différente,
la cheffe **Géraldine** et son équipe
ont fait le choix de changer la carte régulièrement.



En attendant vos plats, pourquoi ne pas nous suivre ?
Scannez ce QR code et restez connecté(e)
à toutes nos actualités

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.

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

**RESTAURANT
GOURMAND**



Ça vous a plu ?

Retrouvez tous nos bons cadeaux et chèques cadeaux ici :



HORAIRE DE SERVICE

LUNDI AU JEUDI

19H00 - 20H45

VENDREDI AU SAMEDI

12h00 - 13h45

19h00 - 20h45



- Prix nets et taxes comprises -



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Entrées

Starters

Foie gras de canard 11€
Chutney à la mangue, pain d'épices maison
Foie gras, mango chutney with gingerbread
1 - 3 - 7



Tarte tatin aux champignons des sous bois 9€
OEuf mollet et crème légère au Fontu du Queyras

Tarte tatin with mushrooms soft-boiled egg and chesse from Queyras cream

1 - 3 - 7

Nos Plats

Main Courses

Piece de veau Français 19€
Sauce meurette
Écrasée de pommes de terre et cèleri rave
Veal meurette sauce
Mashed potatoes and celeriac
3 - 7 - 9 - 12

Poisson de la Marée 17€
Croûte de crumble de fruits secs
Crème d'oignons rôtis
Pommes grenailles au beurre
Fish with , dried fruit crumble crust
Roasted onion cream, new potatoes with butter
1 - 4 - 5 - 7 - 8- 12

Assiettes de gnocchis 12€
sauce du moment
gnocchis, sauce of the moment
1 - 3 - 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 d'automne 19€

double steak haché 240g « France »,
compotée de champignons, tomme des Hautes Alpes,
salade verte et tomates
pommes en coin (*frites maison*)

Eden burger, steak (France) double with homemade chips

1 - 3 - 7 - 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 salad*

1 - 3 - 7 - 10

Salade César Crispy 12€

Salade verte, œuf dur, croutons, fromage Italien,
tenders poulet crispy, sauce césar

Salad, egg, Italia cheese, chicken crispy, caesar sauce

1 - 3 - 5 - 7

Pommes de terre en coin (frites maison) 5€

Homemade chips

Assiette de salade mêlée 4€

Plate of mixed salad

10

singuliers



- Prix nets et taxes comprises -

singuliers



- Prix nets et taxes comprises -

Enfants (-10ans) 15€

Menu enfant à partager + 2€



Steak de bœuf

et ses pommes en coin (frites maisons)

1 - 3 - 7

Ou

Tenders crispy de poulet

et ses pommes en coin (frites maisons)

1 - 3 - 7

Coupe de glace

7



Nos Gourmandises

Dessert

Choux chantilly

8€.

au beurre de cacahuètes

crunchy et caramel beurre salé

*Choux chantilly with peanut butter
crunchy and salted butter caramel*

1 - 3 - 5 - 7

Fondant au citron et mascarpone

8€

boule de glace pistache

*Lemon and mascarpone fondant
pistachio ice cream*

1 - 3 - 7 - 8

Café ou Thé gourmand

11€

(assortiment de trois desserts en dégustation)

gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts)

1 - 3 - 7 - 12

singuliers



Logis
HOTELS



- Prix nets et taxes comprises -

singuliers



Logis
HOTELS



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Parfums de Glace

Ice cream flavor

Vanille - Pistache - Chocolat - Café - Fraise
Citron - Framboise



Coupe plaisir

2 boules au choix avec ou sans chantilly

4,5€

Coupe gourmande

3 boules au choix avec ou sans chantilly

6€

L i s t e d e s A l l e r g è n e s :

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 -