



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



Velouté d'épinard au beurre, œuf poché 11€
Crème de fromage Italien

Creamy spinach soup with butter, poached egg Italian cheese cream

3 - 7

Cheesecake crème ail et fines herbes 9€
Truite fumée de Châteauroux des Alpes

Cheesecake with garlic cream

Smoked trout from Châteauroux des Alpes

1 - 3 - 7 - 4

Nos Plats

Main Courses

Roulé de volaille «de France» façon tartiflette 19€

Crème aux oignons
Gratin dauphinois

Poultry roll tartiflette style

Onion cream

Gratin dauphinois

7 - 12

Blanquette de Poisson de la Marée 17€

En feuilletage
Crème de coquillages et crustacés au citron
Timbale de riz

Seafood Fish Blanquette In puff pastry

Cream of shellfish and crustaceans with lemon

Rice timbale

1 - 4 - 7 - 12 - 14

singulièrs



- Prix nets et taxes comprises -

singulièrs



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Plats suite

Main Courses



Fondue Savoyarde, 23€

fromages « comté, beaufort, emmental » et salade verte
cheese « comté, beaufort, emmental » and salad

1 - 3 - 7 - 12

Fondue Savinoise 28€

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'Hiver 19€

double steak haché 240g « France »,
comptée d'oignons, reblochon et tranche de lard
salade verte et tomates
pommes en coin (*frites maison*)

Eden burger, steak (France) double with homemade chips

1 - 3 - 7 - 12

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 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) 5.50€

Homemade chips

Assiette de salade mêlée 4.50€

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

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

Cigares de crêpes

9€

À la banane caramélisés

Coulis de chocolat noisettes

Pancake cigars

Caramelized banana

Hazelnut chocolate coulis

1 - 3 - 7 - 8 - 12

Baba au Grand Marnier

9€

Chantilly straciatella

Baba with Grand Marnier

Chantilly straciatella

1 - 3 - 7 - 12

Café ou Thé gourmand

12€

(assortiment de trois desserts en dégustation)

gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts)

1 - 3 - 7 - 12

singulièrs

DEMEURES
& CHÂTEAUX

Logis
HOTELS

CIT'
HOTEL

URBAN
STYLE

AUBERGE
DE PAYS

- Prix nets et taxes comprises -

singulièrs

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



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 -