



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



**Salade d'asperges blanche façon carbonara 11€**  
**son œuf confit**

*White Asparagus Salad, Carbonara Style  
with a confit egg*

3 - 6 - 7 - 12



**Trilogie concombre et chèvre frais 9€**  
**(miel, pignons, ciboulette et œuf de truite)**

*Cucumber and Fresh Goat Cheese Trilogy  
(with honey, pine nuts, chives, and trout roe)*

7 - 4

# Nos Plats

Main Courses

**Carré d'agneau de Sisteron en croute verte 24€**

**Coulis de tapenade**

**Polenta crémeuse**

*French Rack of Lamb in a Herb Crust*

*Tapenade Coulis, Creamy Polenta*

1 - 7 - 12

**Poisson de la Marée 19€**  
**au bouillon parfumé Thai**

**Légumes de saison**

*Fresh Catch of the Day*

*with Thai Broth and Seasonal Vegetables*

4 - 6 - 9 - 12

**Assiettes de gnocchis 12€**  
**sauce du moment**

*gnocchis, sauce of the moment*

1 - 3 - 7 - 12

singulières



- Prix nets et taxes comprises -

singulières



- 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 19€

double steak haché 240g « France »,  
compotée d'oignons, crème camembert au thym  
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

**Pavlova** 9€  
**Crème citron basilic & fraises fraiches**  
*Lemon-Basil Cream & Fresh Strawberries*  
3 - 7 - 8

**Sablé ganache** 9€  
**Chocolat et mousse matcha**  
*Ganache Shortbread*  
*Chocolate & Matcha Mousse*  
1 - 3 - 7 - 8

**Café ou Thé gourmand** 12€  
*(assortiment de trois desserts en dégustation)*  
*gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts)*  
1 - 3 - 7 - 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



## 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 (SO<sub>2</sub>) 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 -