



## Menu

LA CHEFFE GÉRALDINE ET MATHIEU  
AINSI QUE L'ÉQUIPE DE L'EDEN LAC, SONT  
HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR  
ET VOUS SOUHAITENT UN EXCELLENT APPÉTIT.

singuliers



logis  
HOTELS



URBAN  
STYLE



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

# BIENVENUE

EL  
EDEN LAC  
\*\*\*



EN ATTENDANT VOS PLATS, POURQUOI NE PAS RESTER CONNECTÉS AVEC NOUS ?  
SCANNEZ LE QR CODE ET DÉCOUVREZ NOS ACTUALITÉS GOURMANDES.



Parce que chaque saison a sa saveur, notre cheffe et son équipe réinventent régulièrement la carte pour vous surprendre et éveiller vos papilles.

Nous travaillons uniquement des produits de qualité : frais, de saison, locaux ou français. Tout est cuisiné sur place, avec le temps et l'attention que cela mérite. Si l'attente entre vos plats se fait sentir, c'est simplement parce que la bonne cuisine ne se presse pas. Merci de votre compréhension.

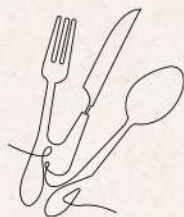


**ÇA VOUS A  
PLU ?**



Retrouvez tous nos bons cadeaux  
et chèques cadeaux ici :





# Nos Entrées

## Starters

---

### OEUF MOLLET FRIT SUR SON RISOTTO FAÇON MEURETTE

10.00€

Crispy Soft-Boiled Egg & "Meurette" Style Risotto

ALLERGÈNE: 1 - 3 - 12



### ILE FLOTANTE SALÉ AU COMTÉ SUR VELOUTÉ D'OIGNONS CARAMELISÉS ET CROÛTONS À L'AIL

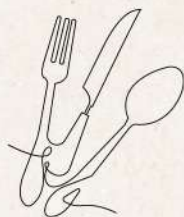
9.00€

Savory Comté Cheese "Île Flottante" Served over caramelized  
onion velouté with garlic croutons



ALLERGÈNE: 1-3-7





# Nos plats

## Main courses

---

### PULLED PORK (*EFFILOCHÉ DE PORC*) EN PARMENTIER 19.00€ JUS RÉDUIT À LA CLÉMENTINE

Pulled Pork Shepherd's Pie With a clementine juice reduction

ALLERGÈNE : 7-12



### POISSON DE LA MARÉE EN CHARTREUSE LÉGUMES DE SAISON ET CREME DE CRUSTACÈS 17.00€

Catch of the Day in Vegetable "Chartreuse" Seasonal vegetables and a rich shellfish cream

ALLERGÈNE : 1-4-7-12



### SOUPE VEGGIE AU TOFU, MISO ET FEUILLES D'ALGUES 14.00€ CHAMPIGNONS, CÉBETTES ET NAVETS

Vegetarian Miso & Tofu Soup Seaweed, mushrooms, spring onions, and turnips



ALLERGÈNE : 6



### ASSIETTES DE GNOCCHIS, SAUCE DU MOMENT 12.00€ gnocchis, sauce of the moment

ALLERGÈNE : 1-3-7





# Nos plats Montagnard

## Main courses

---

**FONDUE SAVOYARDE,**  
**FROMAGES « COMTÉ, BEAUFORT, EMMENTAL »**  
**SALADE VERTE**

Cheese « comté, beaufort, emmental » and salad



**ALLERGÈNE : 1-3-7-12**



**23.00€**

**EN SUPPLEMENT DE LA FONDUE :**

**ASSIETTE DE CHARCUTERIES (JAMBON CRU, ROSETTE,  
COPPA DU CHAMPSAUR)**

deli plate (raw ham, rosette, coppa to Champsaur « Hautes Alpes »)

**7.00€**

**BOITE CHAUDE DES HAUTES ALPES 225G**  
**POMMES GRENAILLES, SALADE VERTE ET CHARCUTERIE**

Warm Melted Cheese Box from the Hautes-Alpes Served with roasted baby potatoes  
and green salad

**ALLERGÈNE : 7-10-12**



**22.00€**

**L' ASSIETTE DES HAUTES ALPES**  
**CHARCUTERIE DU CHAMPSAUR, TOURTONS ET  
RAVIOLES DU CHAMPSAUR**

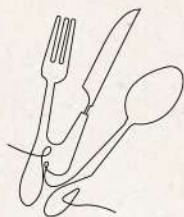
**OIGNONS RINGS, TOMME DES HAUTES-ALPES, SALADE  
VERTE**

Hautes Alpes plate, pork cold cuts  
tourtons and ravioles from the Champsaur, onions rings,  
cheese Tomme from the Hautes Alpes and salad



**19.00€**

**ALLERGÈNE : 1-3-7-10**



# Nos Suggestions

## Our suggestions

### EDEN BURGER

STEAK HACHÉ « FRANCE », TRANCHE DE LARD  
CRÈME DE FROMAGE À LA FLEUR DES ALPES,  
OIGNONS CAMELISÉS  
SALADE VERTE ET TOMATES, POMMES EN COIN (*Frites Maison*)

Burger French beef, bacon, Alpine cheese cream & caramelized onions. Served with homemade fries

ALLERGÈNE : 1-7-10

Simple	Double
17.00€	22.00€



### EDEN FISH BURGER

STEAK DE POISSON PANÉ, CRÈME DE FROMAGE À LA FLEUR DES ALPES,  
OIGNONS CAMELISÉS, SALADE VERTE ET TOMATES  
POMMES EN COIN (*Frites Maison*)

15.00€

Burger Breaded fish fillet, "Fleur des Alpes" cheese cream, caramelized onions, fresh lettuce and tomatoes. Served with homemade fries



ALLERGÈNE : 1-4-7-10

## En Supplément :

POMMES DE TERRE EN COIN (*Frites Maison*)

Homemade chips

5.50€

ASSIETTE DE SALADE MÊLÉE

Plate of mixed salad



4.50€



ALLERGÈNE : 10

# Menu enfant 15€

## Children's menu

Menu enfant à partager + 2€

---

STEAK HACHÉ DE BŒUF « FRANCE »  
ET SES POMMES EN COIN (FRITES MAISON)

ALLERGÈNE: 1-3-7

OU

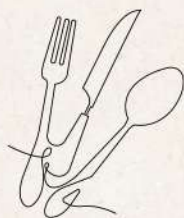
TENDERS CRISPY DE POULET  
ET SES POMMES EN COIN (FRITES MAISON)

ALLERGÈNE: 1-3-7

COUPE DE GLACE

ALLERGÈNE: 7





# Nos gourmandises

## Dessert

---

### MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT FAÇON SNICKERS GANACHE CARAMEL BEURRE SALÉ ET ÉCLATS DE CACAHUËTES)

Chocolate & Peanut Mille-feuille With salted caramel ganache and  
crunchy roasted peanuts

ALLERGÈNE : 5-7



9.00€

### CRÊPE À LA CREME PÂTISSIÈRE, MONTÉE VANILLÉE BRUNOISE D'ANANAS RÔTIS

Vanilla Pastry Cream Crêpe Roasted pineapple brunoise

ALLERGÈNE : 1-3-7



9.00€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

*(ASSORTIMENT DE TROIS DESSERTS EN DÉGUSTATION)*

Gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts)

ALLERGÈNE : 1-3-7-8-12



12.00€

### FAISSELLE FROMAGE FRAIS

*AH CHOIX : MIEL, CRÈME, NATURE, SUCRE, COULIS, HERBES  
AROMATIQUES*

Fresh faisselle cheese

ALLERGÈNE : 7-12

6.50€



# Liste des allergènes :

Allergènes list :

---

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coques
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) et sulfites
13. Lupin
14. Mollusque