



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



- Prix nets et taxes comprises -

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.



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



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Entrées

Starters

**Tartare de tomates rouges et jaunes,
mozzarella « di Bufala » au pesto
de basilic et pignons de pin** 9€
Red and yellow tomato tartare, mozzarella with pesto
7

**Velouté froid de courgettes jaunes
crème montée aux poivrons
Œuf mollet** 9€
*Cold velouté of yellow zucchinis
And cream with peppers
soft-boiled egg*
3 - 7

Nos Plats

Main Courses

**Piece de bœuf, grillée
mayonnaise au sel fumé
pommes en coin** 19€
*Grilled beef
Smoked salt mayonnaise
Chips*
3 - 5 - 7

**Poisson de la Marée
huile vierge de légumes
aubergine en robe d'été** 17€
*Fish with virgin vegetable oil,
eggplant stuffed with summer vegetables*
4

**Assiettes de gnocchis
sauce du moment** 12€
gnocchis, sauce of the moment
1 - 3 - 7 - 12



- Prix nets et taxes comprises -



- 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'été 19€

double steak haché 240g « France »,
pesto et Mozzarella, salade verte et tomates
pommes en coin (*frites maison*)

Eden burger, steak (France) double with homemade chips

1 - 3 - 7

Tartare de Bœuf Charolais «France» ou César 19€

pommes en coin (frites maison), salade verte

Bovine tartar, chips and salad

3

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 -10

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, 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

Soupe de fraise 8€
crème légère au chocolat blanc et biscuit sablé

Strawberry soup, light cream with white chocolate and biscuit

1 - 3 - 7

Entremet à l'abricot 8€
cœur coulant, crème anglaise au romarin
biscuit de Savoie

Entremet to apricot, rosemary custard, biscuit of Savoie

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



- Prix nets et taxes comprises -



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Parfums de Glace

Ice cream flavor

Vanille - Pistache - Chocolat - Café - Fraise - Caramel beurre salé
Citron - Framboise - Menthe chocolat - Rhum raisins - Passion



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 -