

Les Boissons



Les Méthodes traditionnelles

Crémant de Bourgogne	75 cl	19.00 €
Montlouis-sur-Loire	12,5 cl	4.00 €
Montlouis-sur-Loire	75 cl	20.00 €

Les Champagnes

"Louis Raymond" brut	75 cl	40.00 €
"De Castellane" brut	75 cl	60.00 €

Martini	5 cl	3.20 €
Kir vin blanc	12,5 cl	2.80 €
Pommeau	5 cl	3.80 €
Vin cuit (Muscat)	5 cl	3.20 €
Anis	2 cl	3.00 €
Suze	5 cl	3.50 €
Porto	5 cl	3.00 €
Américano maison	6 cl	5.50 €
Gin - Vodka	4 cl	4.50 €
Whisky (5 ans)	4 cl	4.50 €
Bourbon	4 cl	6.00 €
Scotch (12 ans)	4 cl	7.00 €
Calvados	4 cl	5.00 €
Cognac	4 cl	5.00 €
Armagnac	4 cl	4.50 €
Liqueurs	4 cl	5.20 €
Get 27 ou 31	4 cl	4.50 €

Bière blonde Heineken		
Pression	25 cl	2.80 €
Btlle	33 cl	3.50 €
Panaché	25 cl	3.50 €
Bière brune Pelfort		
Btlle	33 cl	4.00 €

	Prix avant le 01/07	Aujourd'hui
Bière s/alcool		
	25 cl 3.50 €	3.10 €
Coca cola	33 cl	3.00 €
Coca light	33 cl 3.50 €	3.00 €
Orangina	25 cl	3.00 €
Schweppes	20 cl	2.80 €
Limonade	33 cl	2.50 €
Ice tea	25 cl 3.80 €	3.35 €
Jus de fruit		
Orange	20 cl 2.50 €	2.20 €
Ananas	20 cl	2.80 €
Raisin	20 cl	2.80 €
Tomate	20 cl	2.80 €
Sirop à l'eau	25 cl 2.00 €	1.75 €

	Prix avant le 01/07	Aujourd'hui
Eaux plates		
Evian	50 cl	2.70 €
Evian	100 cl 3.80 €	3.35 €
Eaux gazeuses		
Badoit	50 cl	2.70 €
Badoit	100 cl 3.80 €	3.35 €
S.Pellegrino	50 cl	2.70 €
S.Pellegrino	100 cl 3.80 €	3.35 €
Perrier	33 cl 3.00 €	2.65 €

	Prix avant le 01/07	Aujourd'hui		Prix avant le 01/07	Aujourd'hui
Café expresso	1.80 €	1.60 €	Café décaféiné	2.00 €	2.00 €
Dble expresso	3.50 €	2.90 €	Thé	2.50 €	2.50 €
Infusion	2.50 €	2.20 €	Chocolat chaud	3.00 €	3.00 €

L'EDEN sélection: Rouge et Rosé

13.50 €

Cidre brut

75cl

8.00 €

Les Vins



37.5 cl

75 cl

Les vins Blancs de Loire AOC

Muscadet sur Lie		12.80 €	14.80 €
Sauvignon de Tourraine		11.00 €	16.20 €

Les vins Rosés de Provence AOC

Rosé de Provence		10.00 €	15.00 €
------------------	--	---------	---------

Les vins Rosés de Loire AOC

Rosé de Loire		12.00 €	17.00 €
---------------	--	---------	---------

Les vins Rouges du Beaujolais AOC

Beaujolais village	Fleurs - G. Duboeuf	13.00 €	17.00 €
Brouilly	Chapelle de Venenge	15.50 €	27.00 €

Du Bordelais AOC

Bordeaux	Mercazière	12.00 €	16.00 €
Bordeaux	Ch. Haut-Mazieres	-	18.00 €
ter Côtes de Blaye	Ch. Charron	-	20.00 €
Lussac St-Emilion	Ch. La Rose Perruchon	19.90 €	31.00 €
Côtes de Bourg	Ch. Joncquet	13.60 €	22.00 €

De Loire AOC

Saumur Champigny	Valenget	11.00 €	17.00 €
Chinon	Caves Plouzeau	14.00 €	24.50 €
Bourqueil St-N.	Javeline	13.50 €	21.50 €

Des Côtes du Rhône AOC

Côtes du Rhône	Les Magerans	9.50 €	14.00 €
----------------	--------------	--------	---------

Vins de table pichet

	Verre	1/4 L	1/2 L	1/1 L
	14cl	25cl	50cl	100cl
Rosé Côteaux du Lubéron A.O.C	2.50 €	3.80 €	7.50 €	14.00 €
Rouge Chinon A.O.C	2.80 €	5.00 €	9.50 €	18.00 €
Côteaux du Lyonnais A.O.C	2.50 €	3.80 €	7.50 €	15.00 €
Blanc Sauvignon, Pays d'oc	2.50 €	3.80 €	7.50 €	14.50 €

LES MENUS



Le plat du jour 9.80 €

La grillade du jour 9.80 €

Le Duo 16 €

un Hors d'œuvre
au choix au buffet
ou
une Saveurs sucrée
au choix au buffet
+
une Grillade,
ou
La Suggestion du jour,
ou
un Cuisiné (+ 3€ suppl.)

L'Express 12 €

À volonté

Buffet
des entrées
+
Buffet
des desserts

La
« soirée
étape »
inclus
un
menu
« Duo »
et une
boisson

Prix avant le 01/07 *Aujourd'hui*

Le Trio ~~23 €~~ 20 €

un Hors d'œuvre
au choix au buffet
+
une Grillade,
ou
Le Suggestion du jour,
ou
un Cuisiné (+ 3€ suppl.)
+
une Saveurs sucrée
au choix au buffet

Le Junior 8.5 €

Pour tous les - de 12 ans

Buffet d'entrées
ou des desserts
+
Steak haché ou
5 nugget's
+
1 boisson



Les hors d'œuvres

6.80€

.Buffet des hors d'œuvres

.Crudités et salades composées à volonté au buffet.

.Nems de crevette, sauce aigre douce

.Crevettes et compotée d'oignon enrouler en nem.

.Salade de gésier

.Salade, tomate, gésier, lardons, et croutons.

.Mille feuille de crabe

.Crabe mixer avec de la mayonnaise et ciboulette, tomate.

.Salade de chèvre chaud

.lit de salade, tomate, toast de chèvre chaud.

.Potage

.Potage de légumes, et croutons.

Les Grillades

12.80€

.EDEN Burger

(140gr)

Bœuf haché « minute », servi grillé à point sur un pain brioché, accompagné d'oignon, fromage fondu, et salade

.Entrecôte

(180gr)

.Tendre et persillée, tranchée et grillé à la commande.

.Hampe

(150gr)

.Pièce noble de texture filandreuse et goûteuse.

.Steack Haché à cheval

(160gr)

.Morceaux de bœuf haché au dernier moment, pour garantir fraîcheur et plaisir

.Jambon grillé

(120gr)

.Tanche de jambon grillé en toute simplicité...

.Dos de saumon rôti

(120gr)

.Dos de filet de saumon marqué au grill, et fini au four sur un filet d'huile d'olive

Sauces:

À demander à la commande

Froides:

Béarnaise,
Barbecue,
Burger.

Chaudes:

Poivre,
Echalote,
3 Fromages.

Les maîtres bouchers de la société **Méto** ont sélectionné pour vous les meilleures pièces de boeuf d'origines Françaises et Européennes (CEE).

Carafe d'eau gratuite, Service compris.



* Pour un «cuisinés» pris dans un menu, un supplément de 3.00 € sera à ajouter.

Les cuisinés *

15.80€

.Filet de sole meunière

.Des filets de sole servi au choix avec un citron ou une sauce beurre blanc basilic.

.Parmentier de confit de canard

.Mélange savoureux d'une pomme purée et du canard confit et moelleux.

.Cassolette de noix de Saint-Jacques

.Noix sans corail poêlées et dorées au four dans une sauce vin blanc.

.Aile de Raie au beurre de câpres et aux herbes

.Aile de raie cuite dans un bouillon, accompagné de riz et sa sauce.

.Paupiette de dinde sauce forestière

.Paupiette de dinde, compotée d'oignon et champignons.

* Les « cuisinés » sont confectionnés à la demande et nécessitent 10 minutes de préparation supplémentaires

Tous nos plats chauds sont accompagnés, au choix, de légumes du jour, frites ou salade

Les grandes assiettes

.Salade « Normandie »

9.50 €

Salade, filet de volaille, toast grillé camembert fondu, les deux pommes, crème fraîche.

.Salade « EDEN Café »

8.80 €

Salade, jambon blanc, emmenthal, tomate, maïs, œuf dur.

.Assiette Auvergnate

8.50 €

Salade, tomates, bleu, noix, lardons, champignons.

.Salade Océane

9.20 €

salade, tomates, sauce blanche, saumon fumé, crevettes, filet de harengs, toast, olives.

.Tartiflette

7.90 €

.Oignons, lardons, pomme de terre, crème, reblochon, salade..

Les Desserts



Les Saveurs Sucrées 5.80 €

Buffet des desserts

Moelleux au chocolat

Tartelette au citron meringuée

Crème brûlée

Salade de fruits frais

Assiette de 3 fromages

4.50 €

Le Café ou thé gourmand

4.80 €

Nous vous remercions de votre choix, et nous vous souhaitons un bon appétit



Eden hôtel**





Eden café

Carte

Automne ~ Hiver

Téléphone : 02.35.59.97.97

Ouvert du Lundi au Vendredi de 12h à 13h45 et de 19h à 22h



Toute l'équipe de l'Eden café

Vous souhaite

Un bonne Appétit

