

*Eden Rock*

ST BARTHS

*On The Rocks*

WITH JEAN GEORGES

**Chef**

Jean Georges Vongerichten

# Eden Rock

ST BARTHS

## Hors d'Oeuvre /Appetizer

### **Soupe de Petits Pois, Mousse au Parmesan, Croûtons**

Green Pea Soup with Parmesan Foam, Croutons

22

### **Tartare de Poisson Pays, Avocat, Radis, Marinade au Gingembre**

Local Fish Tartare, Avocado, Radish, & Ginger Marinade

22

### **Salade de Tomate, Mangue & Avocat**

Tomato, Avocado & Mango Salad

22

### **Salade de Cœur de Laitue & Pois Gourmands, Vinaigrette au Parmesan**

Heart of Lettuce & Snow Pea Salad with Parmesan Vinaigrette

20

### **Salade d'Asperges Tièdes, Vinaigrette aux Champignons**

Warm Asparagus Salad with Mushroom Vinaigrette

23

### **Salade de Gambas, Avocat, Tomate & Vinaigrette au Champagne**

Gulf Shrimp Salad, Avocado, Tomato, & Champagne Dressing

24

### **Salade de Poulpe Grillé, Aubergines & Poivrons Marinés**

Grilled Octopus, Eggplant Compote & Marinated Peppers

24

### **Risotto Nishiki au Comté & Poire**

Nishiki Risotto with Comté Cheese & Pear

23

### **Tacos à la Langouste Pays**

St Barths Lobster Tacos

32

### **Assortiment de Sushi Croustillant au Poisson Pays**

Assorted Crispy Sushi with Local Fish

24

### **Samosa de Poulet, Sauce Yaourt à la Coriandre**

Spiced Chicken Samosas, Cilantro Yogurt

23

# Eden Rock

ST BARTHS

## Plat /Main Course

### **Filet de Poisson Pays, Boc Choy, Purée de Pommes de Terre & Condiment Asiatique**

Sautéed Local Fish, Mashed Potatoes, Bok Choy and Ginger Vinaigrette

34

### **Filet de Vivaneau, Asperges & Shiitakes, Vinaigrette au Sésame**

Sautéed Red Snapper, Asparagus and Shiitake, Sesame Vinaigrette

34

### **Noix de Saint Jacques, Sauce Ponzu & Noodles**

Sea Scallops, Ponzu Sauce & Noodles

34

### **Gambas Sautées, Purée de Giraumon au Gingembre & Basilic, Riz Complet**

Seared Gulf Shrimp, Local Pumpkin Ginger Purée, Basil & Brown Rice

34

### **Langouste Rôtie, Beurre Fondu au Basilic & Citron, Coleslaw Thaï**

St Barths Lobster with Toasted Garlic Drawn Butter, Basil, Lemon & Thai Coleslaw

9/100g or 40.50/ pound

### **Poulet Bio Pané au Parmesan, Beurre Citronné & Fenouil Confit**

Organic Chicken with Parmesan Crust, Lemon Butter and Confit Fennel

36

### **Côtes d'Agneau, Sauce Aigre Doux & Brocolis**

Lamb Chop with Sweet & Sour Glaze & Broccoli

42

### **Filet de Boeuf, Beurre de Miso au Soja, Carottes Moelleuses & Tendres**

Beef Tenderloin, Soy Miso Butter, Smooth & Tender Carrots

42

### **Cheeseburger au Brie, Mayonnaise Truffe Noire & Frites**

Cheeseburger with Brie, Black Truffle Dressing & Fries

32

### **Tagliatelle Maison, Pistou de Basilic & Pistache, Haricots Verts & Tomates**

House Made Tagliatelle, Basil & Pistachio Pesto, French Bean & Tomato

28

## Simplement Grillé /Simply Grilled

**Mahi Mahi Pays / Local Mahi Mahi 26**

**Vivaneau / Red Snapper 26**

**Gambas / Gulf Shrimp 26**

**Poulet Bio / Organic Chicken 28**

**Côtes d'Agneau / Lamb Chop 34**

**Filet de Bœuf / Beef Tenderloin 34**

## Garnitures /Side Dish

**Carottes Rôties 8**

Roasted Carrots

**Purée de Pommes de Terre 8**

Mashed Potatoes

**Riz Frit au Gingembre 14**

Ginger Fried Rice

**Brocolis Vapeur 8**

Steamed Broccolis

**Frites Maison 8**

Home Made Fries

**Riz Brun Bio Complet 8**

Organic Brown Rice

# Eden Rock

ST BARTHS

## **Candy Bar au Chocolat & Caramel**

Chocolate & Caramel Candy Bar

13

## **Crème Brûlée à la Banane Caramélisée, Glace Rhum Raisin**

Caramelized Banana Crème Brulee with Rum Raisin Ice Cream

13

## **Soufflé du Jour**

Soufflé of the Day

14

## **Moelleux au chocolat, Sorbet Coco**

Molten Chocolate Cake, Coconut Sorbet

14

## **Sundae au Caramel, Cacahuètes, Pop Corn, Fudge Chocolat & Chantilly**

Caramel Ice Cream Sundae,  
Caramelized Peanuts, Pop Corn, Hot Fudge and Whipped Cream

13

## **Cheese Cake, Sorbet Framboise**

Crème Fraîche Cheese Cake with Raspberry Sorbet

13

## **Cookies Maison aux Pépites de Chocolat & Coco**

Baked Coconut & Chocolate Chip Cookies

10

## **Café Gourmand**

Coffee & Assortment of Mini Desserts

16

## **Glace & Sorbet Maison (3 Boules)**

**Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum Raisin**

**Noix de Coco, Citron Vert, Fruits Rouges, Cassis, Framboise, Yuzu, Mangue, Citronnelle, Banane Passion**

Home Made Ice Cream & Sorbets (3 Scoops)

Vanilla, Chocolate, Caramel, Rum Raisin

Coconut, Lime, Red Berry, Blackcurrant, Raspberry, Yuzu,

Mango, Banana Passion Fruit

12

*Eden Rock*  
S T B A R T H S