
WELCOME FOOD ADDICTS

EDEN GARDEN est un tout nouveau concept de restaurant
à l'ambiance végétale, chic & chill !

La spécialité ?

Une cuisine du monde aux recettes surprenantes,
à la fois healthy et gourmandes,
autour de l'avocat !

Pour tous les curieux,
gourmands et addicts de belles saveurs !

GREEN FOOD FEEL GOOD

Notre cuisine est homemade (of course),
avec des produits frais, recommandés par l'Etablissement Ferré - Le Fruitier,
et sélectionnés chez nos fournisseurs locaux.

LES BIENFAITS DE L'AVOCAT

Et pourquoi une cuisine autour de l'avocat ?

Vous connaissez forcément ce fruit aux saveurs douces et parfumées... mais connaissez-vous tous ses bienfaits ?

C'est l'un des fruits les plus nutritifs au monde,

Il est excellent pour le système cardio-vasculaire,

Il est rempli de bonnes vitamines C, E et K, que l'on manque souvent dans notre alimentation,

Il aiderait à faire baisser le mauvais cholestérol et à faire augmenter le bon,

Il aurait des vertus anti-cancer,

Il nourrit la peau et la rend éclatante,

Grâce à ses acides gras, signaux de satiété, c'est un coupe-faim incontesté,

Il contribue à la bonne santé visuelle,

Il contient du magnésium et potassium, excellents notamment pour les femmes enceintes,

Grâce à sa peau épaisse, c'est un des seuls fruits qui ne contient pas de pesticides,

Il renforce l'immunité et régule le taux de sucre dans le sang,

Et enfin, 1/2 avocat reviendrait à manger nos 5 fruits et légumes par jour !

#avoaddicts #foodaddicts #loveaddicts

AVO'STARTERS

AVO'FINGER FOOD 8€

Assortiments de samoussas et beignets, sauce thaï.

AVO'GARDEN 10€

Avocat et ses épices paprika - curry - sésame, avec sa sauce maison oignon yaourt soja miel, roquette et toast de pain allégé en gluten.

AVO'BURRATA 11€

Avocat, burrata, tomates cerises, et son accompagnement roquette/mesclun.

AVO'TOASTS

AVO'GUAC 11€

Pain toasté allégé en gluten, avocat, guacamole maison, œuf poché, roquette/mesclun.

AVO'SALMON 11€

Pain toasté allégé en gluten, avocat, mousse de fromage frais, saumon, concombre, roquette/mesclun.

AVO'CHEVRE CHAUD 11€

Pain toasté allégé en gluten, avocat, chèvre chaud, confit figues et miel, roquette/mesclun.

TOAST À COMPOSER 11€

Base au choix : guacamole maison, miel ou fromage frais.

3 ingrédients au choix : avocat, concombre, oignon rouge, saumon, poulet, crevettes, bacon, œuf poché, œuf au plat, feta, chèvre, mozzarella, emmental.

AVO'SALADS

AVO'MANGUE CREVETTE 11€

Quinoa, avocat, crevette, mangue, mozzarella, grenade et coriandre.

AVO'CHICKEN ANANAS 11€

Mesclun/roquette, avocat, poulet, ananas, emmental, ciboulette.

AVO'SALMON 11€

Riz blanc, avocat, saumon, concombre, feta, aneth.

SALADE À COMPOSER 11€

Base au choix : mesclun, roquette, quinoa, riz ou pâtes.

4 ingrédients au choix : avocat, concombre, oignon rouge, mangue, ananas, saumon, poulet, crevettes, bacon, œuf poché, œuf au plat, feta, chèvre, mozzarella, emmental.

AVO'SUPPLEMENTS

GARNITURES 3,50€ XL 5€

Frites maison
Banane Plantain
Riz blanc
Poêlée de légumes de saison

SAUCES 1,50€

Guacamole maison
Sauce oignon yaourt soja miel
Sauce Verte : mayonnaise épicée et persillade
Sauce Chili Thai

MENU ENFANT 8€

Filet de Poulet, frites maison ou pâtes
Boules de glace au choix.

AVO'SPECIALITIES

AVO'BURGER 10€

Avocat coupé en deux, graines de sésame, saumon, roquette, concombre, tomate, sauce oignon yaourt soja miel, accompagné de toasts de pain.

AVO'WRAP 10€

Wrap, guacamole maison, tomates, roquette/mesclun. Au choix : poulet, saumon ou crevettes.

AVO'TACOS 10€

Tortillas, fromage frais, avocat, tomates, maïs, emmental, poulet aux épices, poivrons et oignons caramélisés.

AVO'COCOTTE 11€

Avocat au four, œuf, tomates cerises, emmental, cheddar, roquette/mesclun.

AVO'MAC & CHEESE 11€

Pâtes, avocat, et sa sauce cheddar maison. Au choix : crevettes, saumon ou poulet.

AVO'PESTO PASTA 11€

Pâtes, avocat et son pesto. Au choix : crevettes, saumon ou poulet.

AVO'CHICKEN 12€ XL 15€

Ailes et filets de poulet dorés et sa sauce aux choix. (*Suppléments garnitures).

AVO'SHRIMPS 12€ XL 15€

Crevettes dorées, ananas et sa sauce aux choix. (*Suppléments garnitures).

AVO'GRILL 15€ XL 25€

Faux Filet de bœuf au grill et ses épices, sauce aux choix. pour la formule XL : assiette mix de viandes au grill (*Suppléments garnitures).

AVO'BRUNCH (SUNDAY)

PANCAKES TOWER 9€

Pancakes et ses 3 ingrédients au choix*.

SWEET PANCAKES 9€

Pancakes, fruits de saison.
Accompagnement Nutella, Speculos, Caramel, Confiture ou miel.

VIENNOISERIE AU CHOIX 2,5€

MINI MUESLI 3€

FRENCH OMELETTE 7€

Omelette et ses 3 ingrédients au choix*.

OEUF AU PLAT 7€

Oeufs et ses 3 ingrédients au choix*

***Ingrédients au choix :** avocat, oignons, champignons, tomates, mini œuf au plat/poché, poulet, saumon, bacon, emmental, cheddar, herbes aromatiques au choix.

AVO'SWEETS

ICE CREAM 6€

Boules de glace à l'avocat, miel et lait de coco.

BRIOCHE PERDUE 7€

Brioche, coulis caramel, fruits, amandes et sa boule de glace.

FONDANT AU CHOCOLAT 7€

Fondant au chocolat à base d'avocat pour remplacer le beurre, fruits, amandes.

MUESLI 6€

Fromage blanc 0%, bananes, fruits rouges, avocat et muesli.

COMPOSITION DE FRUITS 7€

Composition de fruits de saison à déguster.

THE / CAFÉ GOURMAND 8€

Mini composition de fruits, glace à l'avocat, mini fondant chocolat, thé damman ou espresso.

AVO'SMOOTH

AVOCAT-AMANDES 6€

Avocat, lait d'amande, dattes, gousse de vanille

COMPO - 3 INGREDIENTS AU CHOIX 6€

Base : Jus de Pomme ou lait.
Ananas, banane, fraise, passion, mangue, kiwi, avocat, miel, amandes.

COCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7€

Eau Gazeuse, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne.

VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES 7€

Eau Gazeuse, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Fruits Rouges.

VIRGIN PINA COLADA 7€

Jus d'Ananas, Lait de Noix de Coco, Sirop de sucre de Canne.

GREEN COCKTAIL 7€

Jus de Pomme, Concombre, Kiwi, Citron Menthe.

RED COCKTAIL 7€

Limonade, Grenadine, Gingembre, Citron.

YELLOW COCKTAIL 7€

Jus d'Orange, Ananas, Passion.

FRESH JUICE

JUS D'ORANGE 3,50€

Fait Maison.

LIMONADE CITRON 3,50€

Fait Maison.

JUS D'HIBISCUS 3,50€

Fait Maison.

SOFT DRINK

MAYA TEA 3€

Pêche / Menthe / Citron

GINGER BEER 3€

COCA 3€

COCA ZERO 3€

EAU PLATE 2,00€

Evian

EAU PETILLANTE 2,50€

San Pellegrino/ Agrumes / Citron

COFFEE & TEA

ESPRESSO 1,50€

Simple shot d'espresso

DOUBLE ESPRESSO 2,50€

Double shots d'espresso

LONG 1,50€

Double shots d'espresso allongé d'eau chaude

MACHIATO 2€

Un shot d'espresso et son nuage de lait

LATTE 2,50€

Un shot d'espresso et son mélange de lait

CAPUCCINO 3,00€

Un shot d'espresso et sa mousse de lait

SAVEUR COOKIES 0,30€

THÉ DAMMANN FRÈRE 3,20€

Infusion Verveine / Fuji
Thé Vert Nature / Menthe / Bali
Thé Noir Earl Grey / Darjeling / Fruits Rouge

THÉ MENTHE EDEN GARDEN 2,50€

CHÂI-LATTE 3,50€

HOT CHOCOLATE 3,50€

VIENNOIS 0,50€

LAIT AU CHOIX - EXTRA 0,50€

Lait Entier, Lait d'Amande, Lait de Soja