

On The Rocks

with Jean-Georges



Horaires d'ouverture / Opening hours

Ouvert tous les jours de 19h00 à 22h00

Open Daily from 7pm to 22pm

Bar à partir de 17h00

Cocktails from 5 pm



OETKER COLLECTION
MASTERPIECE HOTELS



Hors d'Œuvres / Appetizers

**Mesclun de Salade et Sucrine, Vinaigrette à la Truffe,
Copeaux de Parmesan et Croûtons**
Mesclun and Heart of Lettuce Salad, Truffle Vinaigrette, Parmesan and Croutons

32

Risotto aux Herbes, Carpaccio de Thon Pays Mariné au Gingembre et Citron
Herbs Risotto, Tuna Carpaccio with Ginger and Lemon

34

Avec 15g. de Caviar Impérial / With 15 g. French Imperial Caviar

115

Velouté d'Artichauts, Foie Gras Poêlé, Emulsion à la Truffe Noire

Artichoke Velouté, Seared Foie Gras, Black Truffle Emulsion

43

Ceviché de Poisson Pays au Citron Vert, Fruits Exotiques et Coriandre

Local Fish Ceviche with Lime, Exotics Fruits and Coriander

36

King Crab, Mayonnaise au Gingembre, Citron et Pomme Granny Smith

King Crab, Ginger Mayonnaise, Lemon and Granny Smith Apple

39

Salade de Poulpe, Fraîcheur de Tomates à l'Estragon, Olives et Citron

Octopus Salad, Tomato with Tarragon, Olives and Lemon

42

Médailon de Langouste Rôtie, Emulsion Noix de Coco et Citron Vert

Roasted Local Lobster Medallion, Coconut and Lime Emulsion

41

Caviar Imperial de France 50g, Blinis Chauds et Garnitures Traditionnelles

French Imperial Caviar 50g, Warm Blinis and Traditional Garnish

249

Caviar Beluga 125g, Petrossian, Blinis Chauds et Garnitures Traditionnelles

Beluga Caviar 125g, Petrossian, Warm Blinis and Traditional Garnish

2 100

Poisson / Fish

Cabillaud cuit à la Plancha, Déclinaison de Céleri à la Truffe Noire

Cod à la Plancha, Black Truffle Celery Declination

58

Filet de Mahi Mahi en Croûte d'Épices, Vinaigrette Chaude aux Légumes

Nut and Seed Crusted Mahi Mahi, Sweet & Sour Jus

54

Black Cod Caramélisé au Saké, Salade de Légumes Croquants, Vinaigrette Ponzu

Sake Caramelized Black Cod, Vegetables Salad, Ponzu Sauce

69

Noix de Saint Jacques Rôtie, Poêlée d'Encornets aux Fèves et Chorizo

Roasted Sea Scallops, Fried Squids with Chorizo and Beans

56

Viande / Meat

**Suprême de Volaille Jaune des Landes Farci au Fromage Frais,
Riz Croustillant au Comté, Coulis de Piquillos**

Roasted Chicken Breast, Stuffed with Cream Cheese, Crispy Rice with Comté, Pepper Coulis

58

**Filet de Bœuf Black Angus Poêlé, Tartelette aux Champignons
et Herbes Fraîches, Béarnaise Allégée**

Seared Black Angus Filet Mignon, Mushrooms and Herbs Pie, Bearnaise Emulsion

59

**Côte de Veau Rôtie, Fricassée de Cèpes en Persillade
et Jambon Bellota, Jus de Veau**

Roasted Veal Chop, Porcini Mushrooms and
Parsley Fricassee with Bellota Ham, Veal Jus

64

Poitrine de Cochon Confite aux Herbes de Provence, Légumes façon Basquaise

Candied Pork Belly with Herbes de Provence, Basquaise Vegetable

58



OETKER COLLECTION
MASTERPIECE HOTELS



Eden Rock - St Barths - St. Jean Bay - St Barths 97133 - French West Indies

T +590 590 29 79 99 - restaurants@edenrockhotel.com - www.edenrockhotel.com

Dessert

Soufflé Banane, Sorbet Passion

Banana Soufflé with Passion Fruit Sorbet

23

Chocolat des Caraïbes, Sablé fondant au Praliné, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille

Caribbean Chocolate Cake, Salted Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

22

Tarte à la Framboise et Crème Citron, Fine Meringue, Sorbet Citron Vert Basilic

Raspberry Tart and Lemon Cream, Thin Meringue, Basil Lime Sorbet

22

Moelleux aux Amandes, Crémeux aux Fruits de la Passion, Sablé Croquant, Sorbet Coco

Almond Chocolate Fondant, passion Fruit Crémeux,
Crunchy Shortbread, Coconut Sorbet

22

Alliance Chocolat Café, Crème Légère à la Vanille de Tahiti, Crumble aux Noisettes du Piémont

Coffee & Chocolate Alliance, Tahitian Vanilla Light Cream,
Piémont Hazelnuts Crumble

22

Glace & Sorbet Maison (3 Boules)

Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum Raisin, Noix de Coco, Framboise, Fraise, Mangue, Citron Vert, Passion, Café

Home Made Ice Cream & Sorbets (3 Scoops)

Vanilla, Chocolate, Caramel, Rum Raisin, Coconut,
Raspberry, Strawberry, Mango, Lime, Passion Fruit, Coffee

15



OETKER COLLECTION
MASTERPIECE HOTELS





Jean-Georges Vongerichten Chef des Restaurants de l'Eden Rock et Eric Desbordes Chef Exécutif.

Le Chef Jean-Georges Vongerichten est connu internationalement pour sa cuisine inventive et contemporaine et a d'ailleurs reçu de nombreuses récompenses notamment les prestigieuses trois étoiles Michelin. Le Chef Jean-Georges qui dirige une quinzaine de restaurants dans le monde de Chicago à Tokyo, est à la tête des restaurants de l'Eden Rock depuis 2011 et s'implique dans les moindres détails depuis la conception des menus jusqu'à la décoration. Eric Desbordes, Chef Exécutif et passionné de cuisine depuis l'âge de 13 ans a accompli son apprentissage à Paris. Sa carrière a rapidement décollé avec l'ouverture du 114 Faubourg, célèbre Brasserie de luxe du Palace Parisien le Bristol où il décrocha sa première Etoile au guide Michelin en 2013.

L'Eden Rock – St Barths vous invite à découvrir la cuisine de ses deux talentueux chefs Eric Desbordes et Jean-Georges Vongerichten.

Masterchef Jean-Georges Vongerichten and Executive Chef Eric Desbordes

Jean-Georges has led a stellar career in Michelin starred kitchens, opening restaurants from Chicago to Tokyo. Born in Alsace and inspired by his travels, he adores his spectacular stage by the sea at Eden Rock-St Barths - a suitably fresh setting for his zesty exotic cuisine. Eric Desbordes, Executive Chef, discovered his passion and vocation at the age of 13. After carrying out his apprenticeship in Paris his career continued on an exciting culinary journey with the highlight of gaining his first Michelin star within one year of opening at 114 Faubourg, Le Bristol's iconic brasserie in Paris.

Chefs Jean-Georges Vongerichten and Eric Desbordes with the Restaurant Team are delighted to offer their combined talents and hope you will enjoy sharing and tasting plates, especially created for The Sand Bar Restaurant.