

Eden



Eden
Malta

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Déca	3€
Noisette	3€
Café crème	5€
Cappuccino	5€
Café américain	3.50€
Double café	5€
Latté Macchiato	5.50€
Thé nature, earl grey, vert...	5€
Thé menthe fraîche	6€
Chocolat chaud	5€
Chocolat ou café viennois	5.50€
Irish Coffee	15€



BOISSONS FRAÎCHES

Soda (33cl)	5€
(coca-cola, coca-cola 0, sprite, nestea, orangina, schweppes tonic, Schweppes agrume)	
Jus de fruit (pago 20cl)	6€
(ACE, framboise, abricot, pomme, tomate, orange)	
Perrier (33cl)	5€
Evian, San Pellegrino (50cl)	5€
Evian ou Badoit rouge (75cl)	8€
Sirop à l'eau	3.50€
(fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat)	
San Bitter (10cl)	6€
Red Bull	5€
Les Tonics Fever-Tree	6€
(Tonic water, Mediterranean tonic water, indian water Elderflower tonic water, Ginger ale, Ginger beer)	

JUS DE FRUITS FRAIS

Cocktail 1 fruit	10€
Cocktail 2 fruits	12€
Cocktail 3 fruits	14€

FRUITS PRESSES

Orange, citron ou pamplemousse	10€
--------------------------------	-----

COCKTAILS SANS ALCOOL

Green Leaves	12€
(sucre de canne, soda water, menthe fraîche, jus de citron)	
Virgin Piña Colada	12€
(lait de coco, ananas frais)	

LES FRAPPES

Café, Thé, Chocolat, Cappucino	8€
--------------------------------	----

MILK-SHAKE ET SMOOTHIES

Milk-shake glace	8€
Smoothie fruit frais	10€



Noix de Coco fraiche



19€

COCKTAILS SANTE

Superman (Fortifiant)	14€
(banane, kiwi, ananas, menthe fraîche)	
Fruit défendu (pour estomac fragile)	12€
(pomme, gingembre, citron vert)	
Speedy (Energisant)	12€
(kiwi, fraise)	
Easy (réveil douloureux)	14€
(citron vert, pamplemousse, orange, miel)	

Pour booster votre cocktail nous vous proposons de l'agrémenter avec notre sélection de

SUPER-ALIMENT NATUREL BIO 3€

Camu camu = contre le stress et la fatigue, riche en vitamin C

Baie de goji = anti-âge naturel

Spiruline = anti-oxidante et anti-stress

Guarana = stimule et aide à la mémoire

Curcuma = anti-inflammatoire, pour une belle peau

BIERES

Pression Heineken 25cl 5€

Pression Heineken 50cl 10€

Bière artisanale de Nice

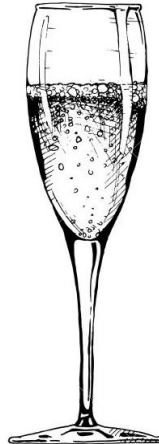
Blonde (pois chiche et graines du paradis) 8€

Blanche (orange et grains de coriandre) 8€

Corona 8€

Desperados 8€

Bière sans alcool, Heineken 0° 7€



APERITIF

Lillet, porto rouge, muscat 8€

Campari 6€

Martini Blanc, Rouge 8€

Verre de vin IGP (blanc, rosé, rouge) 8€

Verre de vin AOP (blanc, rosé, rouge) 12€

Kir (cassis, framboise, mûre, pêche) 8€

Kir Royal 14€

Mauresque, Tomate Perroquet 6€

Pastis, Ricard 6€

Coupe de champagne 14€

Piscine de champagne 16€

Américano (campari, martini rouge, soda) 12€

Negroni (gin, martini rouge et dry) 12€

Apérol Spritz 14€

(apérol, vin blanc pétillant, eau pétillante)


POUR GRIGNOTER / SNACK TO SHARE

Tapas italienne   **21€**

(poivrons marinés, artichauts à l'huile, olives marinées, charcuterie fine italienne, gressini, pecorino)
(marinated peppers, artichokes in oil, marinated olives, fine Italian delicatessen, gressini pecorino)


Tapas d'anatoli    **21€**

(pain turc, houmous de betterave, huile d'olive, tzatziki, taboulé d'herbe)
(Turkish bread, beetroot hummus, olive oil, tzatziki, tabouleh of grass)

Tapas sud américaine   **21€**

(guacamole, tortillas, maïs grillé sauce yaourt citron vert, bouchées d'enchiladas fromage jalapeno)
(guacamole, tortilla, grilled corn sauce yogurt lime, enchiladas jalapeno cheese rolls)

Fritto misto mayonnaise aux agrumes     **18€**

Pizza tartufo    **24€**

(pizza blanche, crème de truffe, mozzarella, champignons de Paris, copeaux de parmesan, roquette)
(white pizza with truffle cream, mozzarella, mushroom, parmesan shave, Roquette salad)

Pizza Burrata    **21€**

(tomates cerises, Burrata, basilic frais, pignons de pins) / (cherry tomatoes, Burrata cheese, fresh basilic, pine nuts)

Plateau de fruits frais de saison **S 18€** **M 34€** **XL 72€**

COCKTAILS : LES CLASSICS

N'hésitez pas à demander à notre barman votre cocktail préféré !

Do not hesitate to ask to our barman your favorit cocktail !

Panthère Rose 16€

(champagne, fraises fraîches)

Margarita 14€

(tequila, cointreau, citron, sucre canne)

Tequila Sunrise 14€

(tequila, jus d'orange, grenadine)

Long Island Ice tea 18€

(vodka, gin, rhum, tequila, cointreau, sour mix)

Singapore Sling 16€

(gin, Cointreau, bénédictine, liqueur de cerise, jus d'ananas, jus citron, angostura, grenadine)

Piña Colada 14€

(rhum blanc, crème coco, ananas)

Mojito 14€

(rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda water, glace pilée)

Caipirinha 14€

(cachaça, sucre canne, citron vert, glace pilée)

Daïquiri 14€

(rhum blanc, sucre de canne, citron)

Cuba Libre 14€

(rhum blanc, coca-cola, citron vert)

Maï Tai 14€

(rhum blanc et ambré, triple sec, jus citron, sirop orgeat)

Sex on the Beach 14€

(vodka, crème pêche, jus de cranberry, orange)

Bloody Mary 14€

(vodka, jus de tomate et citron, sel de céleri,

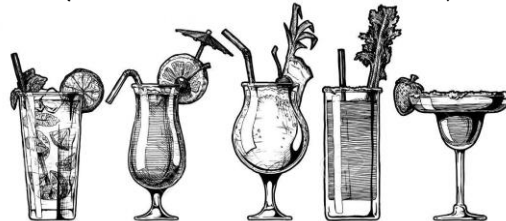
poivre, Worcestershire sauce, tabasco)

Cosmopolitan 14€

(vodka, cointreau, jus de cranberry et citron)

Expresso Martini 16€

(vodka, kahlua, double espresso)





NOS COCKTAILS SIGNATURES 17€

Le cherrie's

(amaretto, citron jaune, sirop de grenadine, blanc d'œuf)

Le Dam's power

(cachaça, cassonade, gingembre frais, citron vert, jus d'ananas et glace pilée)

Pisco pico

(pisco, jus de citron, sirop de jalapeño, blanc d'œuf)

Basil smash

(Gin, citron vert, sirop de basilic et feuilles de basilic)

La Mala buena

(rhum brun, framboises fraîches, feuilles de menthe, jus de cranberry et poivre)



NOS RHUMS ARRANGES (40°) 10€

GINGEMBRE/ANANAS - FRAMBOISE/MENTHE - MANGUE/PIMENT - LITCHI/KUMQUAT
LAVANDE/MIEL - PAMPLEMOUSSE/ROMARIN - POIRE/ANANAS/CARDAMOME -
BANANNE/LIME/CANELLE - GINGEMBRE/EPICES - CANELLE/PIMENT - COCO....

LES GIN-TO

Faites votre mix en sélectionnant votre Gin préféré avec le Tonic de votre choix
Make your one Gin Tonic

Hendrix

20€

Gin Ecosais

Notes de concombre et de rose

Tanqueray n°10

20€

Gin Ecosais

Arômes d'agrumes fraîchement cueillis, d'herbes et d'épices

Citadelle

18€

Gin Français

Goût subtilement épicé aux notes d'amande et de citron

Bombay Sapphire

18€

Gin Anglais

Arômes de réglisse, genièvre, écorces d'orange, coriandre

Roku

18€

Gin Japonais

Arômes de fleur de cerisier et de thé vert. Velouté en bouche

Les Tonics Fever-Tree

Elderflower tonic water (top mix = Hendrix)

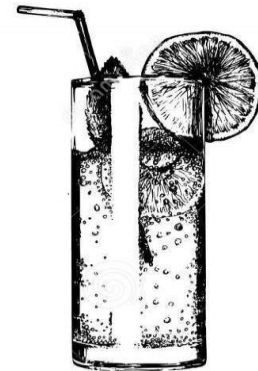
Tonic water (top mix = Tanqueray n°10, Roku)

Indian water (top mix = Bombay Sapphire)

Mediterranean tonic water (top mix = Citadelle)

Ginger ale

Ginger beer





LE TRESOR DU PIRATE (notre sélection de rhum)

PRESIDENTE MARTI 18€

République Dominicaine

Distillation colonne, mélasse

↳ Caramel, vanille, orange

↳ Melon, raisin sec, sucre roux

DZAMA 18€

Madagascar

Distillation alambic, mélasse

↳ Agrumes, noix muscade, rose

↳ Ronde et sucré

TOZ GOLD 18€

Sainte Lucie

Distillation mixte, mélasse

↳ puissant, fruits caramélisés

↳ vif, frais, réglisse, épices, vanille

VIRGIN GORDA 20€

Barbade-Trinidad-Tobago-Jamaïque

Distillation Alambique, mélasse

↳ Fruit passion, banane verte, amande

↳ Epices, caramel

SIX SANTS 20€

Grenades

Distillation colonne, mélasse

↳ Fruit tropical, cerise, noix coco

↳ Poire épicée, caramel, ananas

CALICHE 20€

Madagascar

Distillation alambic, mélasse

↳ Agrumes, noix muscade, rose

↳ Ronde et sucré

APPLETON 20€

Jamaïque

Distillation alambique, mélasse

↳ Sucre brun, miel, épices

↳ Pain de blé grillé

PYRAT 20€

Caraïbes

Distillation alambique, mélasse

↳ massepin, vanille et orange

↳ douce-amer, fruité, liquoreux

MATUSALEM 25€

République Dominicaine

Distillation alambique, mélasse

↳ Fin, aux arômes de fruits secs

↳ feuille cigare, zest orange, caramel

EL DORADO 25€

Guyane Britannique

Distillation colonne, mélasse

↳ Café noir, amandes, chocolat, poivre

↳ Fruits tropicaux grillés, épices boisées

PLANTATION 30€

République Dominicaine

Distillation 4 alambics, mélasse

↳ Noix fraîche, cacao, épices fortes

↳ coco, confiture mirabelle, miel tilleul

GOSLING'S Family Reserve 30€

Bermudes

Distillation alambic et colonne, mélasse

↳ Epice boisée, fumé, tabac, café torréfié

↳ Très sucré, mentholé (Mâchez le !)



CARTE DES VINS

LES ROSES

LA PROVENCE 2018

	75CL	MAGNUM	JEROBOAM
PRUNELLE, Domaine Vallombrosa AOP	36€	78€	176€
MINOTAURE, Domaine Grandpré AOP	39€	84€	
LA VIE EN ROSE, Roubine AOP	44€	98€	222€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, AOP, Bio Vegan	48€	106€	
TERRASSES 1ère CUVÉE, Domaine Vallombrosa, AOP	54€	112€	
DOMAINE OTT, AOP	69€	148€	355€
« 281 », Château Minuty, AOP	118€	245€	490€
« GARRUS » Château d'Esclans, 2017, AOP	190€	390€	

LES BLANCS

<u>LA PROVENCE</u>	PRUNELLE, AOP Domaine Vallombrosa 2017	36€
	INSPIRATION, AOP Domaine de Gavaisson 2014/15	52€
	LE CLOS, AOP Clos St Vincent Vin de Bellet 2015/16	56€
	BLANC DE BLANCS, AOP Vallombrosa 2015	62€
	DOMAINE OTT, AOP 2013/15	69€
<u>LA BOURGOGNE</u>	RULLY, AOP Les Saint-Jacques, Antoine Olivier 2014	54€
	CHABLIS, AOP Grand Régnard 2017	62€
	MEURSAULT, AOP Terres Blanches Régnard 2014	114€
	PULIGNY-MONTRACHET, AOP Régnard 2013	125€
	CHEVALIER MONTRACHET, AOP Cht de Beaune 2012	355€
<u>LA LOIRE</u>	SANCERRE, AOP Comte Lafond 2016	58€
	POUILLY FUME, AOP Domaine de Ladoucette 2017	61€
	BARON DE "L", AOP Domaine de Ladoucette 2015	138€



LES ROUGES

LA PROVENCE

PRUNELLE, AOP Domaine Vallombrosa 2014 36€

LE CLOS, AOP Clos St Vincent Vin de Bellet 2015/16 56€

LA VALLEE DU RHONE

GIGONDAS, AOP Aux Lieu-Dits 2014 56€

CHATEAU NEUF DU PAPE, AOP Habemus Papam 2014 94€

LA LOIRE

SANCERRE, AOP Comte Lafond 2011/14 58€

LA BOURGOGNE

SANTENAY, AOP Temps des Cerises Antoine Olivier 2015 64€

VOLNAY 1^{er} CRU, AOP Louis Latour 2012 92€

POMMARD 1^{er} CRU, AOP Epenots, Régnard 2009 118€

LE BORDELAIS

MARQUIS DE MORES, AOP Bordeaux 2014 36€

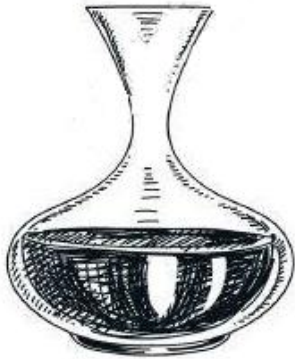
CHAPELLE DE POTENSAC, AOP Médoc 2012 54€

CHATEAU MANGOT, AOP St Emilion Grand Cru 2012/14 66€

CHATEAU HAUT MARBUZET, AOP St Estèphe 2012 140€

CHATEAU LYNCH BAGES, AOP Pauillac 2006 320€

CHATEAU HAUT-BRION, AOP 1^{er} Grand Cru Classé 2012 810€



LES CHAMPAGNES

LES BRUTS

	75CL	MAGNUM
VEUVE CLIQUOT AOP	95€	215€
JACQUESSON, AOP Cuvée N°738	118€	
RUINART "Blanc de Blancs"	155€	335€
DOM PERIGNON, AOP 2006	320€	
DOM PERIGNON, AOP 2000	450€	
KRUG AOP	380€	
CRISTAL ROEDERER, AOP 2002	480€	

LES ROSES

DEUTZ, AOP Rosé	120€
ROEDERER, AOP Rosé Millésime 2007	180€



GIN

Gordon's	12€
Bombay Sapphire	15€
Roku	15€
Citadelle	15€
Tanqueray n°10	18€
Hendrik's	18€

VODKA

Absolut	12€
Zubrowka	12€
Belvedere	15€
Grey Goose	15€
Ketel One	18€
Kauffman	20€

RHUM

Captain Morgan	12€
Havana 3 ans	12€
Sailor Jerry	15€
Havana 7 ans	15€
Diplomatico	15€



TEQUILA

Camino	11€
José Cuervo Silver	13€
José Cuervo Especial	15€

WHISKY / BOURBON

J.W Red Label, J&B	12€
Balantine Brasil	12€
Jack Daniel's	12€
Four Roses	12€
Glenmorangie 10 ans	15€
Canadian Club	15€
J.W Black Label	15€
Chivas	15€
Talisker 10 ans	20€

ARMAGNAC, CALVADOS,

Calvados	12€
Samalens	12€

COGNAC

Rémy Martin VSOP	15€
Hennessy	15€

EAU DE VIE

Grappa	11€
Pisco	13€
Poire William, Mirabelle	13€

LIQUEURS

Amaretto Disaronno	12€
Limoncello, Manzana	12€
Cointreau, Grand Marnier	12€
Get 27	12€
Baileys	12€
Sambucca	12€
Get 31	15€
Mandarine Napoléon	15€

SHOOTERS 10€

B52

(Kahlua, Baileys, Grand Marnier)

KAMIKAZE

(Vodka, Triple sec, lime)

TEQUILA PAF

(Tequila, Tonic, Citron vert, sel)

KISS COOL

(Vodka, Get 31, Curaçao)

ORGASME

(Tequila, Get 31, Curaçao)



Verre de vin 18cl
Coupe de champagne 16cl
Apéritif 8cl
Anisés 4cl
Alcool 6cl
Rhum arrangé 8cl
Bière bouteille 33cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
La maison n'accepte pas les chèques
Taxes et service compris



CONTACT US !


(+33) 04 93 78 17 06

plagemala@gmail.com

www.edenplagemala.com

FOLLOW US !

 [Edenplagemalaofficiel](https://www.instagram.com/Edenplagemalaofficiel)

 [Eden Plage Mala](https://www.facebook.com/EdenPlageMala)