

# Sand Bar

with Jean-Georges



## *Horaires d'ouverture / Opening hours*

**Ouvert tous les jours / Open Daily**

**Petit-déjeuner de 7h30 à 9h30**

Breakfast from 7:30 am to 9:30 am

**Déjeuner de 12h00 à 15h00**

Lunch from 12 noon to 3pm



OETKER COLLECTION  
MASTERPIECE HOTELS



## Hors d'œuvres / Appetizers

**Salade de Pastèque et Chèvre Frais, Huile d'Olive, Poivre Blanc** ✓ ⊗  
Watermelon & Goat Cheese Salad, Olive Oil, Cracked White Pepper  
27

**Salade de Tomate, Mangue et Avocat** ✓ ⊗  
Tomato, Mango and Avocado Salad  
27

**Sushi de Saumon au Riz Croustillant et Mayonnaise au Chipotle** ⊗  
Salmon Sushi with Crispy Rice and Chipotle Emulsion  
29

**Salade de Kale, Poivron Rouge, Tomate Confite, Pignon de Pin, Amande** ✓ ⊗ W  
Kale Salad, Red Pepper, Sundried Tomato, Pine Nut, Almond  
30

**Salade de Langouste Pays, Avocat, Tomate et Vinaigrette au Champagne**  
St Barths Lobster Salad, Avocado, Tomato & Champagne Dressing  
44

**Salade de Quinoa, Shiitake Mariné, Avocat, Sauce Amande Tamari** ✓ ⊗ W  
Quinoa Salad, Marinated Shiitake, Avocado, Almond Tamari Dressing  
34

**Gazpacho de Pastèque, Concombre, Tomate et Basilic** ✓ ⊗  
Watermelon Gazpacho, Cucumber, Tomato & Basil  
28

**Salade de Lentilles, Tomate Séchée, Saumon mi-cuit à l'Huile d'Olive** ⊗ W  
Lentil Salad, Sundried Tomato, Grilled Salmon  
32

**Tartare de Poisson Pays, Avocat, Radis, Marinade au Gingembre** ⊗  
Local Fish Tartar, Avocado, Radish & Ginger Marinade  
33

**Calamars en Croûte de Pretzel, Marinara Epicée et Mayonnaise à l'ancienne**  
Pretzel Dusted Calamari, Spicy Marinara and Mustard Sauce  
29

**Caviar Impérial de France 50g**  
French Imperial Caviar 50g  
sur demande / on request

✓ Végétarien / Vegetarian ⊗ Sans Gluten / Gluten Free

W Eden Rock Wellness: (Sans gluten, lactose et sucre raffiné) / (Gluten, lactose and refined sugar free)

## Pizza

**Tomate, Basilic et Mozzarella** ✓

Tomato, Basil & Fresh Mozzarella  
26

**Champignons, Ricotta, Fontina et Œuf** ✓

Wild Mushrooms, Three Cheeses & Egg  
31

**Tomates Cerise, Olives, Roquette et Parmesan** ✓

Cherry Tomato, Olive, Arugula & Parmesan  
27

**Epinard, Fontina, Mozzarella, Feta & Herbes** ✓

Spinach, Fontina, Mozzarella, Feta Cheese and Herbs  
28

**Jambon San Danielle et Roquette**

Prosciutto Di San Danielle & Arugula  
30

**Truffe Noire & Fontina** ✓

Black Truffle & Fontina Cheese  
45

## Poisson / Fish

**Sole Meunière, Purée de Pommes de Terre, Olive et Citron**

Dover Sole Meuniere with Mashed Potatoes, Olive and Lemon  
69

**Langouste Pays Rôtie au Four à Bois, Origan, Piment et Citron**

Wood Oven Roasted St Barths Lobster, Chili and Lemon  
10 / 100G or 45 / pound

**Filet de Mahi-mahi, Tétragone, Purée de Pommes de Terre et Condiment Asiatique**

Sautéed Local Fish, Mashed Potatoes, Spinach & Ginger Vinaigrette  
39

**Sandwich de Poisson Pays Grillé & Frites, Mayonnaise au Chipotle**

Grilled Local Fish Sandwich & French Fries, Chipotle Mayonnaise  
36

**Saumon Rôti au Tandoori, Choux Bok Choy au Citron et Gingembre**

Roasted Tandoori Salmon, Lemon and Ginger Bok Choy  
39

✓ Végétarien / Vegetarian    ⊗ Sans Gluten / Gluten Free

W Eden Rock Wellness: (Sans gluten, lactose et sucre raffiné) / (Gluten, lactose and refined sugar free)

## Viande / Meat

**Salade César au Cœur de Romaine, Bacon et Volaille Panée**

Heart of Romaine Caesar Salad, Bacon and Breaded Chicken  
38

**Filet de Bœuf Grillé, Sauce Chimichurri, Citron Vert et Patatas Bravas**

Grilled Filet Mignon with Chimichurri Sauce & Patatas Bravas  
48

**Cheeseburger de Black Angus au Bacon, Cheddar Affiné et Frites**

Black Angus Bacon Cheeseburger, Aged Cheddar, French Fries  
39

**Panini à la Dinde et Gruyère, Sauce Romesco et Pickles maison**

Turkey Panini, Gruyere Cheese, Romesco and Homemade Pickles  
34

## Pates / Pasta

**Penne Sauce Tomates, Mozzarella et Basilic**

Penne with Crushed Tomatoes, Mozzarella & Basil ✓  
35

**Coquillettes Jambon et Truffe**

Elbow Macaroni with Ham & Black Truffle  
43

## Tout Simplement / Simply Cooked ☒

**Mahi Mahi Pays / Local Mahi Mahi**

30

**Gambas / Gulf Shrimp**

32

**Filet de Saumon / Organic Salmon**

35

**Filet de Bœuf / Filet Mignon**

39

## Garnitures / Sides ✓

**Brocolis, Haricots Verts, Riz Brun Complet, Frites Maison, Patatas Bravas,**



**Purée de Pommes de Terre, Frites à la Toscane**

Broccoli, Greens Bean, Brown Rice, Homemade Fries, Patatas Bravas, Mashed Potatoes, Tuscan Fries  
11

✓ Végétarien / Vegetarian ☒ Sans Gluten / Gluten Free

W Eden Rock Wellness: (Sans gluten, lactose et sucre raffiné) / (Gluten, lactose and refined sugar free)

## Dessert

**Velouté Glacé aux Fraises, Citron Vert, Noix de Coco Croquante**    
Chilled Strawberry Velouté, Lime, Coconut Crisp

22

**Sundae au Caramel, Cacahuètes, Popcorn, Fudge Chocolat & Chantilly**  
Caramel Ice Cream Sundae, Peanuts, Popcorn  
Hot Fudge & Whipped Cream

17

**Gâteau aux Amandes et Poires Pochées**  
Almond Cake with Poached Pear

17

**Cheese Cake aux Agrumes, Sorbet Orange Sanguine**  
Citrus Cheesecake, Blood Orange Sorbet

17

**Tarte Frangipane aux Fruits Rouges, Sorbet Framboise**  
Red Fruit Frangipane Tart, Raspberry Sorbet

17

**Glace Vanille aux Noix de Cajou, Noisette Caramélisée, Caramel Salé**    
Vanilla Cashew Ice Cream, Caramelized Hazelnut, Salted Caramel

19

**Assiette de Fruits Frais**   
Fresh Fruit Plate

25


**Café Gourmand**  
Coffee & Sweet Plate

17

**Glace & Sorbet Maison (3 Boules)**  
**Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum Raisin, Noix de Coco, Framboise,**  
**Fraise, Mangue, Citron Vert, Passion, Orange Sanguine**  
Home Made Ice Cream & Sorbets (3 Scoops)  
Vanilla, Chocolate, Caramel, Rum Raisin, Coconut, Raspberry,  
Strawberry, Mango, Lime, Passion Fruit, Blood Orange

15

 **Végétarien / Vegetarian**  **Sans Gluten / Gluten Free**

 **Eden Rock Wellness: (Sans gluten, lactose et sucre raffiné) / (Gluten, lactose and refined sugar free)**



**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.*