



2, rue Gaston de Saporta
13 090 - Aix-en-Provence



2, rue Gaston de Saporta
13 090 - Aix-en-Provence

Merci

d'avoir partagé ce moment avec nous

Chez *eden*, chaque détail compte.
Nous avons imaginé cette expérience comme un voyage sensoriel, à la fois surprenant et sincère.

Si vous avez découvert une saveur nouvelle, si un arôme vous a marqué, si vous avez simplement passé un bon moment — alors nous avons atteint notre objectif.

Nous mettons tout notre cœur dans ce que nous faisons, avec l'envie de vous faire vivre bien plus qu'un simple moment.
Merci d'avoir été curieux, ouverts et présents.

Nous espérons vous revoir bientôt pour une nouvelle escale, une nouvelle surprise, un nouveau souvenir à créer ensemble.

L'équipe d'Eden.



@eden.bar.aixenprovence

L'expérience eden

Un voyage sensoriel unique dans les rêves

Chez *eden*, nous dépassons les frontières du goût en transformant chaque dégustation en une expérience interactive et inédite grâce à la mixologie.

Ici, les frontières s'effacent entre la science et l'émotion, entre l'art et le goût.

eden n'est pas un simple lieu : c'est un espace suspendu, un laboratoire de sensations, une parenthèse hors du temps.

Chaque cocktail est une histoire.
Une ode à la matière, à la transformation, à l'inattendu.
Des vapeurs enivrantes, des perles d'arômes, des textures qui dansent, des couleurs qui murmurent...
Rien n'est laissé au hasard, tout est invitation à explorer.

Laissez vos repères à l'entrée.
Ouvrez les yeux, tendez l'oreille, éveillez vos papilles.
Nous avons conçu cette carte comme un voyage dans les rêves : un itinéraire sensible, un dialogue entre la nature et l'alchimie, entre le feu, la glace, l'acide, le sucre, l'air et le temps.

Bienvenue dans notre jardin des sens.
Vous n'êtes pas venus pour boire.
Vous êtes ici pour ressentir.

Boissons chaudes

Espresso	2€
Double Espresso	4€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	4€
Thé - Green tea, Black tea lemon, Black tea red fruit, Black tea ceylan, Infusion verveine & menthe	4,5€

Boissons fraîches

Coca-Cola, zéro - 33cL	4€
Ginger Ale - 33cL	4,5€
San Pellegrino - 1 L	7€
Evian - 75 cL	6€

Vins

LES BLANCS

	12 cL	75 cL
Côteaux d'Aix Château Lacoste	6€	26€
IGP Pays d'OC Saint-Victor Chardonnay	7€	28€
IGP Pays d'OC Gris	8€	32€
Corse Calvi Clos Colombu	8€	27€

LES ROUGES

Côteaux d'Aix Château Lacoste	8€	32€
Corse Calvi Clos Colombu	7€	26€
Pinot Noir Saint-Victor	7€	29€

LES ROSÉS

Côteaux d'Aix Château Lacoste	7€	26€
IGP Pays d'OC Gris	8€	29€

Bières

PRESSION

	25 cL	50 cL
Pietra blonde	5€	8€
Pietra IPA	5€	8€

BOUTEILLE

	33 cL
Pietra ambrée	7€
Colomba blanche	6€

Nos cocktails
signatures



Rêve

Fumé,

Tequila infusé au CBD, lait de riz grillé, coco & Tiki bitter.

Servi avec : Nuage de barbapapa.

13€

Tequila

MEXIQUE

	5 cL
Patron Silver - 40°	8€
Patron Anejo - 47°	10€
Olmecca Blanco Silver - 35°	6€
Olmecca Altos Resposado - 38°	8€

Champagne

	Coupe	75 cL
Richomme - L'Originelle	6€	36€
La Fusionnelle - Blanc de Blancs	7€	40€
Moët - Impérial		90€
Moët - Ice		100€
Moët - Ice Rosé		120€
Ruinart - Rosé		180€
Ruinart - Blanc de Blancs		200€

Cognac

	5 cL
Remy Martin VSOP - 40°	12€
Remy Martin XO - 40°	20€
Hennessy VS - 40°	11€
Hennessy XO - 40°	19€

Gin

ANGLAIS

Bombay Saphir - 40°

Fords - 45°

Gibson's- 37°

5 cL

6€

8€

7€

FRANÇAIS

Citadelle - 44°

Ahoy - 41°

Fair Bio - 42°

Generous Original Bio - 44°

8€

8€

8€

8€

ÉCOSSAIS

The Botanist - 46°

Tanqueray - 43°

Hendricks - 41°

8€

6€

8€

Vodka

FRANÇAISE

Grey Goose - 40°

Ciroc Blue - 40°

5 cL

8€

8€

POLONAISE

Belvédère - 40°

Zubrowka - 37,5°

7€

9€



Mademoiselle

Floral, pétillant & exotique

Gin infusé à la vanille, cordial de pommes vertes, fleur d'oranger, citron jaune & Champagne.

Servi avec : Rouge à lèvres fraise/brandy & Parfum violette.

Inspiré par la beauté de la femme.

13€



crémeux & sucré

Hydromel au miel fermenté, note de cannelle et de safran, soda au gingembre, Rhum Planteray Ambré & citron vert.

Inspiré par les Vikings du Nord.

13€

Rhum

CARAÏBES

5 cL

Planteray ananas - 40°

6€

Kraken Black Spiced - 40°

7€

Sailor Jerry Spiced - 40°

6€

VENEZUELA

Diplomatico Mantuano - 40°

9€

Diplomatico Palanas - 47°

7€

Santa Teresa 1796 - 40°

12€

BARBADE

Planteray XO - 40°

9€

Rhum Bumbo - 40°

9€

MARTINIQUE

Trois Rivières Blanc - 50°

7€

Trois Rivières Océan - 42°

9€

Saint James Ambré - 45°

6€

GUATEMALA

Zacapa 23 ans - 40°

13€

Zacapa XO - 40°

23€

Whisky

SCOTCH WHISKY

Dalmore 12 ans - 40°	10€
Glenmorangie 10 ans - 40°	10€
Glenkinchie 12 ans - 43°	9€
Glenfiddich 15 ans - 43°	8€
Glenfiddich 18 ans - 43°	12€
Lagavulin 16 ans - 43°	11€

AMÉRIQUE

Maker's Mark - 45°	7€
Four Roses small batch - 45°	7€
Jack Daniel's - 43°	6€
Gentleman Jack - 40°	8€

IRISH

Jameson - 40°	6€
Jameson 18 ans - 46°	9€

JAPON

Yamazaki - 43°	15€
Nikka Coffey Grain 18 ans - 45°	12€



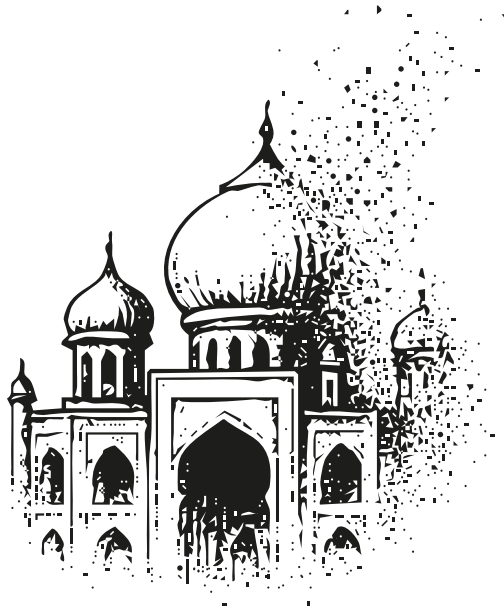
L'artiste

acidulé & floral

Vodka, tonic citrique, zeste d'agrumes, romarin, racines
de gingembre frais &
peinture : yuzu, wasabi & fruit rouge.

Inspiré par les Artistes Italiens.

14€



Mirage

caramélisé & noisetté

Rhum Bumbo, jus d'ananas, sirop de cacahuète
caramélisé & citron jaune.

Servi avec : Brochette pâte d'amande et dattes.

Inspiré par le Moyen-Orient.

13€

Nos spiritueux



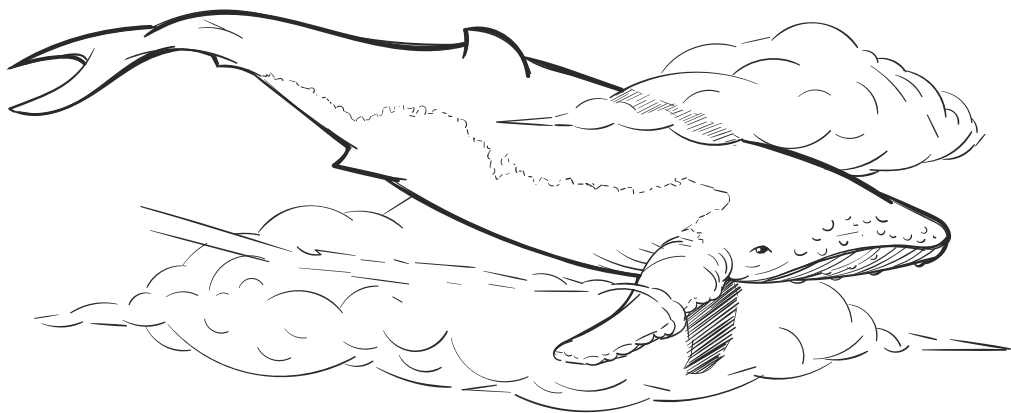
doux & épicé avec une note d'herbe matcha

Saké infusé au wasabi, citron yuzu, fleur de Sakura
réduit à la cassonade, infusion de thé matcha.

Servi avec : Nuage matcha wasabi.

Inspiré par la culture Japonaise.

14€



Océanus

marin & fruité

Gin, Hpnotic, sirop d'algues et de vin blanc, citron jaune & solution saline.

Inspiré par les océans.

13€

Twists

11€



Purus Negroni

Campari, sweet
vermouth, gin, truffe
blanche.



Marseille Mule

Pastis, gingembre,
angostura orange bitters,
citron vert, ginger beer.



Tiramisu Martini

Vodka, café, chocolat,
espresso, sirop, cacao,
mascarpone.



Mr Limonne

Mezcal, ananas, orgeat,
citron.

Gin maison

12€



Botania

Une création complexe aux accents de racines et d'épices : poivre noir, baie de genévrier et angélique s'unissent pour une profondeur végétale.

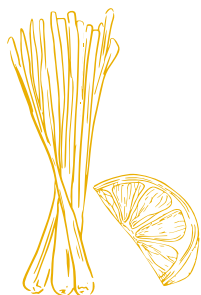
SEC - ÉPICÉ - RACÉ



Flora

Délicat et romantique, ce gin marie coquelicot et gypsophile dans une symphonie florale douce et onirique.

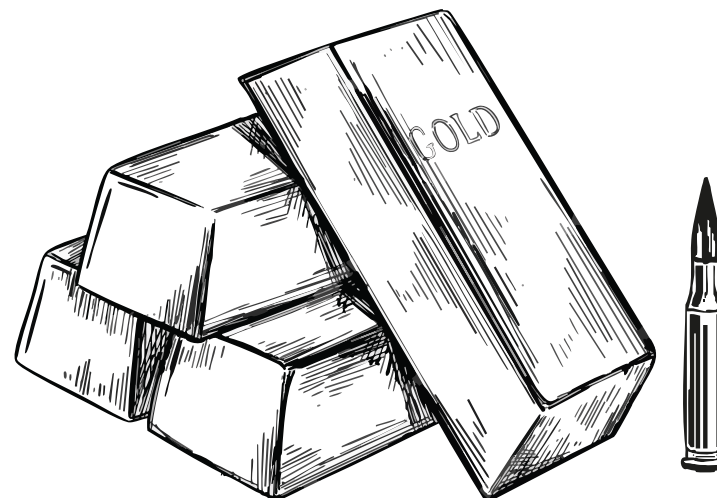
FLORAL - LÉGER - POÉTIQUE



Citrina

Infusé à la citronnelle, zeste de citron et zeste d'orange, ce gin réveille les sens avec une fraîcheur éclatante.

VIF - ACIDULÉ - LUMINEUX



Plata ô plomo

fumé & crémeux

Gun powder, Fernet Branca, Coca & Old Fashioned Bitters.

Inspiré par la culture Cubaine.

13€



tropical, acidulé & gourmand

Pisang Ambon, pandan, cidre & solution acide.

Inspiré par la forêt Amazonienne.

13€



frais & exotique

Sirop de Falernum maison, Plantation Rhum ananas, citron vert, eau de coco & Tiki bitter, clarifié.

Inspiré par la culture Polynésienne.

14€