

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (V)	14
Chaource, Comté 16 mois, Bleu d'Auvergne AOP, salade, condiment poire	
TARTE TATIN (V)	12
Pâte feuilletée, pomme Golden, caramel, crème crue [•]	
MOUSSE CHOCO	11
Streusel chocolat, noisettes caramélisées, caramel vanille <i>Perfect combo : Espresso Martini - 15</i>	
POIRE HIBISCUS	10
Poire pochée, ganache & glace amande, huile d'aneth, gel hibiscus <i>Perfect combo : Nut & Friends - 15</i>	
MILLET AU LAIT (V)	10
Dulce de soja, clémentine	
CAFÉ / THÉ GOURMAND (V)	9
Sélection de 3 mignardises maison	

@RIVIEPARIS

● Issu de l'agriculture biologique ●● Issu de circuit court

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture. Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le soir et le weekend, et ne peuvent faire l'objet d'un rendu de monnaie. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.

(V) Végétarien

DESSERTS

CHEESE PLATE (V)	14
Chaource, Comté 16 months, Bleu d'Auvergne AOP, salad, pear condiment	
TARTE TATIN (V)	12
Puff pastry, Golden apple, caramel, raw cream*	
CHOCO MOUSSE	11
Chocolate streusel, caramelised hazelnuts, vanilla caramel <i>Perfect combo: Espresso Martini - 15</i>	
PEAR HIBISCUS	10
Poached pear, almond ganache & ice cream, dill oil, hibiscus gel <i>Perfect combo: Nut & Friends - 15</i>	
MILLET PUDDING (V)	10
Soya dulce, clementine	
COFFEE / TEA GOURMAND (V)	9
Selection of 3 homemade mignardises	

@RIVIEPARIS

● From organic farming ● From local suppliers

If you have any food allergies or intolerances please let us know. The allergens list is available on request. Prices are net in €, including 10% VAT on food. We do not accept restaurant tickets on weekend and evening, and can not be returned.

We don't accept checks, 200€ and 500€ notes.

(V) Vegetarian