

DÎNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

L'APÉRO

GUACAMOLE ^{VG} 10 - CROUSTI CREVETTES 10 - PANISSES ^V 8 - TARAMA 12 - RADIS BEURRE ^V 8

HORS-D'ŒUVRE

POIREAUX VINAIGRETTE ^{VG} 11
Noisette, échalote confite, croûtons

ŒUF EN MEURETTE BIO 12
Vin rouge, lardons, pain de mie

GAMBAS GRILLÉES 15
Salade d'herbes, citron grillé, sauce épicée

CRUDO DE DAURADE CORSE 12
Citron vert, ponzu, huile de persil

SOUPE À L'OIGNON ^V 13
Pain de campagne, Comté

TOMATES ANCIENNES ^{VG} 14
Raisin, vinaigrette passion, huile de basilic
~ Avec burrata di bufala +10

PLATS

TARTARE DE BŒUF (FRANCE) Coupé au couteau & préparé, œuf confit, œufs de truite, frites 26

FILET DE DAURADE CORSE Salade de fenouil, sauce vierge, pesto de roquette, pickles 22

TOURNEDOS DE BŒUF (200G, UE) Sauce au poivre 34
~ Un accompagnement au choix +5

MOULES MARINIÈRES (MÉDITERRANÉE) Vin blanc, citron, oignon, frites 22

GNOCCHI À LA TRUFFE ^V Champignons shiitakés, crème à la truffe 22
~ Avec jambon blanc +2

POULPE GRILLÉ Tomates anciennes, vinaigrette de tomate, salade d'herbe, pesto de roquette 33

CANARD AUX AGRUMES (FRANCE) Demi magret, purée de pomme de terre, kumquat 26

TOMATES FARCIES VÉGÉTALES ^{VG} Farce de champignons & légumes, bouillon dashi 21
~ Avec salade de haricots verts & vinaigrette tomate +5

SALADE CÉSAR Sucrine, poulet croustillant, parmesan, sauce César 18

CHEESEBURGER (FRANCE) Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso 25

VEGGIE BURGER ^V Éffiloché vegan BBQ, roquette, frites, cheddar, salade, sauce BBQ 23
Bacon +1,5 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2

À PARTAGER*

POUR 2, CHOIX DE 2 ACCOMPAGNEMENTS

CÔTE DE BŒUF
1KG+ ANGUS — 120

VOLAILLE AOC DU BOURBONNAIS
FRANCE — 72

SOLE MEUNIÈRE
ATLANTIQUE — 120

SAUCES +2

POIVRE - BLEU - BÉARNAISE - JUS DE BŒUF - JUS DE VOLAILLE

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES ^{VG} 7 - SALADE VERTE ^{VG} 5 - HARICOTS VERTS ^{VG} 10 - PURÉE DE POMMES DE TERRE ^V 8 - COCOTTE DE LÉGUMES ^{VG} 8

*Prévoyez 30 minutes de préparation pour ce plat. On fait de notre mieux pour vous servir des plats avec des produits de saison et locaux, autant que possible.. 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 (VG) Vegan

DINNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

L'APÉRO

GUACAMOLE ^{VG} 10 - CRISPY SHRIMPS 10 - PANISSES ^V 8 - TARAMA 12 - BUTTER RADISH ^V 8

HORS-D'ŒUVRE

LEEEKS VINAIGRETTE ^{VG} 11
Hazelnut, confit shallots, croutons

ORGANIC EGG MEURETTE 12
Red wine, bacon, soft bread

GRILLED GAMBAS 15
Herbs salad, grilled lemon, spicy sauce

CORSICAN SEABREAM CRUDO 12
Lime, ponzu, parsley oil

ONION SOUP ^V 13
Farmhouse bread, Comté

HEIRLOOM TOMATO ^{VG} 14
Grape, passionfruit dressing, basil oil
~ With burrata di bufala +10

MAINS

BEEF TARTARE (FRANCE) Knife-cut & prepared, confit egg yolk, trout roe, fries 26

CORSICAN SEABREAM FILLET Fennel salad, virgin olive oil sauce, rocket pesto, pickles 22

BEEF Tournedos (200g, EU) Pepper sauce 34
~ One side of your choice +5

MUSSELS MARINIÈRES (MEDITERRANEAN) White wine, lemon, onion, fries 22

TRUFFLE GNOCCHI ^V Shiitake mushrooms, truffle cream 22
~ With white ham +2

GRILLED OCTOPUS Heirloom tomato, tomato dressing, herb salad, rocket pesto 33

CITRUS DUCK (FRANCE) Half breast, mashed potatoes, kumquat 26

VEGGIE STUFFED TOMATOES ^{VG} Mushroom & vegetables mix, dashi broth 21
~ With green beans salad & tomato dressing +5

CAESAR SALAD Sucrine, crispy chicken, parmesan, Caesar sauce 18

CHEESEBURGER (FRANCE) Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso 25

VEGGIE BURGER ^V Éffiloché vegan BBQ, roquette, frites, cheddar, salade, sauce BBQ 23
Bacon +1,5 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2

TO SHARE*

FOR 2, CHOICE OF 2 SIDES

BEEF PRIME RIB

1KG+ ANGUS — 120

BOURBONNAIS AOC POULTRY

FRANCE — 72

SOLE MEUNIÈRE

ATLANTIQUE — 120

SAUCES +2

PEPPER - BLUE - BÉARNAISE - BEEF JUS - POULTRY JUS

SIDES

FRIES ^{VG} 7 - GREEN SALAD ^{VG} 5 - GREEN BEANS ^{VG} 10 - MASHED POTATOES ^V 8 - VEGGIE COCOTTE ^{VG} 8

*Please allow 30 minutes for preparation for this dish. We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible. If you have any food allergies or intolerances please let us know. The allergens list is available on request. Prices are gross in €, including 10% VAT on food. We do not accept restaurant tickets on weekends and evenings, and can not be returned. We don't accept checks, 200€ and 500€ notes.

(V) Vegetarian (VG) Vegan