

DÎNER

# RIVIÉ

@RIVIEPARIS

## L'APÉRO

GUACAMOLE <sup>VG</sup> 10 - CROUSTI CREVETTES 10 - BURRATA & CHORIZO 11 - TARAMA 12 - RADIS BEURRE <sup>V</sup> 8

## HORS-D'ŒUVRE

### VELOUTÉ DE POTIRON <sup>V</sup> 10

Crème crue, huile de persil,  
graines de courge, noix

### ŒUFS MAYO <sup>V</sup> 8

Huile de persil, roquette

### SOUPE À L'OIGNON <sup>V</sup> 13

Pain de campagne, Comté

### POIREAUX VINAIGRETTE <sup>VG</sup> 11

Noisette, échalote confite, croûtons

### CRUDO DE DAURADE CORSE 12

Citron vert, ponzu, huile de persil

## PLATS

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TARTARE DE BŒUF</b> (FRANCE) Coupé au couteau & préparé, œuf confit, œufs de truite, frites                 | 26 |
| <b>FILET DE DAURADE CORSE</b> Broccolini, sauce vierge                                                         | 22 |
| <b>ONGLET DE BŒUF ANGUS</b> (180G, EUROPE) Sauce au poivre, frites                                             | 30 |
| <b>FISH &amp; CHIPS</b> Merlu, écrasé de petits pois, frites, sauce tartare                                    | 24 |
| <b>CHOU-FLEUR RÔTI</b> <sup>VG</sup> Condiment harissa, écrasé de haricots beurre, huile de persil             | 21 |
| <b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b> (LABEL ROUGE) Purée de pommes de terre, oignons grelots, champignons, jus de viande | 22 |
| <b>JOUE DE BŒUF BOURGUIGNONNE</b> (UE) Purée de pommes de terre, carottes, champignons, oignons grelots        | 24 |
| <b>POULPE GRILLÉ</b> Pommes de terre rôties, coulis de poivron, salade d'herbe, pesto de roquette              | 33 |
| <b>COQUELLETTES À LA TRUFFE</b> Crème à la truffe, Comté, jambon blanc, jus de viande                          | 24 |
| <b>CANARD AUX AGRUMES</b> (FRANCE) Demi magret, purée de pomme de terre, kumquat                               | 26 |
| <b>SALADE CÉSAR</b> Sucrine, poulet croustillant, parmesan, sauce César                                        | 18 |
| <b>CHEESEBURGER</b> (FRANCE) Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso                 | 25 |
| <b>VEGGIE BURGER</b> <sup>V</sup> 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 <sup>VG</sup> 7 - SALADE VERTE <sup>VG</sup> 5 - BROCCOLINI <sup>V</sup> 8 - PURÉE DE POMMES DE TERRE <sup>V</sup> 8 - COCOTTE DE LÉGUMES <sup>VG</sup> 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 <sup>VG</sup> 10 - CRISPY SHRIMPS 10 - BURRATA & CHORIZO 11 - TARAMA 12 - BUTTER RADISH <sup>V</sup> 8

## HORS-D'ŒUVRE

### PUMPKIN VELOUTÉ <sup>V</sup> 10

Raw cream, parsley oil,  
pumpkin seeds, nuts

### EGGS MAYO <sup>V</sup> 8

Parsley oil, rocket

### ONION SOUP <sup>V</sup> 13

Farmhouse bread, Comté

### LEEK VINAIGRETTE <sup>VG</sup> 11

Hazelnut, shallot confit, croutons

### CORSICAN SEABREAM CRUDO 12

Lime, ponzu, parsley oil

## MAINS

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

**CORSICAN SEABREAM FILLET** Broccolini, olive oil vinaigrette 22

**ANGUS BEEF ONGLET** (180G, EUROPE) Pepper sauce, fries 30

**FISH & CHIPS** Hake fish, mushy peas, fries, tartar sauce 24

**ROASTED CAULIFLOWER** <sup>VG</sup> Harissa condiment, butter bean purée, parsley oil 21

**CHICKEN SUPREME** (LABEL ROUGE) Mashed potatoes, baby onion, mushroom, gravy 22

**BURGUNDIAN BEEF CHEEK** (EU) Mashed potatoes, carrot, mushroom, baby onion 24

**GRILLED OCTOPUS** Roasted potatoes, red pepper coulis, herb salad, rocket pesto 33

**TRUFFLE COQUILLETES** Truffle cream, Comté cheese, Parisian ham, gravy 24

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

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

**CHEESEBURGER** (FRANCE) Minced beef, confit onions, cheddar, fries, salad, miso sauce 25

**VEGGIE BURGER** <sup>V</sup> Pulled vegan BBQ, rocket, fries, salad, BBQ sauce 23

Bacon +1,5 / Organic fried egg +1 / Truffle or sweet potato fries +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 - POULTRY

## SIDES

FRIES <sup>VG</sup> 7 - GREEN SALAD <sup>VG</sup> 5 - BROCCOLINI <sup>V</sup> 8 - MASHED POTATOES <sup>V</sup> 8 - VEGGIE COCOTTE <sup>VG</sup> 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