

DÎNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

L'APÉRO

PIZZETTE TRUFFE ^V 11 – MILLEFEUILLES DE POMME DE TERRE ^V 8 – PANISSES ^V 8 – NUGGETS DE POULET 9 – RADIS BEURRE ^V 8

HORS-D'ŒUVRE

PETITS POIS & RICOTTA ^V 12
Soupe froide, radis rouge, croûtons

CRUDO DE DAURADE CORSE 14
Concombre aigre-doux, œuf de truite

GASPACHO DE PASTÈQUE ^V 11
Tomate, concombre, fraise, feta

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

GAMBERO ROSSO 18
Huile d'olive, citron vert
~ Avec lard de Colonnata +5

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

ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 14
Beurre d'escargot, fleur de sel

PLATS

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

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

GNOCCHI À LA TRUFFE ^V Champignons shiitakés, crème à la truffe 22

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

CHOU FARCI VÉGÉTAL ^{VG} Farce de champignons & légumes, bouillon dashi 19

SOURIS D'AGNEAU (240G, UE) Caviar d'aubergine, jus d'agneau 36

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

QUASI DE VEAU (UE) Légumes printaniers, cébette, jus de veau 29

PORC CROUSTILLANT (UE) Purée de pommes de terre, jus de cochon 22

LAITUE ESTIVALE Cœur de laitue, anchois, artichaut, parmesan, mayo citron grillé 19

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

TRUFFLE PIZZETTE ^V 11 - POTATO MILLEFEUILLES ^V 8 - PANISSES ^V 8 - CHICKEN NUGGETS 9 - BUTTER RADISH ^V 8

HORS-D'ŒUVRE

PEAS & RICOTTA ^V 12
Cold soup, red radish, croutons

WATERMELON GASPACHO ^V 11
Tomato, cucumber, strawberry, feta cheese

GAMBERO ROSSO 18
Olive oil, lime
~ With Colonnata lard +5

CORSICAN SEABREAM CRUDO 14
Sweet & sour cucumber, trout roe

ONION SOUP ^V 13
Farmhouse bread, Comté cheese

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

BURGUNDY SNAILS X6 14
Snails butter, sea salt

MAINS

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

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

TRUFFLE GNOCCHI ^V Shiitake mushrooms, truffle cream 22

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

VEGGIE STUFFED CABBAGE ^{VG} Mushroom & vegetables mix, dashi broth 19

SHANK OF LAMB (240G, EU) Eggplant caviar, lamb jus 36

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

RUMP OF VEAL (EU) Spring vegetables, spring onion, veal jus 29

CRISPY PORK (EU) Mashed potatoes, pork jus 22

SUMMERY LETTUCE Lettuce heart, anchovy, artichoke, parmesan, grilled lemon mayo 19

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

VEGGIE BURGER ^V 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 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