

DÎNER

# RIVIÉ

@RIVIEPARIS

## L'APÉRO

HUÎTRES & TARTARE 12 - MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE <sup>V</sup> 8 - TARAMA ESPELETTE 12 - NUGGETS DE POULET 9

## HORS-D'ŒUVRE

### ŒUF EN MEURETTE BIO 12

Vin rouge, lardons, pain de mie

### SALADE D'ENDIVES <sup>VG</sup> 10

Orange, noix, vinaigrette aux agrumes

### SAUMON POMMES À L'HUILE 13

Crème, citron, aneth

### SOUPE À L'OIGNON <sup>V</sup> 13

Pain de campagne, Comté

### PÂTÉ EN CROÛTE 11

Pickles de légumes & de moutarde

### CRUDO DE SAINT-JACQUES (FRANCE) 15

Pomelo, vinaigrette aux agrumes

### 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

**GNOCCHI À LA TRUFFE** <sup>V</sup> Champignons shiitakés, crème à la truffe 22

**TOURNEDOS DE BŒUF** (200G, UE) Sauce au poivre 34

~ Un accompagnement au choix +5€

**CHOU FARCI VÉGÉTAL** <sup>VG</sup> Mélange de champignons, bouillon dashi 19

**CAILLE FAÇON CORDON BLEU\*** Jambon blanc, sauce Mornay, frites, jus de volaille 29

**AIGUILLETES DE THON** Poireau crayon, pickles, sauce Choron 25

**BLANQUETTE DE VEAU** (FRANCE) Quasi de veau, légumes, oignons nouveaux 24

~ Riz pilaf en accompagnement +3€

**VOL-AU-VENT DE LÉGUMES** <sup>V</sup> Légumes de saison, pesto de roquette 21

**BŒUF WELLINGTON** (UE) Épinards, champignons, jus de bœuf 35

**QUENELLES DE CABILLAUD** Sauce nantua, riz pilaf, écrevisses 29

**SAUCISSE BRASSE AU COUTEAU** (FRANCE) Purée de pommes de terre, jus de cochon 20

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

**VEGGIE BURGER** <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

### SOLE MEUNIÈRE

ATLANTIQUE — 120

### VOLAILLE AOC DU BOURBONNAIS

FRANCE — 72

### CÔTE DE VEAU PANÉE

BELGQUE — 80

## SAUCES +2€

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

## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES <sup>VG</sup> 6 - SALADE VERTE <sup>VG</sup> 5 - RIZ PILAF <sup>V</sup> 6 - PURÉE DE POMMES DE TERRE <sup>V</sup> 8 - COCOTTE DE LÉGUMES <sup>VG</sup> 8

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES <sup>V</sup> 14 - PROFITEROLES <sup>V</sup> 12 - RIZ AU LAIT 10 - BABA AU RHUM 11 - POIRE FAÇON BOURDALOUE <sup>V</sup> 12

\*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

OYSTERS & TARTARE 12 - POTATO MILLEFEUILLE <sup>V</sup> 8 - ESPELETTE TARAMA 12 - CHICKEN NUGGETS 9

## HORS-D'ŒUVRE

**ORGANIC ŒUF EN MEURETTE** 12  
Red wine, bacon, soft bread

**ENDIVES SALAD** <sup>VG</sup> 10  
Orange, walnut, citrus dressing

**SAUMON POMMES À L'HUILE** 13  
Cream, lemon, dill

**ONION SOUP** <sup>V</sup> 13  
Farmhouse bread, Comté cheese

**PÂTÉ EN CROÛTE** 11  
Vegetable & mustard pickles

**SCALLOPS CRUDO** (FRANCE) 15  
Pomelo, citrus dressing

**BURGUNDY SNAILS X6** 14  
Snails butter, sea salt

## MAINS

**BEEF TARTARE** (FRANCE) Knif-cutted & prepared, confit egg yolk, salmon eggs, fries 26

**TRUFFLE GNOCCHI** <sup>V</sup> Shiitake mushrooms, truffle cream 22

**BEEF TOURNEDOS** (200G, UE) Pepper sauce 34

~ One side of your choice +5€

**VEGGIE STUFFED CABAGE** <sup>VG</sup> Mushroom mix, dashi broth 19

**CORDON BLEU-STYLE QUAIL\*** White ham, Mornay sauce, fries, poultry jus 29

**TUNA STRIPS** Leek, pickles, Choron sauce 25

**VEAL BLANQUETTE** (FRANCE) Veal rump, vegetables, spring onion 24

~ Pilaf rice as a side +3€

**VEGGIE VOL-AU-VENT** <sup>V</sup> Seasonal vegetables, rocket pesto 21

**BEEF WELLINGTON** (UE) Spinach, mushrooms, beef jus 35

**COD QUENELLES** Nantua sauce, pilaf rice, crayfish 29

**KNIF-CUT BRASSE SAUSAGE** (FRANCE) Mashed potatoes, pork jus 20

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

**VEGGIE BURGER** <sup>V</sup> Pulled vegan BBQ, rocket, cheddar cheese, 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

## SOLE MEUNIÈRE

ATLANTIC — 120

## BOURBONNAIS

## AOC POULTRY

FRANCE — 72

## BREADED VEAL

## CHOP

BELGIUM — 80

## SAUCES +2€

PEPPER - BLUE - BÉARNAISE - BEEF JUS - POULTRY JUS

## SIDES

FRIES <sup>VG</sup> 6 - GREEN SALAD <sup>VG</sup> 5 - PILAF RICE <sup>V</sup> 6 - MASHED POTATOES <sup>V</sup> 8 - VEGGIE COCOTTE <sup>VG</sup> 8

## DESSERTS

CHEESE PLATE <sup>V</sup> 14 - PROFITEROLES <sup>V</sup> 12 - RICE PUDDING 10 - RHUM BABA 11 - BOURDALOUE-STYLE PEAR <sup>V</sup> 12

\*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