

DÎNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 26 - CROQUETAS PATATE DOUCE & CHÈVRE ^V 9 - HOUMOUS DE BUTTERNUT ^{VG} 8 - FRITES DE PATATE DOUCE ^V 11

ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF ^(FRANCE) 16

Jaune d'œuf, échalote, câpres, glace cornichon

ŒUF FRIT ^V 12

Coulis de cresson, champignons

BETTERAVE & STRACCIATELLA ^V 12

Orange, noisettes

SOUPE VGE 25

Volaille, truffe, foie gras

CEVICHE DE DAURADE 14

Vierge & pickles de kaki, échalote

ENTRÉE DU JOUR 13

Selon notre semainier

PLATS

CÔTE DE VEAU ^(FRANCE - 230G) Tagliatelle de légumes, olive, vinaigrette à l'ail noir, frites 35

PARISIENNES DE BUTTERNUT ^V Butternut fondantes, crème au Manchego, graines de courge, sucrose.....22

POULPE Façon meunière, condiment grenobloise, tempura de brocolis.....28

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE ^(FRANCE) Purée de carotte, carottes glacées, trévises.....24

FILET DE BAR Polenta, beurre blanc à la salicorne, huile verte.....26

CHOU-FLEUR RÔTI ^{VG} Purée de chou-fleur, sauce tartare végétale, pickles de chou.....20

BAVETTE DE BŒUF ^(IRLANDE - 180G) Croustillant de pomme de terre, pickles de légumes, sauce au poivre.....26

SALADE CÉSAR ^(FRANCE) Sucrose, poulet, œuf, parmesan, tomate confite, croûtons, sauce César.....20

TARTARE DE BŒUF ^(FRANCE) Jaune d'œuf, pickles, glace cornichon, frites.....25

SALADE D'AUTOMNE ^V Endive, figues, fromage de chèvre frais, noix, vinaigrette à la mélasse de grenade.....18

Poulet +4 / Saumon +4 / Bacon +5

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

VEGGIE BURGER ^V Effiloché vegan BBQ, roquette, cheddar, frites, salade, sauce BBQ.....23

Bacon +2 / Œuf bio au plat +1 / Frites de patate douce +2

PLATS À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF* ^(FRANCE - 1KG+) Pour 2 personnes, choix de 2 accompagnements.....90

LOUP DE CORSE ENTIER* Pour 2 personnes, choix de 2 accompagnements.....75

UN PETIT PLUS

FRITES ^{VG} 6 - SALADE VERTE ^{VG} 5 - LÉGUMES DE SAISON ^V 7

TEMPURA DE BROCOLIS ^V 7 - MACARONIS AU FROMAGE ^V 6

DESSERTS ^V

ASSIETTE DE FROMAGES 14 - PARIS-BREST À PARTAGER 15 - BABA AU RHUM 9 - TOUT CHOCOLAT 12

ENTREMETS MAÏS & POP-CORN 12 - MONT-BLANC CLÉMENTINE 9 - CAFÉ GOURMAND 9

*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 (certains plats végétariens peuvent être faits vegan) (VG) Vegan

DINNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

TO SHARE

PLANCHE MIXTE 26 - SWEET POTATO & GOAT CHEESE CROQUETAS ^V 9 - BUTTERNUT HUMMUS ^{VG} 8 - SWEET POTATO FRIES ^V 11

STARTERS

BEEF TARTARE (FRANCE) 16
Egg yolk, shallot, capers, gherkin ice cream

BEETROOT & STRACCIATELLA ^V 12
Orange, hazelnuts

SEA BREAM CEVICHE 14
Persimmon vierge sauce & pickles, shallot

FRIED EGG ^V 12
Watercress coulis, mushrooms

VEG SOUP 25
Poultry, truffle, foie gras

STARTER OF THE DAY 13
Ask for today's selection

MAINS

VEAL CHOP (FRANCE - 230G) Vegetable tagliatelle, olives, black garlic dressing, fries	35
BUTTERNUT PARISIENNES ^V Soft butternut, Manchego cream, pumpkin seeds, little gem lettuce.....	22
OCTOPUS Meunière-style, grenobloise condiment, broccoli tempura.....	28
YELLOW CHICKEN SUPREME (FRANCE) Carrot purée, glazed carrots, radicchio.....	24
SEA BASS FILLET Polenta, glasswort beurre blanc, green oil.....	26
ROASTED CAULIFLOWER ^{VG} Cauliflower purée, vegan tartar sauce, cauliflower pickles.....	20
BEEF BAVETTE (IRELAND - 180G) Crispy potato cake, vegetable pickles, pepper sauce.....	26
BEEF TARTARE (FRANCE) Egg yolk, pickles, gherkin ice cream, fries.....	25
CAESAR SALAD (FRANCE) Little gem lettuce, chicken, egg, parmesan, sun-dried tomatoes, croutons, Caesar sauce.....	20
AUTUMN SALAD ^V Endive, figs, fresh goat cheese, nuts, pomegranate molasses dressing.....	18
<i>Chicken +4 / Salmon +4 / Bacon +5</i>	
CHEESEBURGER (FRANCE) Ground beef, confit onions, cheddar, fries, salad, miso sauce.....	25
VEGGIE BURGER ^V Pulled vegan BBQ, rocket, cheddar, fries, salad, BBQ sauce.....	23
<i>Bacon +2 / Organic fried egg +1 / Sweet potato fries +2</i>	

MAINS TO SHARE

BEEF RIB STEAK* (FRANCE - 1KG+) Serves 2, choice of 2 sides.....	90
WHOLE CORSICAN SEA BASS* Serves 2, choice of 2 sides.....	75

A LITTLE BIT MORE

FRIES ^{VG} 6 - GREEN SALAD ^{VG} 5 - SEASONAL VEGETABLES ^V 7
BROCCOLI TEMPURA ^V 7 - MACARONI & CHEESE ^V 6

DESSERTS ^V

CHEESE PLATE 14 - PARIS-BREST TO SHARE 15 - RUM BABA 9 - ALL CHOCOLATE 12
CORN & POPCORN ENTREMETS 12 - CLEMENTINE MONT-BLANC 9 - COFFEE GOURMAND 9

*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 allergen list is available on request. Prices are in €, including 10% VAT on food. We do not accept meal vouchers on weekends and evenings, and cannot be returned. We don't accept cheques, 200€ and 500€ notes.

(V) Vegetarian (some dishes can be made vegan) (VG) Vegan