

HORS-D'ŒUVRE

VELOUTÉ DE POTIRON ^V 10

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

ŒUFS MAYO ^V 8

Huile de persil, roquette

SOUPE À L'OIGNON ^V 13

Pain de campagne, Comté

POIREAUX VINAIGRETTE ^{VG} 11

Noisette, échalote confite, croûtons

CRUDO DE DAURADE CORSE 12

Citron vert, ponzu, huile de persil

PLATS

TARTARE DE BŒUF (FRANCE) Coupé au couteau & préparé, œuf confit, œufs de truite, frites	26
FILET DE DAURADE CORSE Broccolini, sauce vierge	22
ONGLET DE BŒUF ANGUS (180G, EUROPE) Sauce au poivre, frites	30
FISH & CHIPS Merlu, écrasé de petits pois, frites, sauce tartare	24
CHOU-FLEUR RÔTI ^{VG} Condiment harissa, écrasé de haricots beurre, huile de persil	21
SUPRÊME DE VOLAILLE (LABEL ROUGE) Purée de pommes de terre, oignons gelots, champignons, jus de viande	22
JOUE DE BŒUF BOURGUIGNONNE (UE) Purée de pommes de terre, carottes, champignons, oignons gelots	24
POULPE GRILLÉ Pommes de terre rôties, coulis de poivron, salade d'herbe, pesto de roquette	33
COQUILLETES À LA TRUFFE Crème à la truffe, Comté, jambon blanc, jus de viande	24
CANARD AUX AGRUMES (FRANCE) Demi magret, purée de pomme de terre, kumquat	26
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

SAUCES +2

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

ACCOMPAGNEMENTS

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

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ^V 14 - PROFITEROLE 11 - RIZ AU LAIT 10 - TARTE CITRON 12 - TARTE TATIN ^V 11

LUNCH

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

HORS-D'ŒUVRE

PUMPKIN VELOUTÉ ^V 10

Raw cream, parsley oil,
pumpkin seeds, nuts

EGGS MAYO ^V 8

Parsley oil, rocket

ONION SOUP ^V 13

Farmhouse bread, Comté

LEEEKS VINAIGRETTE ^{VG} 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 ^{VG} 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 ^V Pulled vegan BBQ, rocket, fries, salad, BBQ sauce	23

Bacon +1,5 / Organic fried egg +1 / Truffle or sweet potato fries +2

SAUCES +2

PEPPER - BLUE - BÉARNAISE - BEEF - POULTRY

SIDES

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

DESSERTS

CHEESE PLATE ^V 14 - PROFITEROLE 11 - RICE PUDDING 10 - LEMON TART 12 - APPLE TATIN ^V 11

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