

## 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

## CRUDO DE DAURADE CORSE 12

Citron vert, ponzu, huile de persil

## GAMBAS GRILLÉES 15

Salade d'herbes, citron grillé,  
sauce épicée

SOUPE À L'OIGNON <sup>V</sup> 13

Pain de campagne, Comté

POIREAUX VINAIGRETTE <sup>VG</sup> 11

Noisette, échalote confite, croûtons

## 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</b> (180G, UE) 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>CUISSE DE VOLAILLE</b> (LABEL ROUGE) Purée de pommes de terre, oignons gelots, champignons, jus de viande | 22 |
| <b>JOUE DE BŒUF BOURGUIGNONNE</b> (UE) Purée de pommes de terre, carottes, champignons, oignons gelots       | 24 |
| <b>POULPE GRILLÉ</b> Pommes de terre rôties, coulis de poivron, salade d'herbe, pesto de roquette            | 33 |
| <b>COQUILLETES 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

## 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

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES <sup>V</sup> 14 - PROFITEROLE 11 - RIZ AU LAIT 10 - TARTE CITRON 12 - TARTE TATIN <sup>V</sup> 11

LUNCH

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

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

CORSICAN SEABREAM CRUDO 12

Lime, ponzu, parsley oil

GRILLED GAMBAS 15

Herbs salad, grilled lemon,  
spicy sauce

ONION SOUP <sup>V</sup> 13

Farmhouse bread, Comté

LEEEKS VINAIGRETTE <sup>VG</sup> 11

Hazelnut, confit shallots, croutons

MAINS

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BEEF TARTARE</b> (FRANCE) Knife-cut & prepared, confit egg yolk, trout roe, fries                | 26 |
| <b>CORSICAN SEABREAM FILLET</b> Broccolini, virgin olive oil sauce                                  | 22 |
| <b>BEEF ONGLET</b> (180G, EU) Pepper sauce, fries                                                   | 30 |
| <b>FISH &amp; CHIPS</b> Hake fish, pea purée, fries, tartar sauce                                   | 24 |
| <b>ROASTED CAULIFLOWER</b> <sup>VG</sup> Harissa condiment, butter bean purée, parsley oil          | 21 |
| <b>CHICKEN THIGH</b> (LABEL ROUGE) Mashed potatoes, baby onion, mushroom, meat jus                  | 22 |
| <b>BURGUNDIAN BEEF CHEEK</b> (EU) Mashed potatoes, carrot, mushroom, baby onion                     | 24 |
| <b>GRILLED OCTOPUS</b> Roasted potatoes, red pepper coulis, herb salad, rocket pesto                | 33 |
| <b>TRUFFLE COQUILLETES</b> Truffle cream, Comté cheese, white ham, meat jus                         | 24 |
| <b>CITRUS DUCK</b> (FRANCE) Half breast, mashed potatoes, kumquat                                   | 26 |
| <b>CAESAR SALAD</b> Sucrine, crispy chicken, parmesan, Caesar sauce                                 | 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

SAUCES +2

PEPPER - BLUE - BÉARNAISE - BEEF JUS - POULTRY JUS

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

DESSERTS

CHEESE PLATE <sup>V</sup> 14 - PROFITEROLE 11 - RICE PUDDING 10 - LEMON TART 12 - APPLE TATIN <sup>V</sup> 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