

DÉJEUNER

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

CEVICHE DE DAURADE 14

Vierge & pickles de kaki, échalote

ŒUF FRIT ^V 12

Coulis de cresson, champignons

ENTRÉE DU JOUR 13

Selon notre semainier

PLATS

PLATS DU JOUR Selon notre semainier	24/25
POULPE Façon meunière, condiment grenobloise, tempura de brocolis.....	28
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE (FRANCE) Purée de carotte, carottes glacées, trévises.....	24
SALADE CÉSAR (FRANCE) Sucrine, poulet, œuf, parmesan, tomate confite, croûtons, sauce César.....	20
TARTARE DE BŒUF (FRANCE) Jaune d'œuf, pickles, glace cornichon, frites.....	25
ROLL DE TOURTEAU XL Brioche, chair de tourteau, mayonnaise, frites.....	22
<i>7 g de caviar Baeri +12</i>	
SALADE D'AUTOMNE ^V Endive, figues, fromage de chèvre frais, noix, vinaigrette à la mélasse de grenade.....	18
<i>Poulet +4 / Saumon +4 / Bacon +5</i>	
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
<i>Bacon +2 / Œuf bio au plat +1 / Frites de patate douce +2</i>	

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 Sélection de 3 fromages	14
DESSERT DU JOUR Selon notre semainier.....	9
CRÈME BRÛLÉE Saveur pistache.....	9
PROFITEROLE Glace vanille, Chantilly, sauce chocolat Valrhona.....	10
TARTE AUX FIGUES Pâte sucrée, confit de figue, figues fraîches, crème montée vanille.....	9
CAFÉ / THÉ GOURMAND Sélection de 3 mignardises.....	9

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

LUNCH

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

SEA BREAM CEVICHE 14

Persimmon vierge sauce & pickles, shallot

FRIED EGG ^V 12

Watercress coulis, mushrooms

STARTER OF THE DAY 13

Ask for today's selection

MAINS

DISH OF THE DAY Ask for today's selection 24/25

OCTOPUS Meunière-style, grenobloise condiment, broccoli tempura.....28

YELLOW CHICKEN SUPREME (FRANCE) Carrot purée, glazed carrots, radicchio.....24

CAESAR SALAD (FRANCE) Little gem lettuce, chicken, egg, parmesan, sun-dried tomatoes, croutons, Caesar sauce.....20

BEEF TARTARE (FRANCE) Egg yolk, pickles, gherkin ice cream, fries.....25

XL CRAB ROLL Brioche bread, crab meat, mayonnaise, fries.....22

7 g of Baeri caviar +12

AUTUMN SALAD ^V Endive, fig, fresh goat cheese, nuts, pomegranate molasses dressing.....18

Chicken +4 / Salmon +4 / Bacon +5

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

Bacon +2 / Organic fried egg +1 / Sweet potato fries +2

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 Selection of 3 cheeses.....14

DESSERT OF THE DAY Ask for today's selection.....9

CRÈME BRÛLÉE Pistachio-flavoured.....9

PROFITEROLE Vanilla ice cream, Chantilly cream, Valrhona chocolate sauce.....10

FIG TART Fig confit, fresh figs, vanilla whipped cream.....9

COFFEE / TEA GOURMAND Selection of 3 mignardises.....9

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) Végétarien (some dishes can be made vegan) (VG) Vegan