

# RIVIÉ

## DÉJEUNER & DÎNER

### ENTRÉES

<b>GRAVLAX DE TRUITE BAIGORRY</b> 18 Pickles de légumes, huile d'oseille, yaourt fumé	<b>SALADE DE CONCOMBRES ACIDULÉS</b> 13 Crabe émietté, raifort, extraction de concombre, aneth, caviar de moutarde <i>Perfect combo : Slushy du moment - 14</i>
<b>TOMATES ANCIENNES (VG)</b> 12 Sorbet de cosses de petits pois, yaourt d'amande, Pedro Ximenez <i>Perfect combo : Château Ste Marguerite, Symphonie 2022 - 13</i>	<b>CREVETTES AVOCAT</b> 15 Crevettes nordiques, feuille de brick, mousse d'avocat, vinaigrette orange
<b>PETITS POIS &amp; COCO (V)</b> 14 Crèmeux de petits pois, œuf parfait, kadaïf, mousse coco <i>Perfect combo : Chablis, Domaine des Maronniers 2022 - 13</i>	<b>KALE &amp; RICOTTA (V)</b> 13 Pesto de kale, orange, condiment chia betterave, vinaigrette à l'orange

### PLATS

<b>DORADE ROUSSIE</b> ORIGINE PACIFIQUE Limonade de pastèque, pickles, salade d'herbes, huile d'aneth 21 <i>Perfect combo : Rosolio spritz - 14</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF</b> ORIGINE FRANCE Coupé au couteau & préparé, œuf confit, œufs de saumon, frites 26 <i>Perfect combo : CLO Les Méchant Rouge, AOC Anjou 2020 - 10</i>	
<b>AUBERGINE BRAISÉE (VG)</b> Julienne de courgettes, crèmeux de tomate Green Zebra 20	
<b>FAUX-FILET D'AUBRAC</b> ORIGINE FRANCE - 260G Chou pakchoï grillées, œuf confit, jus de bœuf 36 <i>Perfect combo : Crozes-Hermitage, Domaine Les Entrefaux 2021 - 14</i>	
<b>SEICHES SNACKÉES</b> ORIGINE MÉDITERRANÉE Ragoût de pois chiches, roquette, cacahuètes, jus d'encre de seiche 28	
<b>SALADE NIÇOISE</b> Compotée d'artichaut, coulis de roquette, vinaigrette d'anchois, œuf confit, croûtons 18 <i>Perfect combo : Château Ste Marguerite, Symphonie 2022 - 13</i>	
<b>DEMI COQUELET GRILLÉ</b> Condiment ail noir, frites, jus de volaille 25	
<b>COQUILLETES TRUFFÉES</b> Jambon de Paris, Mornay au Comté 16 mois, brisures de truffe 26 <i>Truffe fraîche (3g) + 5</i>	

<b>HOMARD BLEU ENTIER</b> ORIGINE ATLANTIQUE Sauce Choron grillée, un accompagnement au choix 80 <i>Perfect combo : Bière pression Roquette (blanche) ou Intrépide (IPA) - 11</i>	
--	--

### PLATS POUR DEUX

<b>CÔTE DE BŒUF*</b> (1,2KG) ORIGINE FRANCE Romarin, jus de bœuf corsé 55/PERS	
<b>SOLE MEUNIÈRE</b> Persil, câpres, beurre noisette 55/PERS	

### ACCOMPAGNEMENTS - 7

<b>FRITES (VG)</b>	<b>SMASHED POTATOES (V)</b> Sauce tarator
<b>CAROTTES RÔTIÉS (VG)</b>	<b>SALADE VERTE (VG)</b> Vinaigrette citronnée
<b>HARICOTS VERTS (VG)</b> Huile d'olive	

@RIVIEPARIS

\*Prévoyez 30 minutes de préparation pour ce plat. 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

# RIVIÉ

## LUNCH & DINNER

### STARTERS

<b>TRUIT BAIGORRY GRAVLAX</b> 18 Veggie pickles, sorrel oil, smoked yoghurt	<b>SOUR CUCUMBER SALAD</b> 13 Crumbled crab, horseradish, cucumber extraction, dill, mustard pickles <i>Perfect combo : Slushy du moment - 14</i>
<b>HERITAGE TOMATOES (VG)</b> 12 Pea pod sorbet, almond yoghurt, Pedro Ximenez <i>Perfect combo : Château Ste Marguerite, Symphonie 2022 - 13</i>	<b>SHRIMPS AVOCADO</b> 15 Northern shrimps, brick sheet, avocado mousse, orange dressing
<b>PEAS &amp; COCONUT (V)</b> 14 Peas cream, perfect-cooked egg, kadaïf, coconut mousse <i>Perfect combo : Chablis, Domaine des Maronniers 2022 - 13</i>	<b>KALE &amp; RICOTTA (V)</b> 13 Kale pesto, orange, chia beetroot condiment, orange dressing

### MAINS

<b>SCORCHED AMBERJACK</b> PACIFIC ORIGIN Watermelon lemonade, pickles, herb salad, dill oil 25 <i>Perfect combo : Rosolio spritz - 14</i>
<b>BEEF TARTARE</b> FRANCE ORIGIN Knife-cut & prepared, candied yolk, salmon eggs, fries 26 <i>Perfect combo : CLO Les Méchant Rouge, AOC Anjou 2020 - 10</i>
<b>BRAISED EGGPLANT (VG)</b> Zucchini julienne, Green Zebra tomato cream 20
<b>AUBRAC SIRLOIN</b> FRANCE ORIGIN - 260G Grilled pakchoï cabbage, candied egg, beef jus 36 <i>Perfect combo : Crozes-Hermitage, Domaine Les Entrefaux 2021 - 14</i>
<b>CUTTLEFISH</b> MEDITERRANEAN ORIGIN Chickpea stew, rocket, peanuts, cuttlefish jus 28
<b>NIÇOISE SALAD</b> Artichoke compote, rocket coulis, anchovy dressing, candied egg, croûtons 18 <i>Perfect combo : Château Ste Marguerite, Symphonie 2022 - 13</i>
<b>HALF GRILLED COCKEREL</b> Black garlic condiment, fries, poultry jus 25
<b>TRUFFLE COQUILLETES</b> Parisian ham, Comté 16 months Mornay, crumbled truffle 26 <i>Fresh truffle (3g) + 5</i>
<b>WHOLE BLUE LOBSTER</b> ATLANTIC ORIGIN Grilled Choron sauce, choice of a side 80 <i>Perfect combo : Draft beer Roquette (white) ou Intrépide (IPA) - 11</i>

### MAINS FOR TWO

<b>BEEF PRIME RIB*</b> (1,2KG) GERMANY ORIGIN Romarin, beef jus 55/PERS
<b>SOLE MEUNIÈRE</b> Parsley, capers, beurre noisette 55/PERS

### SIDES - 7

<b>FRIES (VG)</b>	<b>SMASHED POTATOES (VG)</b> Tarator sauce
<b>ROASTED CARROTS (VG)</b>	<b>GREEN SALAD (VG)</b> Lemon dressing
<b>GREEN BEANS (VG)</b> Olive oil	

@RIVIEPARIS

\*Please allow 30 minutes for preparation for this dish. If you have any food allergies or intolerances please let us know.  
The allergens list is available on request. Prices are net in €, including 10% VAT on food.  
We do not accept restaurant tickets on weekend and evening, and can not be returned. We don't accept checks, 200€ and 500€ notes.

(V) Vegetarien (VG) Vegan