

RIVIÉ

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES

GRAVLAX DE TRUITE BAIGORRY Pickles de légumes, huile d'oseille, yaourt fumé	18	ŒUF MEURETTE Boulgour, œuf mollet pané, mayo Soubise, lard fumé	15
SALADE DE FENOUIL (VG) Condiment poire, pralin de courge, raisins, coriandre, pignons de pin	11	KALE & RICOTTA (V) Pesto de chou kale, clémentine, condiment chia betterave, vinaigrette à l'orange	13
SOUPE À L'OIGNON (V) Pâte feuilletée, craquelin au Comté	13		

PLATS

CHOU-FLEUR BRIOCHÉ Pain hallah, condiment de tiges de chou-fleur, caviar de moutarde	24
TARTARE DE BŒUF <small>ORIGINE FRANCE</small> Coupé au couteau & préparé, œuf confit, œufs de saumon, frites	26
ENDIVES BRAISÉES (VG) Coulis d'endive, béchamel vegan, tempura de pleurotes	19
OS À MOELLE <small>ORIGINE ALLEMAGNE</small> Chanterelles, laitue brûlée	20
SEICHES SNACKÉES Ragoût de pois chiches, roquette, cacahuètes, jus d'encre de seiche	28
SARRASIN & SALSIFIS (VG) Galette sarrasin, condiment kaki & oignon rouge, salade d'herbes	18
DEMI COQUELET GRILLÉ Condiment ail noir, frites, jus de volaille	25
ROUGET ENTIER Sauce tomate & courge, salade d'herbes	36
BOURGUIGNON 12H <small>ORIGINE ALLEMAGNE</small> Queue de bœuf rôtie, petits légumes, crème de pomme de terre	26

PLATS POUR DEUX

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

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES (VG)	6	SMASHED POTATOES (V) Sauce tarator	7
CAROTTES RÔTIES (VG)	7	SALADE VERTE (VG) Vinaigrette citronnée	6

@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

TRUIT BAIGORRY GRAVLAX Veggie pickles, sorrel oil, smoked yoghurt	18	EGG MEURETTE Bulgur, fried mollet egg, Soubise mayo, smoked pork	15
FENNEL SALAD (VG) Pear condiment, squash pralin, grapes, coriander, pine nuts	11	KALE & RICOTTA (V) Kale pesto, clementine, chia beetroot condiment, orange dressing	13
ONION SOUP (V) Puff pastry, Comté cheese craquelin	13		

MAINS

CAULIFLOWER BRIOCHE Hallah bread, cauliflower stalk condiment, mustard caviar	24
BEEF TARTARE <small>ORIGIN FRANCE</small> Knife-cut & prepared, candied yolk, salmon eggs, fries	26
BRAISED ENDIVES (VG) Endive coulis, vegan béchamel, oyster mushrooms tempura	19
BONEMARROW <small>ORIGIN GERMANY</small> Burnt lettuce, chanterelles	20
CUTTLEFISH Chickpea stew, rocket, peanuts, cuttlefish jus	28
BUCKWHEAT & SALSIFY (VG) Buckwheat galette, persimmon & red onion condiment, herbs	18
HALF GRILLED COCKEREL Black garlic condiment, fries, poultry jus	25
WHOLE RED MULLET Tomato & squash sauce, herb salad	36
BOURGUIGNON 12H <small>ORIGIN GERMANY</small> Roasted oxtail, mini vegetables, potato cream	26

MAINS FOR TWO

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

SIDES

FRIES (VG)	6	SMASHED POTATOES (VG) Tarator sauce	7
ROASTED CARROTS (VG)	7	GREEN SALAD (VG) Lemon dressing	6

@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) Vegetarian (VG) Vegan