

RIVIÉ

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES

GRAVLAX DE TRUITE BAIGORRY ^{ORIGINE FRANCE} ¹⁶ Vinaigrette grenade, zestes d'agrumes	ARTICHAUT[*] MARÂICHER ENTIER (VG) ¹⁹ Artichaut Camus, vinaigrette moutardée
CRAQUELIN DE PETITS POIS (V) ¹² Craquelin de pain de mie, crème de burrata ^{**} , salade de petits pois & tomates confites	TOMATES ANCIENNES D'AGEN ^(VG) ¹¹ Yaourt d'amande, marmelade & vinaigrette de tomate
GAMBAS GRILLÉES ^{ORIGINE OCÉAN INDIEN} ¹⁶ Salade d'herbes, citron grillé, beurre épicié	

PLATS

TARTARE DE BŒUF ^{ORIGINE FRANCE} Coupé au couteau & préparé, œuf [*] confit, œufs de saumon, frites ^{**} ²⁵	
RAVIOLES FORESTIÈRES Farce aux champignons, pickles d'enoki, bonite, bouillon aux champignons ¹⁹	
POULPE GRILLÉ ^{ORIGINE MÉDITERRANÉE} Salade de courgettes jaunes & vertes, aïoli citron, tomates confites ²⁸	
CÔTELETTES D'AGNEAU ^{ORIGINE FRANCE} Artichaut, caviar d'aubergine, condiment citron piment, jus d'agneau ³²	
STEACK NORMAND GRILLÉ (230G) ^{ORIGINE FRANCE} Faux-filet, beurre persillé, frites ³⁰	
SAUMON DUGLÉRÉ ^{ORIGINE NORVÈGE (FRIEND OF THE SEA)} Bouillon dugléré, crème de poivron rouge, sucrose, pickles ²²	
SUMMER BOWL (VG) Épeautre [*] , haricots verts, tofu frit, pleurotes BBQ ^{**} , pickles de piment ¹⁸	
CHEESEBURGER ^{ORIGINE FRANCE} Steak haché, potato bun, oignons confits ^{**} , cheddar, pickles, frites ^{**} , salade, sauce miso ²⁵	
VEGGIE BURGER (V) Potato bun, effiloché vegan BBQ, roquette, cheddar, frites ^{**} , salade, sauce BBQ ²³ Bacon +1,5 / Œuf [*] au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2	

PLATS POUR DEUX

POULET RÔTI AOC DU BOURBONNAIS (1KG) ^{ORIGINE FRANCE - AUVERGNE} Sauce au poivre, frites ^{**} , salade ^{33/PERS}	
T-BONE* (1KG) ^{ORIGINE FRANCE - AUBRAC} Jus de bœuf corsé, 2 accompagnements au choix ^{55/PERS}	
SOLE MEUNIÈRE ^{ORIGINE ATLANTIQUE} Persil, câpres, beurre noisette, 2 accompagnements au choix ^{55/PERS}	

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES ^(VG) ⁷	PURÉE DE POMME DE TERRE (V) ⁸
SALADE VERTE (VG) Vinaigrette citronnée ⁵	HARICOTS VERTS (VG) Huile d'olive ⁸

● Issu de l'agriculture biologique ● Issu de circuit court

*Prévoyez 30 minutes de préparation pour ce plat. Le MSC (Marine Stewardship Council) est un label de pêche durable. 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€.

RIVIÉ

LUNCH & DINNER

STARTERS

BAIGORRY TROUT GRAVLAX ^{••} FRENCH ORIGIN 16 Pomegranate dressing, citrus zest	WHOLE MARAÎCHER ARTICHOKE [•] (VG) 19 Camus artichoke, mustard dressing
PEAS CRAQUELIN (V) 12 Soft bread craquelin, burrata cream ^{••} , peas & candied tomatoes salad	AGEN HEIRLOOM TOMATOES ^{••} (VG) 11 Almond yogurt, tomato marmelade & dressing
GRILLED KING PRAWNS [•] INDIAN OCEAN ORIGIN 16 Herbs salad, grilled lemon, spicy butter	

MAINS

BEEF TARTARE [•] FRENCH ORIGIN Knife-cut & prepared, confit egg [•] yolk, salmon eggs, fries ^{••} 25	
FOREST RAVIOLES Mushrooms stuffing, enoki pickles, skipjack, mushroom broth 19	
GRILLED OCTOPUS [•] MÉDITERRANÉAN ORIGIN Green & yellow zucchini salad, lemon aioli, dried tomato 28	
LAMB CHOPS [•] FRENCH ORIGIN Artichoke, eggplant caviar, lemon chili condiment, lamb jus 32	
GRILLED NORMANDY STEAK (230G) [•] FRENCH ORIGIN Sirloin steak, parsley butter, fries 30	
DUGLÉRÉ SALMON [•] NORWEGIAN ORIGIN (FRIEND OF THE SEA) Dugléré broth, red pepper cream, baby gem lettuce, pickles 22	
SUMMER BOWL (VG) Spelt [•] , green beans, fried tofu, BBQ oyster mushroom ^{••} , chilli pickles 18	
CHEESEBURGER [•] FRENCH ORIGIN Minced beef, potato bun, confit onions ^{••} , cheddar, pickles, fries ^{••} , salad, miso sauce 25	
VEGGIE BURGER (V) Potato bun, pulled vegan BBQ, rocket, cheddar, fries ^{••} , salad, BBQ sauce 23 Bacon +1,5 / Fried egg [•] +1 / Truffle or sweet potato fries +2	

MAINS FOR TWO

AOC BOURBONNAIS ROASTED CHICKEN (1KG) [•] FRENCH ORIGIN - AUVERGNE Pepper sauce, fries ^{••} , salad 33/PERS	
T-BONE* (1KG) [•] FRENCH ORIGIN - AUBRAC Intense beef jus, choice of 2 sides 55/PERS	
SOLE MEUNIÈRE [•] ATLANTIC ORIGIN Parsley, capers, beurre noisette, choice of 2 sides 55/PERS	

SIDES

FRIES ^{••} (VG) 7	MASHED POTATO (V) 8
GREEN SALAD (VG) Lemon dressing 5	GREEN BEANS (VG) Olive oil 8

• Issu de l'agriculture biologique •• Issu de circuit court

*Prévoyez 30 minutes de préparation pour ce plat. Le MSC (Marine Stewardship Council) est un label de pêche durable. 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€.