

RIVIÉ

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES

GRAVLAX DE TRUITE BAIGORRY 18 Pickles de légumes, huile d'oseille, yaourt fumé	ŒUF MEURETTE 15 Boullgour, œuf mollet pané, mayo Soubise, lard
POIREAUX VINAIGRETTE (V) 12 Œuf dur, tuiles de croûton, gribiche	TATIN D'OIGNONS (V) 13 Raifort, crème crue
LÉGUMES CROQUANTS & DORADE 16 Dorade crue, citron caviar, crème de navet	

PLATS

CHOU-FLEUR BRIOCHÉ Pain hallah, condiment de tiges de chou-fleur, caviar de moutarde 24
TARTARE DE BŒUF Origine France, coupé au couteau, œuf confit, œufs de saumon 26
TOMATES FARCIES VÉGÉTALES (V) Farce aux lentilles, huile de basilic 21
OS À MOELLE Origine Allemagne, laitue brûlée, chanterelles, jus de bœuf 25
POULPE GRILLÉ Huile de câpres fumées, citron grillé, salade d'herbes, grenobloise 32
CORDON BLEU Volaille jaune, jambon Prince de Paris, ketchup maison épicé, mesclun 28
CHOU TAPÉ (V) Choucroute, salade de chou blanc, huile pimentée, yaourt d'amande 24
BAR ENTIER Sucrine braisée, citron grillé, sauce escabèche 35

PLATS POUR DEUX

CÔTE DE BŒUF* (1,2KG) Origine France, 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
HARICOTS VERTS (VG) 9	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	18	EGG MEURETTE	15
Veggie pickles, sorrel oil, smoked yoghurt		Bulgur, fried mollet egg, Soubise mayo, lard	
POIREAUX VINAIGRETTE (V)	12	ONION TATIN (V)	13
Hard boiled-egg, crouton tuiles, gribiche		Horseradish, raw cream	
GARDEN VEGETABLES & SEABREAM	16		
Raw seabream, caviar lemon, turnip cream			

MAINS

CAULIFLOWER BRIOCHE	Hallah bread, stalk cauliflower condiment , mustard caviar	24
BEEF TARTARE	Origin France, knife cutted, candied yolk, salmon eggs	26
VEGGIE STUFFED TOMATOES (V)	Lentils stuffing, basil oil	21
BONEMARROW	Origin Germany, burnt lettuce, chanterelle, beef jus	25
GRILLED OCTOPUS	Smoked caper oil, grilled lemon, herbs salad, grenobloise	32
CORDON BLEU	Yellow poultry, Prince de Paris ham, homemade spicy ketchup, salad	28
CHOU TAPÉ (V)	Choucroute, white cabbage salad, chilli oil, almond yoghurt	24
WHOLE SEABASS	Braised sucrine, grilled lemon, escabeche sauce	35

MAINS FOR TWO

BEEF PRIME RIB* (1,2KG)	From France, romarin, beef jus	55/PERS
SOLE MEUNIÈRE	Parsley, capers, beurre noisette	55/PERS

SIDES

FRIES (VG)	6	SMASHED POTATOES (VG)	Tarator sauce	7
GREEN BEANS (VG)	9	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