

RIVIÉ

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE (V) Gribiche, œuf, croûtons	12	GRAVLAX DE TRUITE Pickles, yaourt fumé, huile d'olive	18
LÉGUMES CROQUANTS & DORADE Dorade crue, crème de navet, citron caviar	16	TATIN D'OIGNONS (V) Crème crue, raifort	13
ŒUF MEURETTE Mayo Soubise, lard, boulgour	15		

PLATS

CHOU-FLEUR BRIOCHÉ Pain hallah, condiment chou-fleur	24
TARTARE DE BŒUF Origine France, œuf confit, œufs de poisson	26
TOMATE FARCIE VÉGÉTALE (V) Farce aux lentilles, huile de basilic	21
OS À MOELLE Origine Allemagne, girolles, jus de bœuf, pain de campagne	25
POULPE GRILLÉ Grenobloise, huile de câpres fumées, citron grillé	32
CORDON BLEU Ketchup maison, mesclun	28
CHOU TAPÉ (V) Yaourt d'amande, choucroute, huile pimentée	24
BAR ENTIER Sauce escabèche, laitue braisée, citron grillé	35

PLATS POUR DEUX

CÔTE DE BŒUF (1,2KG) Origine France, jus de bœuf corsé, romarin	55/PERS
SOLE MEUNIÈRE Beurre noisette, persil, câpres	55/PERS

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES (VG)	6	SMASHED POTATOES (V)	7
HARICOTS VERTS (VG)	9	SALADE VERTE (VG)	6

@RIVIEPARIS

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

POIREAUX VINAIGRETTE (V) Leek, gribiche, egg, croutons	12	TRUIT GRAVLAX Pickles, smoked yoghurt, sorrel oil	18
GARDEN VEGETABLES & SEABREAM Raw seabream, turnip cream, caviar lemon	16	ONION TATIN (V) Turnip cream, caviar lemon	13
EGG MEURETTE Soubise mayo, lard, bulgur	15		

MAINS

CAULIFLOWER BRIOCHE Hallah bread, cauliflower condiment	24
BEEF TARTARE Origin France, candied yolk, fish egg	26
VEEGGIE STUFFED TOMATOES (V) Lentils stuffing, basil oil	21
BONEMARROW Origin Germany, girolles, beef jus, farmhouse bread	25
GRILLED OCTOPUS Grenobloise, smoked caper oil, grilled lemon	32
CORDON BLEU Homemade ketchup, salad	28
CHOU TAPÉ (V) Cabbage, almond yoghurt, choucroute, chilli oil	24
WHOLE SEABASS Escabeche sauce, braised lettuce, grilled lemon	35

MAINS FOR TWO

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

SIDES

FRIES (VG)	6	SMASHED POTATOES (VG)	7
GREEN BEANS (VG)	9	GREEN SALAD (VG)	6

@RIVIEPARIS

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