

RIVIÉ

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES

TOMATES COEUR DE BOEUF GRILLÉES (VG) 14 Laquage soja, jus pêche & tomate jaune, condiment piment	SALADE DE QUINOA ROUGE (VG) 12 Betteraves rouges & jaunes, graines de courge, vinaigrette orange
CRUDO DE MAIGRE ORIGINE ATLANTIQUE 16 Jus d'herbes, coriandre, fleur de sel <i>Perfect combo : Touraine Oisly, Sauvignon, Domaine Octavie - 10</i>	PISSALADIÈRE 14 Pain pita, compotée d'oignons, anchois marinés, tapenade, condiment citron piment <i>Perfect combo : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault - 11</i>
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6/12) 12/16 Persillade, pain blanc grillé <i>Perfect combo : Bourgogne Côte-d'or Château Philippe Le Hardi - 14</i>	GAMBAS GRILLÉES ORIGINE Océan Indien 16 Salade d'herbes, citron grillé, beurre épicié

PLATS

TARTARE DE BŒUF ORIGINE FRANCE Coupé au couteau & préparé, œuf bio confit, œufs de saumon, frites 25
MAQUEREAU & CHIPS ORIGINE ATLANTIQUE Maquereau frit, frites, salade d'herbes, sauce tartare 22 <i>Perfect combo : Astroblonde, Brasserie Demory, Pilsner - 11</i>
CANARD À L'ORANGE ORIGINE FRANCE Demi magret, purée de pomme de terre, mirabelles 26 <i>Perfect combo : Bordeaux, Château Haut Peyrat - 10</i>
CARBO VEGGIE (V) Tagliatelles de radis daïkon, lard d'aubergine, oeuf bio confit, demi-glace végétale 17 <i>Perfect combo : AOP Luberon Blanc, Les Terres de Maslauris - 10</i>
QUENELLES DE VEAU ORIGINE EUROPE Laquage miso, pommes grenailles, jus de veau crémé 24
CABILLAUD ORIGINE ATLANTIQUE Carottes glacées à l'orange, pickles de moutarde, bouillon végétal 23 <i>Perfect combo : Chablis, Domaine des Maronniers - 13</i>
JOUE DE BOEUF CONFITE ORIGINE FRANCE Pomme de terre Hasselback, sauce vin rouge, Porto 21 <i>Perfect combo : Crozes Hermitage, Domaine Les Entrefaux - 14</i>
AUBERGINE LAQUÉE (VG) Tofu fumé, crème d'ail, ciboulette, sauce aubergine 18
HOX CHEESEBURGER ORIGINE FRANCE Bun maison, oignons confits, cheddar, pickles, frites, salade, sauce miso 25
HOX VEGGIE BURGER (V) Bun maison, effiloché vegan BBQ, roquette, pickles, frites, salade, sauce BBQ 23 <i>Bacon +1,5 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2</i>

PLATS POUR DEUX

POULET RÔTI AOC DU BOURBONNAIS (1KG) ORIGINE FRANCE - AUVERGNE Sauce au poivre, frites, salade 32/PERS <i>Perfect combo : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault - 11</i>
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	POMMES GRENAILLES (V) Beurre, thym, ail 8
RATATOUILLE (V) Gratinée au Comté 8	BROCCOLINIS (V) Sauce tarator 8
SALADE VERTE (VG) Vinaigrette citronnée 7	

@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

GRILLED BEEF TOMATO (VG) 14 Soya glazing, peach & yellow tomato jus, chilli condiment	RED QUINOA SALAD (VG) 12 Red & yellow beetroots, pumpkin seeds, orange dressing
MEAGRE CRUDO ATLANTIC ORIGIN 16 Herbs jus, coriander, sea salt <i>Perfect combo : Touraine Oisly, Sauvignon, Domaine Octavie - 10</i>	PISSALADIÈRE 14 Pita bread, onion compote, marinated anchovies, tapenade, lemon chilli condiment <i>Perfect combo : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault - 11</i>
BURGUNDY SNAILS (6/12) 12/16 Persillade, grilled white bread <i>Perfect combo : Bourgogne Côte-d'or Château Philippe Le Hardi - 14</i>	GRILLED KING PRAWNS INDIAN OCEAN ORIGIN 16 Herbs salad, grilled lemon, spicy butter

MAINS

BEEF TARTARE FRANCE ORIGIN Knife-cut & prepared, organic candied yolk, salmon eggs, fries 25
MACKEREL & CHIPS ATLANTIC ORIGIN Fried mackerel, fries, herbs salad, tartar sauce 22 <i>Perfect combo : Astrobionde, Brasserie Demory, Pilsner - 11</i>
DUCK & ORANGE FRANCE ORIGIN Half duck breast fillet, mashed potatoes, mirabelle plums 26 <i>Perfect combo : Bordeaux, Château Haut Peyrat - 10</i>
VEGGIE CARBO (V) Daikon radish tagliatelles, eggplant lard, organic candied yolk, vegetale sauce 17 <i>Perfect combo : AOP Luberon Blanc, Les Terres de Maslauris - 10</i>
VEAL QUENELLES EUROPEAN ORIGIN Miso glazing, new potatoes, creamy veal jus 24
COD ATLANTIC ORIGIN Orange glazed carrots, mustard pickles, vegetal broth 23 <i>Perfect combo : Chablis, Domaine des Maronniers - 13</i>
CONFIT OX CHEEK FRANCE ORIGIN Hasselback potatoe, red wine sauce, Porto 21 <i>Perfect combo : Crozes Hermitage, Domaine Les Entrefaux - 14</i>
GLAZED EGGPLANT (VG) Smoked tofu, garlic cream, chives, eggplant sauce 18
HOX CHEESEBURGER FRANCE ORIGIN Homemade bun, confit onions, cheddar, pickles, fries, salad, miso sauce 25
HOX VEGGIE BURGER (V) Homemade bun, pulled vegan BBQ, rocket, pickles, fries, salad, BBQ sauce 23 <i>Bacon +1,5 / Organic fried egg +1 / Truffle or sweet potato fries +2</i>

MAINS FOR TWO

AOC BOURBONNAIS ROASTED CHICKEN (1KG) FRANCE ORIGIN - AUVERGNE Pepper sauce, fries, salad 32/PERS <i>Perfect combo : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault - 11</i>
T-BONE* (1KG) FRANCE ORIGIN - AUBRAC Strong 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	NEW POTATOES (V) Butter, thyme, garlic 8
RATATOUILLE (V) Comté gratiné 8	BROCCOLINIS (V) Tarator sauce 8
GREEN SALAD (VG) Lemon dressing 7	

@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