

# RIVIÉ

## DÉJEUNER & DÎNER

### ENTRÉES

<b>GRAVLAX DE TRUITE BAIGORRY</b> Pickles de légumes, huile d'oseille, yaourt fumé <i>Pairing : Touraine Oisly, Domaine Octavie 2021 - 10</i>	<b>18</b>	<b>ŒUF MEURETTE</b> Boulgour, œuf mollet pané, mayo Soubise, lard fumé <i>Pairing : Bourgogne Côte-d'or Château Philippe Le Hardi 2020 - 13</i>	<b>15</b>
<b>SALADE DE FENOUIL (VG)</b> Condiment poire, pralin de courge, raisins, coriandre, pignons de pin	<b>11</b>	<b>KALE &amp; RICOTTA (V)</b> Pesto de chou kale, clémentine, condiment chia betterave, vinaigrette à l'orange <i>Pairing : Naps Cap - 15</i>	<b>13</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON (V)</b> Pâte feuilletée, craquelin au Comté	<b>13</b>		

### PLATS

<b>CHOU-FLEUR BRIOCHÉ</b> Pain hallah, condiment de tiges de chou-fleur, caviar de moutarde	<b>24</b>
<b>TARTARE DE BŒUF</b> <small>ORIGINE FRANCE</small> Coupé au couteau & préparé, œuf confit, œufs de saumon, frites	<b>26</b>
<b>ENDIVES BRAISÉES (VG)</b> Coulis d'endive, béchamel vegan, tempura de pleurotes	<b>19</b>
<b>OS À MOELLE</b> <small>ORIGINE ALLEMAGNE</small> Chanterelles, laitue brûlée <i>Pairing : Walnut old fashioned - 15</i>	<b>20</b>
<b>SEICHES SNACKÉES</b> Ragoût de pois chiches, roquette, cacahuètes, jus d'encre de seiche <i>Pairing : Saumur blanc AOC Blanc de Saumur, Domaine Clos 2019 - 11</i>	<b>28</b>
<b>SARRASIN &amp; SALSIFIS (VG)</b> Galette sarrasin, condiment pomme & oignon rouge, salade d'herbes	<b>18</b>
<b>DEMI COQUELET GRILLÉ</b> Condiment ail noir, frites, jus de volaille <i>Pairing : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault 2020 - 11</i>	<b>25</b>
<b>ROUGET ENTIER</b> Sauce tomate & courge, salade d'herbes	<b>36</b>
<b>BOURGUIGNON 12H</b> <small>ORIGINE ALLEMAGNE</small> Queue de bœuf rôtie, petits légumes, crème de pomme de terre	<b>26</b>

### PLATS POUR DEUX

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

### ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES (VG)</b>	<b>6</b>	<b>SMASHED POTATOES (V)</b> Sauce tarator	<b>7</b>
<b>CAROTTES RÔTIÉS (VG)</b>	<b>7</b>	<b>SALADE VERTE (VG)</b> Vinaigrette citronnée	<b>6</b>

@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

<b>TRUIT BAIGORRY GRAVLAX</b> Veggie pickles, sorrel oil, smoked yoghurt <i>Pairing : Touraine Oisly, Domaine Octavie 2021 - 10</i>	18	<b>EGG MEURETTE</b> Bulgur, fried mollet egg, Soubise mayo, smoked pork <i>Pairing : Bourgogne Côte-d'or Château Philippe Le Hardi 2020 - 13</i>	15
<b>FENNEL SALAD (VG)</b> Pear condiment, squash pralin, grapes, coriander, pine nuts	11	<b>KALE &amp; RICOTTA (V)</b> Kale pesto, clementine, chia beetroot condiment, orange dressing <i>Pairing : Naps Cap - 15</i>	13
<b>ONION SOUP (V)</b> Puff pastry, Comté cheese craquelin	13		

### MAINS

<b>CAULIFLOWER BRIOCHE</b> Hallah bread, cauliflower stalk condiment, mustard caviar			24
<b>BEEF TARTARE</b> <small>ORIGIN FRANCE</small> Knife-cut & prepared, candied yolk, salmon eggs, fries			26
<b>BRAISED ENDIVES (VG)</b> Endive coulis, vegan béchamel, oyster mushrooms tempura			19
<b>BONEMARROW</b> <small>ORIGIN GERMANY</small> Burnt lettuce, chanterelles <i>Pairing : Walnut old fashioned - 15</i>			20
<b>CUTTLEFISH</b> Chickpea stew, rocket, peanuts, cuttlefish jus <i>Pairing : Saumur blanc AOC Blanc de Saumur, Domaine Clos 2019 - 11</i>			28
<b>BUCKWHEAT &amp; SALSIFY (VG)</b> Buckwheat galette, apple & red onion condiment, herbs			18
<b>HALF GRILLED COCKEREL</b> Black garlic condiment, fries, poultry jus <i>Pairing : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault 2020 - 11</i>			25
<b>WHOLE RED MULLET</b> Tomato & squash sauce, herb salad			36
<b>BOURGUIGNON 12H</b> <small>ORIGIN GERMANY</small> Roasted oxtail, mini vegetables, potato cream			26

### MAINS FOR TWO

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

### SIDES

<b>FRIES (VG)</b>	6	<b>SMASHED POTATOES (VG)</b> Tarator sauce	7
<b>ROASTED CARROTS (VG)</b>	7	<b>GREEN SALAD (VG)</b> 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