

# RIVIÉ

## DÉJEUNER & DÎNER

### ENTRÉES

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

### PLATS

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

### PLATS POUR DEUX

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

### ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES</b> <sup>(VG)</sup> <sup>7</sup>	<b>PURÉE DE POMME DE TERRE</b> (V) <sup>8</sup>
<b>SALADE VERTE</b> (VG) Vinaigrette citronnée <sup>5</sup>	<b>HARICOTS VERTS</b> (VG) Huile d'olive <sup>8</sup>

• 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

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

### MAINS

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

### MAINS FOR TWO

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

### SIDES

<b>FRIES</b> <sup>••</sup> (VG) 7	<b>MASHED POTATO</b> (V) 8
<b>GREEN SALAD</b> (VG) Lemon dressing 5	<b>GREEN BEANS</b> (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€.