

# RIVIÉ

## DÉJEUNER & DÎNER

### ENTRÉES

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

### PLATS

<b>TARTARE DE BŒUF</b> <small>ORIGINE FRANCE</small> Coupé au couteau & préparé, œuf bio confit, œufs de saumon, frites	25
<b>MAQUEREAU &amp; CHIPS</b> <small>ORIGINE ATLANTIQUE</small> Maquereau frit, frites, salade d'herbes, sauce tartare <i>Perfect combo : Astroblonde, Brasserie Demory, Pilsner - 11</i>	22
<b>CANARD À L'ORANGE</b> <small>ORIGINE FRANCE</small> Demi magret, purée de pomme de terre, kumquat <i>Perfect combo : Bordeaux, Château Haut Peyrat - 10</i>	26
<b>CARBO VEGGIE (V)</b> Tagliatelles de radis daïkon, lard d'aubergine, oeuf bio confit, demi-glace végétale	17
<b>QUENELLES DE VEAU</b> <small>ORIGINE EUROPE</small> Laquage miso, pommes grenailles, jus de veau crémé	24
<b>SAINT-JACQUES</b> <small>ORIGINE USA (MSC)</small> Purée de chou-fleur, coulis de cresson, œufs de truite <i>Perfect combo : Touraine Oisly, Sauvignon, Domaine Octavie - 10</i>	26
<b>JOUE DE BOEUF CONFITE</b> <small>ORIGINE FRANCE</small> Pomme de terre Hasselback, sauce vin rouge, Porto <i>Perfect combo : Crozes Hermitage, Domaine Les Entrefaux - 14</i>	21
<b>WINTER BOWL (VG)</b> Épeautre, broccolinis, tofu frit, pleurotes BBQ, pickles de piment	18
<b>HOX CHEESEBURGER</b> <small>ORIGINE FRANCE</small> Bun maison, oignons confits, cheddar, pickles, frites, salade, sauce miso	25
<b>HOX VEGGIE BURGER (V)</b> Bun maison, effiloché vegan BBQ, roquette, cheddar, frites, salade, sauce BBQ <i>Bacon +1,5 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2</i>	23

### PLATS POUR DEUX

<b>POULET RÔTI AOC DU BOURBONNAIS (1KG)</b> <small>ORIGINE FRANCE - AUVERGNE</small> Sauce au poivre, frites, salade <i>Perfect combo : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault - 11</i>	32/PERS
<b>T-BONE*</b> (1KG) <small>ORIGINE FRANCE - AUBRAC</small> Jus de bœuf corsé, 2 accompagnements au choix <i>Perfect combo : Crozes Hermitage, Domaine Les Entrefaux - 14</i>	55/PERS
<b>SOLE MEUNIÈRE</b> <small>ORIGINE ATLANTIQUE</small> Persil, câpres, beurre noisette, 2 accompagnements au choix	55/PERS

### ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES (VG)</b>	7	<b>POMMES GRENAILLES (V)</b> Beurre, thym, ail	8
<b>RATATOUILLE (V)</b> Gratinée au Comté	8	<b>BROCCOLINIS (V)</b> Sauce tarator	8
<b>SALADE VERTE (VG)</b> 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

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

### MAINS

<b>BEEF TARTARE</b> FRENCH ORIGIN Knife-cut & prepared, organic confit egg yolk, salmon eggs, fries 25
<b>MACKEREL &amp; CHIPS</b> ATLANTIC ORIGIN Fried mackerel, fries, herb salad, tartar sauce 22 <i>Perfect combo : Astroblonde, Brasserie Demory, Pilsner - 11</i>
<b>DUCK À L'ORANGE</b> FRENCH ORIGIN Half duck breast, mashed potatoes, kumquat 26 <i>Perfect combo : Bordeaux, Château Haut Peyrat - 10</i>
<b>VEGGIE CARBO (V)</b> Daikon radish tagliatelles, eggplant bacon, organic candied yolk, vegetable sauce 17
<b>VEAL QUENELLES</b> EUROPEAN ORIGIN Miso glaze, new potatoes, creamy veal jus 24
<b>SCALLOPS</b> USA ORIGIN (MSC) Cauliflower purée, watercress coulis, trout eggs 26 <i>Perfect combo : Touraine Oisly, Sauvignon, Domaine Octavie - 10</i>
<b>CONFIT OX CHEEK</b> FRENCH ORIGIN Hasselback potatoe, red wine sauce, Porto 21 <i>Perfect combo : Crozes Hermitage, Domaine Les Entrefaux - 14</i>
<b>WINTER BOWL (VG)</b> Spelt, broccolini, fried tofu, BBQ oyster mushroom, chilli pickles 18
<b>HOX CHEESEBURGER</b> FRANCE ORIGIN Homemade bun, confit onions, cheddar, pickles, fries, salad, miso sauce 25
<b>HOX VEGGIE BURGER (V)</b> Homemade bun, pulled vegan BBQ, rocket, cheddar, fries, salad, BBQ sauce 23 <i>Bacon +1,5 / Organic fried egg +1 / Truffle or sweet potato fries +2</i>

### MAINS FOR TWO

<b>AOC BOURBONNAIS ROASTED CHICKEN (1KG)</b> FRANCE ORIGIN - AUVERGNE Pepper sauce, fries, salad 32/PERS <i>Perfect combo : Chinon, Les Barnabés, Olga Raffault - 11</i>
<b>T-BONE*</b> (1KG) FRANCE ORIGIN - AUBRAC Intense beef jus, choice of 2 sides 55/PERS <i>Perfect combo : Crozes Hermitage, Domaine Les Entrefaux - 14</i>
<b>SOLE MEUNIÈRE</b> ATLANTIC ORIGIN Parsley, capers, beurre noisette, choice of 2 sides 55/PERS

### SIDES

<b>FRIES (VG)</b> 7	<b>NEW POTATOES (V)</b> Butter, thyme, garlic 8
<b>RATATOUILLE (V)</b> Comté gratiné 8	<b>BROCCOLINI (V)</b> Tarator sauce 8
<b>GREEN SALAD (VG)</b> 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 gross in €, including 10% VAT on food.

We do not accept restaurant tickets on weekends and evenings, and can not be returned. We don't accept checks, 200€ and 500€ notes.

(V) Vegetarien (VG) Vegan