

## À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 26 - GUACAMOLE & PAIN <sup>VG</sup> 9 - TEMPURA D'HERBES FRAÎCHES <sup>V</sup> 7 - FRITES DE PATATE DOUCE <sup>V</sup> 11

## ENTRÉES

**VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR** 10  
Haddock, croûtons, huile de piment

**ÉPERLANTS FRITS** 9  
Sauce tartare, citron vert

**VEAU FAÇON TONNATO** 16  
Câprons, sauce au thon

**POIREAUX VINAIGRETTE** <sup>V</sup> 11  
Algue, syphon de mayonnaise chaude

**TERRINE DE POISSON** 10  
Pain de campagne, mayonnaise au citron

**RAVIOLE D'OIGNON CONFIT** 9  
Bisque, salade moutarde

## PLATS

<b>POULPE</b> Pomme Anna, courgette, coulis d'épinard.....	26
<b>PATATE DOUCE RÔTIE</b> <sup>V</sup> Feta, oignons frits, cébette, sauce aux herbes, salade verte.....	20
<b>RISOTTO VERT</b> <sup>V</sup> Épinards, persil, parmesan.....	19
<b>PÊCHE DU JOUR</b> Marée du jour, déclinaison de topinambour.....	PRIX/KG
<b>PIÈCE DU BOUCHER</b> (180-200G) Pommes dauphine, compotée d'oignon.....	PRIX/KG
<b>ÉFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU</b> Purée de carotte, raviole bicolore, jus de persil.....	27
<b>SALADE CÉSAR</b> Sucrine, volaille, concombre, grenaille, parmesan, grenade.....	19
<b>SALADE D'ENDIVE</b> <sup>V</sup> Pamplemousse, amande, chou-fleur violet, parmesan, vinaigrette clémentine.....	18
<i>Poulet +4 / Saumon +4 / Bacon +2</i>	
<b>CHEESEBURGER</b> Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso.....	25
<b>VEGGIE BURGER</b> <sup>V</sup> Éffiloché vegan BBQ, roquette, frites, cheddar, salade, sauce BBQ.....	23
<i>Bacon +2 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2</i>	

## PLATS À PARTAGER

<b>CÔTE DE BŒUF*</b> (1KG+) Pour 2 personnes, choix de 2 accompagnements.....	120
<b>SOLE MEUNIÈRE*</b> Pour 2 personnes, choix de 2 accompagnements.....	120

## UN PETIT PLUS

FRITES <sup>VG</sup> 7 - SALADE VERTE <sup>VG</sup> 5 - POMMES DAUPHINE <sup>V</sup> 6 - CAROTTES & POIVRONS AU CUMIN <sup>VG</sup> 5

DESSERTS <sup>V</sup>

BRIE DE MELUN TRUFFÉ 10 - CHOU PRALINÉ 9 - CHURROS 8 - CAFÉ GOURMAND 9  
TARTE CITRON 9 - COOKIE CHAUD CACAO À PARTAGER 13 - ÎLE FLOTTANTE 9

\*Prévoyez 30 minutes de préparation pour ce plat. On fait de notre mieux pour vous servir des plats avec des produits de saison et locaux, autant que possible. 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 (certains plats végétariens peuvent être faits vegan)

LUNCH & DINNER

# RIVIÉ

@RIVIEPARIS

## À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 26 - GUACAMOLE & BREAD <sup>VG</sup> 9 - FRESH HERB TEMPURA <sup>V</sup> 7 - SWEET POTATO FRIES <sup>V</sup> 11

## STARTERS

### CAULIFLOWER VELOUTÉ 10

Haddock, crouton, chilli oil

### FRIED SMELTS 9

Tartar sauce, lime

### TONNATO VEAL STYLE 16

Big caper, tuna sauce

### POIREAUX VINAIGRETTE <sup>V</sup> 11

Seaweed, warm mayonnaise siphon

### FISH TERRINE 10

Farmhouse bread, lemon mayonnaise

### CARAMELISED ONION RAVIOLE 9

Bisque, mustard salad

## MAINS

<b>OCTOPUS</b> Pomme Anna, zucchini, spinach coulis.....	26
<b>ROASTED SWEET POTATO</b> <sup>V</sup> Feta, fried & spring onion, herb sauce, green salad.....	20
<b>GREEN RISOTTO</b> <sup>V</sup> Spinach, parsley, parmesan.....	19
<b>CATCH OF THE DAY</b> Daily tide, Jerusalem artichoke variation.....	PRICE/KG
<b>BUTCHER'S CUT</b> (6,3-7OZ) Pommes dauphine, onion compote.....	PRICE/KG
<b>LAMB SHOULDER BRISKET</b> Carrot purée, two-coloured raviole, parsley sauce.....	27
<b>CAESAR SALAD</b> Sucrine, poultry, cucumber, baby potato, parmesan, pomegranade.....	19
<b>ENDIVE SALAD</b> <sup>V</sup> Grapefruit, almond, cauliflower, parmesan, clementine dressing.....	18
<i>Poultry +4 / Salmon +4 / Bacon +2</i>	
<b>CHEESEBURGER</b> Minced beef, confit onions, cheddar, fries, salad, miso sauce.....	25
<b>VEGGIE BURGER</b> <sup>V</sup> Pulled vegan BBQ, rocket, fries, salad, BBQ sauce.....	23
<i>Bacon +2 / Organic fried egg +1 / Truffle or sweet potato fries +2</i>	

## MAINS TO SHARE

<b>BEEF PRIME RIB*</b> (1KG+) For 2, choice of 2 sides.....	120
<b>SOLE MEUNIÈRE*</b> For 2, choice of 2 sides.....	120

## A BIT MORE

FRIES <sup>VG</sup> 7 - GREEN SALAD <sup>VG</sup> 5 - POMMES DAUPHINE <sup>V</sup> 6 - CUMIN CARROT & PEPPERS <sup>VG</sup> 5

## DESSERTS <sup>V</sup>

TRUFFLED MELUN BRIE 10 - PRALINÉ CHOU 9 - CHURROS 8 - COFFEE GOURMAND 9  
LEMON TART 9 - COCOA HOT COOKIE TO SHARE 13 - FLOATING ISLAND 9

\*Please allow 30 minutes for preparation for this dish. We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible. 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) Vegetarian (some vegetarian dishes can be made vegan)