

DÉJEUNER & DÎNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 26 - GUACAMOLE & PAIN ^{VG} 9 - TEMPURA D'HERBES FRAÎCHES ^V 7 - FRITES DE PATATE DOUCE ^V 11

ENTRÉES

GASPACHO VERT ^{VG} 11

Tomate Green Zebra, poivron, concombre, croûtons

ÉPERLANTS FRITS 9

Sauce tartare, citron vert

ARTICHAUT CAMUS ^V 10

Polenta, parmesan, ajo blanco

ŒUFS MIMOSA ^V 8

Poudre de jaune d'œuf, ciboulette

VEAU FAÇON TONNATO 16

Câprons, sauce au thon

TARTE FINE DE TOMATES ^V 11

Pâte feuilletée, oignon, graines de moutarde

PLATS

POULPE Pomme Anna, courgette, coulis d'épinard.....26

PATATE DOUCE RÔTIE ^V Feta, oignons frits, cébette, sauce aux herbes, salade verte.....20

QUASI DE VEAU Courgettes, caviar d'aubergine, grenaille, sauce vierge, jus de veau.....27

AUBERGINE CONFITE ^V Pâte feuilletée, sauce soja, échalotes frites, cébette, salade verte.....19

ROUGET Tomate cœur de bœuf, purée d'épinard, jus de poisson.....26

SALADE DE QUINOA ^{VG} Haricots verts, olive verte, oignon rouge, quinoa frit.....18

BAVETTE DE BŒUF (180-200G) Pommes dauphine, compotée d'oignon.....26

FILET DE BŒUF (180-200G) Pommes dauphine, compotée d'oignon.....34

SALADE CÉSAR Sucrine, volaille, concombre, grenaille, parmesan, grenade.....19

SALADE SUCRÉE SALÉE ^V Batavia, pickles de carotte, poivrons, noisette, abricots secs, vinaigrette au miel.....18

Poulet +4 / Saumon +4 / Bacon +5

CHEESEBURGER Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso.....25

VEGGIE BURGER ^V Éffiloché vegan BBQ, roquette, frites, cheddar, salade, sauce BBQ.....23

Bacon +2 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2

PLATS À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF* (1KG+) Pour 2 personnes, choix de 2 accompagnements.....120

SOLE MEUNIÈRE* Pour 2 personnes, choix de 2 accompagnements.....120

UN PETIT PLUS

FRITES ^{VG} 7 - SALADE VERTE ^{VG} 5 - POMMES DAUPHINE ^V 6 - TIAN DE LÉGUMES ^V 8

DESSERTS ^V

BRIE DE MELUN TRUFFÉ 10 - CLAFOUTIS AUX CERISES 10 - CHURROS 8 - CAFÉ GOURMAND 9

TARTE AUX ABRICOTS 9 - COOKIE CHAUD CACAO À PARTAGER 13 - MADELEINE CASSIS 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

TO SHARE

PLANCHE MIXTE 26 - GUACAMOLE & BREAD ^{VG} 9 - FRESH HERB TEMPURA ^V 7 - SWEET POTATO FRIES ^V 11

STARTERS

GREEN GASPACHO ^{VG} 11

Green Zebra tomato, pepper, cucumber, croutons

FRIED WHITEBAIT 9

Tartar sauce, lime

TONNATO-STYLE VEAL 16

Small capers, tuna sauce

CAMUS ARTICHOKE ^V 10

Polenta, parmesan cheese, ajo blanco

DEVILLED EGGS ^V 8

Egg yolk powder, chives

TOMATO TART 11

Puff pastry, onion, mustard seeds

MAINS

OCTOPUS Pomme Anna, zucchini, spinach coulis.....26

ROASTED SWEET POTATO ^V Feta, fried & spring onion, herb sauce, green salad.....20

VEAL RUMP Zucchini, aubergine caviar, baby potato, sauce vierge, veal jus.....27

CONFIT AUBERGINE ^V Puff pastry, soy sauce, fried shallot, spring onion, green salad.....19

RED MULLET Beefsteak tomato, spinach puree, fish jus.....26

QUINOA SALAD ^{VG} Green beans, green olive, red onion, fried quinoa.....18

BEEF BAVETTE (180-200G) Pommes dauphine, onion compote.....26

BEEF FILLET (180-200G) Pommes dauphine, onion compote.....34

CAESAR SALAD Sucrine, poultry, cucumber, baby potato, parmesan, pomegranade.....19

SWEET & SAVOURY SALAD ^V Batavia lettuce, carrot pickles, peppers, hazelnut, dried apricots, honey dressing.....18

Poultry +4 / Salmon +4 / Bacon +5

CHEESEBURGER Minced beef, confit onions, cheddar, fries, salad, miso sauce.....25

VEGGIE BURGER ^V Pulled vegan BBQ, rocket, fries, salad, BBQ sauce.....23

Bacon +2 / Organic fried egg +1 / Truffle or sweet potato fries +2

MAINS TO SHARE

BEEF PRIME RIB* (1KG+) For 2, choice of 2 sides.....120

SOLE MEUNIÈRE* For 2, choice of 2 sides.....120

A BIT MORE

FRIES ^{VG} 7 - GREEN SALAD ^{VG} 5 - POMMES DAUPHINE ^V 6 - VEGETABLE TIAN ^V 8

DESSERTS ^V

TRUFFLED MELUN BRIE 10 - CHERRY CLAFOUTIS 10 - CHURROS 8 - COFFEE GOURMAND 9

APRICOT TART 9 - COCOA HOT COOKIE TO SHARE 13 - BLACKCURRANT MADELEINE 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)