

DÉJEUNER & DÎNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 26 - GUACAMOLE & PAIN VG 9 - CRISPY JAMBON-BEURRE 7 - FRITES DE PATATE DOUCE V 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 V 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

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

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

RISOTTO VERT V Épinards, persil, parmesan.....19

PÊCHE DU JOUR Marée du jour, déclinaison de topinambour.....PRIX/KG

PIÈCE DU BOUCHER (180-200g) Pommes dauphine, compotée d'oignon.....PRIX/KG

ÉFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU Purée de carotte, raviole bicolore, jus de persil.....27

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

SALADE D'ENDIVE V Pamplemousse, amande, chou-fleur violet, parmesan, vinaigrette clémentine.....18

Poulet +4 / Saumon +4 / Bacon +2

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 - CAROTTES & POIVRONS AU CUMIN VG 5

DESSERTS V

BRIE DE MELUN TRUFFÉ 10 - CHOU PRALINÉ 9 - CHURROS 8 - CAFÉ GOURMAND 9

TARTE CITRON 9 - CARROT CAKE 10 - 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 ^{VG} 9 - CRISPY HAM-BUTTER 7 - SWEET POTATO FRIES ^V 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 ^V 11

Seaweed, warm mayonnaise siphon

FISH TERRINE 10

Farmhouse bread, lemon mayonnaise

CARAMELISED ONION RAVIOLE 9

Bisque, mustard salad

MAINS

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

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

GREEN RISOTTO ^V Spinach, parsley, parmesan.....19

CATCH OF THE DAY Daily tide, Jerusalem artichoke variation.....PRICE/KG

BUTCHER'S CUT (6.3-7oz) Pommes dauphine, onion compote.....PRICE/KG

LAMB SHOULDER BRISKET Carrot purée, two-coloured raviole, parsley sauce.....27

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

ENDIVE SALAD ^V Grapefruit, almond, cauliflower, parmesan, clementine dressing.....18

Poultry +4 / Salmon +4 / Bacon +2

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 - CUMIN CARROT & PEPPERS ^{VG} 5

DESSERTS ^V

TRUFFLED MELUN BRIE 10 - PRALINÉ CHOU 9 - CHURROS 8 - COFFEE GOURMAND 9

LEMON TART 9 - CARROT CAKE 10 - 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)