

DÎNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

L'APÉRO

FLATBREAD & CARPACCIO 12 - MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE ^V 8 - TARAMA ESPELETTE 12 - NUGGETS DE POULET 9

HORS-D'ŒUVRE

ASPERGES VERTES ^V 16

Sabayon & huile de menthe

SALADE D'ENDIVES ^{VG} 10

Orange, noix, vinaigrette aux agrumes

SAUMON POMMES À L'HUILE 13

Crème, citron, aneth

SOUPE À L'OIGNON ^V 13

Pain de campagne, Comté

PÂTÉ EN CROÛTE 11

Pickles de légumes & de moutarde

CRUDO DE DAURADE (FRANCE) 15

Pomelo, vinaigrette aux agrumes

ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 14

Beurre d'escargot, fleur de sel

PLATS

TARTARE DE BŒUF (FRANCE) Coupé au couteau & préparé, œuf confit, œufs de saumon, frites 26

GNOCCHI À LA TRUFFE ^V Champignons shiitakés, crème à la truffe 22

TOURNEDOS DE BŒUF (200G, UE) Sauce au poivre 34

~ Un accompagnement au choix +5€ / Escalope de foie gras Label Rouge +10€

CHOU FARCI VÉGÉTAL ^{VG} Mélange de champignons, bouillon dashi 19

CAILLE FAÇON CORDON BLEU* Jambon blanc, sauce Mornay, frites, jus de volaille 29

AIGUILLETES DE THON Poireau crayon, pickles, sauce Choron 25

BLANQUETTE DE VEAU (FRANCE) Quasi de veau, légumes, oignons nouveaux 24

~ Riz pilaf en accompagnement +3€

VOL-AU-VENT DE LÉGUMES ^V Légumes de saison, pesto de roquette 21

PITHIVIERS (FRANCE) Éffiloché de canard, chou vert, jus de volaille 29

CASSOLETTE DE POISSONS Pâte feuilletée, lieu noir, cabillaud, petits pois, asperges 24

SAUCISSE BRASSE AU COUTEAU (FRANCE) Purée de pommes de terre, jus de cochon 20

CHEESEBURGER (FRANCE) Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso 25

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

Bacon +1,5 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2

À PARTAGER*

POUR 2, CHOIX DE 2 ACCOMPAGNEMENTS

CÔTE DE VEAU

PANÉE

BELGIQUE — 80

CÔTE DE BŒUF

1KG+ ANGUS — 120

SOLE MEUNIÈRE

ATLANTIQUE — 120

VOLAILLE AOC
DU BOURBONNAIS

FRANCE — 72

SAUCES +2€

POIVRE - BLEU - BÉARNAISE - JUS DE BŒUF - JUS DE VOLAILLE

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES ^{VG} 6 - SALADE VERTE ^{VG} 5 - RIZ PILAF ^V 6 - PURÉE DE POMMES DE TERRE ^V 8 - COCOTTE DE LÉGUMES ^{VG} 8

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ^V 14 - PROFITEROLES ^V 12 - RIZ AU LAIT 10 - BABA AU RHUM 11 - VACHERIN FRAISE ^V 14

*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 (VG) Vegan

DINNER

RIVIÉ

@RIVIEPARIS

L'APÉRO

FLATBREAD & CARPACCIO 12 - POTATO MILLEFEUILLE ^V 8 - ESPELETTE TARAMA 12 - CHICKEN NUGGETS 9

HORS-D'ŒUVRE

GREEN ASPARAGUS 16
Mint sabayon & oil

ENDIVES SALAD ^{VG} 10
Orange, walnut, citrus dressing

SAUMON POMMES À L'HUILE 13
Cream, lemon, dill

ONION SOUP ^V 13
Farmhouse bread, Comté cheese

PÂTE EN CROÛTE 11
Vegetable & mustard pickles

SEABREAM CRUDO (FRANCE) 15
Pomelo, citrus dressing

BURGUNDY SNAILS X6 14
Snails butter, sea salt

MAINS

BEEF TARTARE (FRANCE) Knife-cut & prepared, confit egg yolk, salmon roe, fries

26

TRUFFLE GNOCCHI ^V Shiitake mushrooms, truffle cream

22

BEEF TOWNEDOS (200G, UE) Pepper sauce

34

~ One side of your choice +5€ / Label Rouge foie gras escalope +10€

VEGGIE STUFFED CABBAGE ^{VG} Mushroom mix, dashi broth

19

CORDON BLEU-STYLE QUAIL* White ham, Mornay sauce, fries, poultry jus

29

TUNA STRIPS Leek, pickles, Choron sauce

25

VEAL BLANQUETTE (FRANCE) Veal rump, vegetables, spring onion

24

~ Pilaf rice as a side +3€

VEGGIE VOL-AU-VENT ^V Seasonal vegetables, rocket pesto

21

PITHIVIERS (FRANCE) Pulled duck, green cabbage, poultry jus

29

FISH CASSOLETTE Puff pastry, saithe, cod, green peas, asparagus

24

KNIFE-CUT BRASSE SAUSAGE (FRANCE) Mashed potatoes, pork jus

20

CHEESEBURGER (FRANCE) Minced beef, confit onion, cheddar cheese, fries, salad, miso sauce

25

VEGGIE BURGER ^V Pulled vegan BBQ, rocket, cheddar cheese, fries, salad, BBQ sauce

23

Bacon +1,5 / Organic fried egg +1 / Truffle or sweet potato fries +2

TO SHARE*

FOR 2, CHOICE OF
2 SIDES

BREADED VEAL

CHOP

BELGIUM — 80

BEEF PRIME RIB

1KG+ ANGUS — 120

SOLE MEUNIÈRE

ATLANTIC — 120

BOURBONNAIS

AOC POULTRY

FRANCE — 72

SAUCES +2€

PEPPER - BLUE - BÉARNAISE - BEEF JUS - POULTRY JUS

SIDES

FRIES ^{VG} 6 - GREEN SALAD ^{VG} 5 - PILAF RICE ^V 6 - MASHED POTATOES ^V 8 - VEGGIE COCOTTE ^{VG} 8

DESSERTS

CHEESE PLATE ^V 14 - PROFITEROLES ^V 12 - RICE PUDDING 10 - RHUM BABA 11 - STRAWBERRY VACHERIN ^V 14

*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 (VG) Vegan