

RIVERCAFÉ

DE MIDI À MINUIT

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER « MAISON »
EN RESPECTANT LES PRINCIPES DE LA CUISINE DU BIEN ÊTRE

LA SALADE « RIVERCAFÉ »

*BOUQUET DE MESCLUN MIMOSA, TOMATE CŒUR DE BŒUF,
CHÈVRE FRAIS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ* 10€

LE **GASPACHO** MAISON AU PIMENT D'ESPELETTE
ET SALPICON DE SCAMPI 10€

LE **CLASSIQUE « VITELLO TONNATO »** À LA FLEUR DE CÂPRES 14€

L'**AUBERGINE** CONFITE AU CURRY ET LA BURRATA AU PESTO 12€

LE **MELON** À L'ITALIENNE 12€

L'**ÉPAULE DE COCHON** CONFITE EN GELÉE PERSILLÉE
ET LENTILLES VERTES DU PUY À LA SYRAH 10€

LA **FRIURE** FRAÎCHE DE SAÔNE 18€

LE **GIGOT D'AGNEAU** SERVI FROID MARINÉ AUX AROMATES
AVEC UNE SAUCE AU BASILIC, FINE RATATOUILLE DE LÉGUMES DU SOLEIL 14€

FROMAGE BLANC À LA CRÈME 4€

CERVELLE DES CANUTS AUX FINES HERBES 4€

CÔTÉ DOUCEURS

LES **FRUITS ROUGES AU MIEL** ET SORBET DU FRUIT 7€

LE **TIRAMISU** AUX SPÉCULOOS ET AMARETTO 7€

LA **MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** ET COOKIE AUX RAISINS BLONDS 7€

L'**ANANAS AU MARACUJA** ET BASILIC 7€

LA **TARTE CITRON** AUX ZESTES 7€

LE GRAND CHOIX DE **POTS DE GLACES OU SORBETS** 5€

SUR L'ARDOISE DU JOUR

RIVER LUNCH*

SERVI DE 12H À 14H

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT 15€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18€

* SERVI TOUS LES MIDIS SAUF AU DÉJEUNER DES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

RIVERCAFÉ

DE MIDI À MINUIT

« CÔTÉ CANAILLE »

UNE SÉLECTION DE NOTES GOÛTEUSES
À PARTAGER OU PAS ? À TOUTE HEURE !

« LA NATURE DANS L'ASSIETTE » ® (1987) 10€

ARTICHAUTS POIVRADE, AUBERGINES GRILLÉES ET MARINÉES, TOMATES CERISES, POIVRONS MULTICOLORES CONFITS, OLIVES À LA PROVENÇALE, UNE TAPENADE ET DES CROUSTILLES

TENTATION DU LARGE 18€

DES SARDINES À L'HUILE EXTRA BIO, LE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ, LA RILLETTE OCÉANE MAISON ET DES CROUSTILLES

LE COCHON DE CHEZ NOUS 12€

LA VÉRITABLE ROSETTE DE LYON, LE FILET MIGNON FUMÉ, LA TERRINE DE CAMPAGNE « MAISON », NOTRE SAUCISSON RUSTIQUE, UNE PARURE DE MESCLUN, CORNICHONS ET LE CHUTNEY DE MICHEL

FORZA ITALIA 16€

SALAME DI FELINO IGP, LARD DE COLONNATA, BRESAOLA « PUNTA D'ANCA » IGP, COPPA ET JAMBON DE PARME AOP, OIGNONS BRAISÉS AU BALSAMICO, TOMATES CERISES ET DES GRESSINI

VIVA ESPAÑA 16€

LOMO ET CHORIZO IBERICO DE BELLOTA, CECINA DE LEON IGP, JAMBON DUROC DE BATALLÉ « RÉSERVA », UNE PARURE DE POIVRONS GRILLÉS ET MARINÉS

LA NOTE FROMAGÈRE DU MOMENT 9€

AUTOUR DES CLASSIQUES DE SAISON

UN DIMANCHE AU BORD DE L'EAU

SUR RÉSERVATION, MENU ÉTABLI EN DÉBUT DE SEMAINE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29€

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE
NOUS ACCEPTONS TOUS LES MOYENS DE PAIEMENTS SAUF CHÈQUES ET ANCV
PRIX, TAXES ET SERVICE INCLUS – RIVERCAFÉ – ÉTÉ 2018