

# 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



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