

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, ARTICHAUTS « POIVRADE », TOMATE
ET CHÈVRE FRAIS

10€

CAPPUCCINO « TERRE ET MER » AVEC UN SALPICON DE SCAMPI

13€

LE CLASSIQUE « VITELLO TONNATO » À LA FLEUR DE CÂPRES

14€

L'AUBERGINE CONFITE AU CURRY ET LA BURRATA AU PESTO

12€

LE SAUMON « GRAVLAX » MAISON

14€

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

11€

ACCRAS DE MORUE SAUCE ROUGAIL

16€

UN BRAISE DE TÊTE DE VEAU AUX LÉGUMES FONDANTS

15€

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

4€

CERVELLE DES CANUTS AUX FINES HERBES

4€

CÔTÉ DOUCEURS

LA POMME EN L'AIR CONFITE AU CARAMIEL BEURRE SALÉ,
ET CRÈME DE BRESSE

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

NOTES GOURMANDES 18€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, SAUMON « GRAVLAX », JAMBON DE PARME, ARTICHAUTS « POIVRADE »

LA NOTE FROMAGÈRE DU MOMENT 9€

**N'HÉSITÉZ PAS À NOUS DEMANDER
NOS SUGGESTIONS DU MOMENT !**

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 – AUTOMNE 2018