

# Riviera

RESTAURANT

## PETIT-DÉJEUNER

*Servi avec un jus et une boisson chaude de votre choix  
Disponible toute la journée*

## BREAKFAST SET

*Served with a juice and a hot drink of your choice  
Available all day*

### **Petit-déjeuner Continental | Continental breakfast 32€**

*Viennoiseries et coupe de fruits de saison  
Bakeries and seasonal fruit bowl*

### **Petit-déjeuner Anglais | English breakfast 42€**

*Viennoiseries et coupe de fruits de saison  
Œufs au choix avec deux accompagnements  
Bakeries and seasonal fruit bowl  
Eggs of your choice with two side dishes*

### **Petit-déjeuner Équilibré | Healthy breakfast 42€**

*Bircher muesli, pomme, fruits secs*

*Ecrasé d'avocat sur pain de seigle grillé, deux œufs pochés*  
**Ou**  
*Omelette épinards, saumon et huile citronnée*

*Coupe de fruits de saison, avoine et graines variées*

*Bircher muesli, apple, nuts*

*Crushed avocado on toasted rye bread, two poached eggs*  
**Or**  
*Green omelette, salmon and lemon oil*

*Seasonal fruits bowl, oats and seeds*

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Origine des viandes : France. Plats végétariens ✓

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France . Vegetarian dishes ✓

## FRESH START

Expresso, Ristretto 7€

Autres cafés | *Speciality coffees* 9€

Thés | *Teas* 10€

**Jus de votre choix | *Juices of your choice* 9€**

**Riviera Boost 9€**

Carotte, pomme, gingembre, citron, curcuma  
*Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric*

**Go Green 9€**

Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron  
*Kale, romaine lettuce, coconut water, spinach, cucumber, mint, lemon*

**Purple Beet 9€**

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron  
*Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon*

## PLAISIRS SUCRÉS | SWEET DELIGHTS

**Pain perdu brioché, fruits frais 16€** ✓

*Brioche French toast, fresh fruits*

**Pancakes avec fruits rouges de saison, banane, sirop d'érable 16€** ✓

*Buttermilk pancakes with seasonal berries, banana, maple syrup*

## BOOST BOWLS

**Coupe de chia coco, fruits de saison 16€** ✓

*Coconut chia bowl, seasonal fruits*

**Bircher muesli, pomme, fruits secs 14€** ✓

*Bircher muesli, apple, nuts*

**Granola maison, yaourt et fruits rouges 18€** ✓

*Homemade granola, yoghurt and berries*

**Porridge, banane, miel, raisins secs 12€** ✓

*Porridge with banana, organic honey, sultanas*

**Coupe de fruits de saison et de fruits rouges 14€** ✓

*Seasonal fruits and berries bowl*

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Origine des viandes : France. Plats végétariens ✓  
List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France . Vegetarian dishes ✓

## PLAISIRS SALÉS | SAVOURY

Avocat, saumon façon croissant 28€  
*Avocado salmon croissant*

Avocat, saumon façon croissant ,œuf poché 30€  
*Avocado salmon croissant with poached egg*

Bagel, saumon fumé, cream cheese 26€  
*Bagel, smoked salmon, cream cheese*

Bagel œuf, bacon et sauce BBQ 24€  
*Bagel egg roll, BBQ sauce*

Ecrasé d'avocat sur pain de seigle grillé, radis et herbes aromatiques 18€ ✓

Avec deux œufs pochés 24€ ✓

Avec du saumon fumé Ecossais 28€

*Crushed avocado on toasted rye bread, radish and aromatic herbs*

*With two poached eggs*

*With Scottish cured smoked salmon*

## ŒUFS | EGGS

Œufs à la coque et mouillettes 12€ ✓

*Boiled eggs and soldiers*

Œufs brouillés avec votre choix de garnitures 20€ ✓

*Scrambled eggs with fillings of your choice*

Omelette avec votre choix de garnitures 22€ ✓

*Omelette with fillings of your choice*

Omelette épinards, saumon et huile citronnée 24€

*Green omelette, salmon and lemon oil*

Œufs Bénédicte 22€

*Eggs Bénédicte*

2 garnitures au choix :

*2 choices of filling:*

Champignons rôtis | *Roasted mushrooms* – Tomates grillées | *Grilled tomatoes*

Oignon | *Onion* – Fromage | *Cheese* – Jambon | *Ham*

## ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

Avocat | *Avocado* 8€ ✓

Haricot cuits au four | *Baked beans* 8€ ✓

Epinards | *Spinach* 8€ ✓

Pommes de terre rissolées | *Sauteed baby potatoes* 8€ ✓

Galettes de pomme de terre | *Hashbrown* 8€ ✓

Bacon croustillant | *Crispy bacon* 8€

Saucisses de porc aux herbes | *Pork and herb sausages* 8€

Saucisses de volaille | *Chicken sausages* 8€

Saumon fumé | *Smoked salmon* 16€

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Origine des viandes : France. Plats végétariens ✓

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France . Vegetarian dishes ✓

Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included