

# Riviera

## RESTAURANT

*En une bouchée, voyagez par-delà les frontières,  
de la France à l'Italie, entre Ciel et Mer*  
*In one bite, travel beyond borders from France to  
Italy, between Sky and Sea*

### Duo Tea Time

Deux pâtisseries au choix - *Two pastries of your choice*  
6 Chouquettes  
Deux boissons chaudes - *Two hot drinks*  
55€

Accompagnées de deux coupes de Champagne  
*With two glasses of Champagne*  
95€

**De 15H à 18H30**

*From 15:00 to 18:30*

Become a Riviera lover, follow us [@TheMaybourneRiviera](#)

# SWEET TASTE OF RIVIERA

## **Tarte citron de Menton | Menton's lemon tart**

Gel citron, crème vanille, crémeux citron  
*Lemon jelly, vanilla cream, lemon crémeux*

**15 €**

## **Tropézienne**

Crème léger vanille, sirop fleur d'oranger  
*Light vanilla cream, orange flower syrup*

**15 €**

## **Paris Brest noisette | Paris Brest hazelnut**

Crème noisette, praliné noisette  
*Hazelnut cream, hazelnut praliné*

**15 €**

## **Noix de coco, fruit de la passion | Coconut, passion fruit**

Mousse coco, insert fruit de la passion, dacquoise coco  
*Coconut mousse, passion fruit, coconut dacquoise*

**15 €**

## **Chouquettes**

Chocolat/vanille  
*Chocolate/vanilla*

**13 €**

## **Brioche feuilletée | Flaky Brioche**

### **À partager | To share**

Crème brûlée vanille, praliné rose, financier  
*Vanilla crème brûlée, financier*

**25 €**

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.

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

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

# SALTY TASTE OF RIVIERA

## **Pissaladière**

Oignons caramélisés, olives Taggiasche, anchois, thym  
*Caramelized onions, Taggiasche olives, anchovy, thyme*

**12 €**

## **Bruschetta cecina de Wagyu | Wagyu cecina bruschetta**

Pain à la tomate fumée  
*Smoked tomato bread*

**18 €**

## **Barbajuans**

Blette, fromage de chèvre, anchoïade, citron confit  
*Swiss chard, goat 's cheese, anchovy and caper sauce, lemon confit*

**18 €**

## **Calamars frits | Fried calamari**

Sauce Tartare  
Tartar sauce

**18 €**

## **Crevette tempura | Tempura shrimps**

Sauce Tartare  
*Tartar sauce*

**22 €**

## **Club sandwich de haddock | Haddock club sandwich**

Avocat, concombre, fenouil, wasabi  
*Avocado, cucumber, fennel, wasabi*

**22 €**

## **Sandwich végétarien | Vegetarian sandwich**

Crème aux herbes, concombre, œufs de caille, câpres  
*Herb cream, cucumber, quail eggs, capers*

**18 €**

## **Salade de crudités | Rax vegetables salad**

Betterave, tomate, concombre, artichaut  
*Beetroot, tomato, cucumber, artichoke*

**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.

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

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