

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*

Chouquettes et tropézienne

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](#)

SALTY TASTE OF RIVIERA

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 | Raw 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. Origine des viandes : France, cecina de wagyu (hors U.E.), viande hachée (U.E.).

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, cecina de wagyu (outside EU), minced meat (EU).

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

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 €

Pamplemousse pistache | Pistachio Grapfruit

Crème légère pamplemousse, praliné pistache
Grapfruit light cream, pistachio praline

15 €

Chocolat noisette | Hazelnut chocolate

Mousse chocolat guanaja 70%, crémeux noisette, croustillant noisette
Guanaja 70% chocolate mousse, hazelnut crémeux, hazelnut crunchy

15 €

Tarte figue noix | Walnut fig tart

Crème d'amande, figue fraîche, pâte sucrée
Almond cream, fresh fig, sweet past

15 €

À partager | To share

Brioche feuilletée grenade et framboise | Pomegranate fruit and raspberry brioche

Financier agrumes, crémeux de grenade et citron vert
Citrus financier, crémeux pomegranate and lime

15 €

Chouquettes et tropéziennne

Chouquette vanille caramel, tropéziennne marron mûre
Caramel vanilla chouquettes, chestnut blackberry tropeziennne

15 €

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