Riviera
RESTAURANT

PETIT-DÉJEUNER

Servi avec un jus et une boisson chaude de votre choix

Petit-déjeuner Continental 32€

Viennoiseries et coupe de fruits de saison

Petit-déjeuner Anglais 42€

Viennoiseries et coupe de fruits de saison
Œufs au choix avec deux accompagnements

Petit-déjeuner Équilibré 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

FRESH START

Expresso, Ristretto 7€
Autres cafés 9€
Thés 10€

Jus de votre choix 9€

Riviera Boost 9€
Carotte, pomme, gingembre, citron, curcuma

Go Green 9€
Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron

Purple Beet 9€
Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron

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
Sans gluten Produits bio
Liste des allergènes disponible sur demande
Prix Nets en Euro service compris

PLAISIRS SUCRÉS

Sélection de viennoiseries 3€ pièce

Sélection de viennoiseries sans gluten 3€ pièce

Pain perdu brioché, fruits frais 16€

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

Gaufre, sauce chocolat et chantilly 16€

BOOST BOWLS

Coupe de chia coco, fruits de saison 16€

Bircher muesli, pomme, fruits secs 14€

Porridge, banane, miel, raisins secs 12€

Coupe de fruits de saison 14€

Coupe de fruits rouges 16€

Compote pomme cannelle 10€

Coupe de fruits secs 10€

PRODUITS LAITIERS

Granola maison, yaourt et fruits rouges 18€

Fromage blanc au miel et pignons de pin 12€

Yaourt grec aux fruits rouges 12€

Assiette de fromages
Fromager affineur Thomas Métin 16€

Ricotta pistache et miel 12€

Fromage blanc allégé aux fruits de saison 12€

PLAISIRS SALÉS

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
Sans gluten Produits bio
Liste des allergènes disponible sur demande
Prix Nets en Euro service compris

Avocat, saumon façon croissant 28€

Bagel, saumon fumé, cream cheese 26€

Avocat, saumon façon croissant, œuf poché 30€

Bagel œuf, bacon et sauce BBQ 24€

Ecrasé d'avocat sur pain de seigle grillé, radis et herbes aromatiques 18€
Avec deux œufs pochés 24€
Avec du saumon fumé Ecossais 28€

ŒUFS

Ferme locale « Choisy ton œuf »

Œufs à la coque et mouillettes 12€

Omelette épinards, saumon et huile citronnée 24€

Œufs Bénédicte bacon 25€ ou saumon 28€

Œufs brouillés avec votre choix de garnitures 20€

Omelette avec votre choix de garnitures 22€

Blancs d'œufs brouillés avec votre choix de garniture 20€

Garnitures au choix :

Champignons - Tomates
Oignon - Fromage - Jambon

ACCOMPAGNEMENTS

Avocat 8€

Haricots cuits au four 8€

Epinards 8€

Tomates grillées 8€

Galettes de pomme de terre 8€

Bacon croustillant 8€

Saucisses de porc aux herbes 8€

Saucisses de volaille 8€

Saumon fumé 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
Sans gluten Produits bio
Liste des allergènes disponible sur demande
Prix Nets en Euro service compris