

# 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*

De 15h00 à 18h00  
*From 15:00 to 18:00*

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**

*Carotte, chou fleur, concombre, tomate, céleri, sauce betterave, humus amande*

*Carrot, cauliflower, cucumber, tomato, celery, beetroot sauce, almond humus*

**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

## **Tropézienne fraise-marjolaine | Tropézienne strawberry marjoram**

Brioche, crème légère vanille, coulis fraise marjolaine, gel fraise, sorbet fraise  
*Brioche, vanilla light cream, strawberry marjoram coulis, strawberry gel, strawberry sorbet*

18 €

## **Vacherin aux agrumes | Citrus Vacherin**

Meringue vanille, ganache montée vanille, marmelade agrumes, jus agrumes, sorbet citron  
*Vanilla meringue, vanilla whipped ganache, citrus marmalade, citrus juice, lemon sorbet*

18 €

## **Tarte au citron | Lemon Tart**

Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc  
*From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream*

18 €

## **Chocolat noir 70%, Huile d'olive | Dark chocolate 70%, Olive oil**

Crumble chocolat, croustillant grué de cacao, crèmeux Tuma Yellow 70%, crème glacée d'olive de Menton  
*Chocolate crumble, crispy cocoa nibs, creamy Tuma Yellow 70%, Menton's olive oil*

18 €

## **Panna cotta rhubarbe et amandes | Rhubarb and almonds panna cotta**

Panna cotta amande, rhubarbes pochées, jus de rhubarbe  
*Almond panna cotta, poached rhubarb, rhubarb juice*

18 €

## **Mille-feuille vanille pécan | Vanilla pecan Mille-feuille**

Glace vanille, praliné pécan, ganache montée vanille  
*Vanilla ice cream, pecan praline, whipped vanilla ganache*

18 €

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