

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*
Madeleines

Deux boissons chaudes – *Two hot drinks*
55€

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

De 15h00 à 18h00
From 15:00 to 18:00

Become a Riviera lover, follow us

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

Religieuse vanille et noix de pécan | Vanilla and pecan nuts Religieuse

Pâte à choux, crème pâtissière vanille, praliné aux noix de pécan

Choux pastry, pastry cream, pecan nuts praliné

15 €

Tarte fruits rouges et pistache | Red fruit and pistachio tart

Pâte sucrée, ganache montée à la pistache, fruits rouges

Sweet pastry, pistachio whipped ganache, red fruits

15 €

Chocolat Gianduja | Gianduja chocolate

Biscuit chocolat gluten free, mousse chocolat, crémeux au Gianduja

Gluten free chocolate cookie, chocolate mousse, Gianduja crémeux

15 €

Pavlova aux agrumes | Citrus Pavlova

Meringue, crème légère, agrumes

Meringue, light cream, citrus

15 €

A partager | To share

Flan coco et amande | Coconut and almond flan

Pâte à croissant, crème coco et amandes, praliné

Croissant dough, coconut and almonds cream, praliné

28 €

Madeleines chocolat et citron | Lemon and chocolate madeleines

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