

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

DESSERTS 18 €

Tropézienne mandarine, fleur d'oranger

Tropeziennne mandarin, orange blossom

Sorbet mandarine, crème légère fleur d'oranger, gel et coulis mandarine

Mandarin sorbet, orange blossom light cream, mandarin gel and coulis

Poire pochée amande, cannelle

Poached pear with almond, cinnamon

Crème glacée amande, poire pochée cannelle, sauce caramel

Almond ice cream, cinnamon poached pear, caramel sauce

Tarte au citron | Lemon Tart

Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc

From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream

Café Chocolat | Chocolate Coffee

Glace café d'Amérique du sud, ganache Guanaja 70%, crème vanille

South American coffee ice cream, Gunanja 70% ganache, vanilla cream

Panna cotta agrumes | Citrus panna cotta

Agrumes, sirop d'orange infusé au safran

Citrus, orange syrup infused with saffron

Mille-feuille vanille pécan | Vanilla pecan Mille-feuille

Glace vanille, praliné pécan, ganache montée vanille

Vanilla ice cream, pecan praline, whipped vanilla ganache

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