

Riviera

RESTAURANT

ICED TEA TIME

Alors que l'après-midi se prolonge en douceur sur la Côte d'Azur, succombez au plaisir d'un Tea Time rafraîchissant au restaurant Riviera. Offrez-vous une sélection de pâtisseries et snacks élaborés par nos chefs.

As the afternoon unfolds, the Riviera Restaurant looks towards a refreshing Tea Time. Indulge in a selection of gourmet pâtisseries and snacks crafted by our talented chefs.

Iced Tea Time

Sélection de sandwich
Savoury composition

Une création glacée de notre Chef Pâtissier au choix
Ice cream creation by our Pastry Chef of your choice

Assortiments de mignardises sucrées
Assortment of mignardises

Thé glacé maison
Homemade Iced tea

50€

Accompagné d'une coupe de Champagne Billecart Salmon Brut
With a glass of Billecart Salmon Brut Champagne

65€

De 15h00 à 18h30
From 3pm to 6.30pm

Become a Riviera lover, follow us [@TheMaybourneRiviera](#)

SÉLECTION GLACÉE | ICED SELECTION

COUPES GLACÉES | ICE CREAM SUNDAES

Pêche Melba verveine | Peach Melba vervena

Crème glacée vanille, nougatine amande, chantilly verveine, pêche pochée
Vanilla ice cream, almond nougatine, vervena Chantilly and poached peach

Vanille, pecan et caramel | Vanilla pecan nuts and caramel

Crème glacée pécan, sauce toffee, chantilly à la vanille et noix de pécan caramélisée
Pecan nuts ice cream, toffee sauce, vanilla Chantilly and caramelized pecans

Tarte au citron meringuée | Lemon meringue pie

Marmelade citron, sorbet citron, crème glacée yaourt, meringue italienne et crumble
Lemon marmalade, lemon sorbet, yoghurt ice cream, Italian meringue and crumble

Café, noisette et chocolat | Coffee, hazelnut and chocolate

Crème glacée au café, chantilly café, crème glacée noisette et sauce au chocolat
Coffee ice cream, coffee Chantilly, hazelnut ice cream and chocolate sauce

NOS THÉS GLACÉS | OUR ICED-TEA

Jasmin et Basilic | Jasmin and Basil

Thé Jasmin infusé, jus de citron et basilic
Jasmine tea infused with lemon juice and basil

Fruits rouges et Verveine | Red berries and Verbena

Thé aux fruits rouges infusé, jus de framboise et verveine
Red fruit tea infused with raspberry and vervena juice

Pêches et Baies de Timur | Peaches and Timur berries

Thé English breakfast infusé, jus de pêche et baies de Timur
English breakfast tea infused with peach juice and Timur berries

Batabatacha et vanille | Batabatacha and vanilla

Thé vert de Niigata, feuilles de citronnier, café, vanille grillée
Niigata green tea, lemon leaves, coffee, roasted vanilla

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

POUR ACCOMPAGNER | TO ACCOMPANY

SÉLECTION DE SANDWICH | SELECTION OF SANDWICHES

Sandwich mortadelle et crème de pistaches

Mortadella and pistachio cream sandwich

Sandwich fromage frais et concombre

Cream cheese and cucumber sandwich

Sandwich avocat et Haddock

Avocado and Haddock Sandwich

Gougères au pesto

Pesto "gougères"

Tartelette à la tomate

Tomato tart

SÉLECTION DE MIGNARDISES | MIGNARDISES SELECTION

Tarte tropézienne à la fleur d'oranger

Tropezienne tart with orange blossom

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruit tartlet

Fruit givré du moment

Frozen fruit of the moment

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