

Riviera

RESTAURANT

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

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

De 15h00 à 18h30
From 15:00 to 18:30

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

28 €

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 €

Crevettes tempura | Tempura shrimps

Sauce Tartare

Tartar sauce

24 €

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

Carottes, chou fleur, concombres, tomates, céleris, 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

Mille-feuille Fraise Fleur d'Oranger | Strawberry Orange Blossom Mille-feuille

Pâte feuilletée viennoise, crème pâtissière, ganache montée fleur d'oranger, fraises de la région, crème glacée vanille

Viennese puff pastry, pastry cream, orange blossom whipped ganache, local strawberry, vanilla ice cream

18 €

Vacherin Cerise Estragon | Cherry Tarragon vacherin

Meringue, chantilly estragon, marmelade cerise, sorbet cerise

Meringue, tarragon whipped cream, cherry marmalade, cherry sorbet

18 €

Tarte au citron | Lemon Tart

Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc

From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream

18 €

Tiramisu au café | Coffee Tiramisu

Biscuit savoiardi, crème café, café Bio assemblé par le Chef

Savoiardi biscuit, coffee cream, organic coffee assemble by the Chef

18 €

Chocolat Noisette du Piémont | Chocolate Hazelnut from Piemont

Biscuit chocolat, namelaka chocolat 62%, crème glacée chocolat 70%, tuile croustillante, espuma noisette

Chocolate biscuit, 62% chocolate namelaka, 70% chocolate ice cream, crispy biscuit, hazelnut espuma

18 €

Rhubarbe Amande et Rooibos | Rhubarb Almond and Rooibos

Rhubarbe cuite en croûte, crème glacée amande, tuile rhubarbe, coulis rhubarbe rooibos

Crusted rhubarb, almond ice cream, crispy rhubarb biscuit, rhubarb rooibos coulis

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