

L'ombre est la lumière

*Sous les hauteurs vitrées du restaurant Riviera,
habillé de reflets, d'ombres et de lumières dont seule la
Côte d'Azur a le secret,
une cuisine parfois provençale, souvent intime, se jouant
de la transparence
la Grande Bleue comme déposée là, à nos pieds,
se fondant dans le ciel azur,
les embruns pagnolesques, laissant le beurre pour l'huile d'olive,
la radicalité des sauces comme ôde à l'aridité,
un repas que l'on voudrait exprimer en intensité lumineuse,
la Riviera est, ici, un moment suspendu.*

Sebastien Tantot

Prendre le temps *Take the time*

Barbajuans chèvre frais de Provence, et citron confit - 22€
Barbajuans with fresh Provençal goat's cheese and candied lemon

L'original Crevette cocktail - 22€  
The original Cocktail Shrimp

Cecina de bœuf Wagyu, gressins - 38€
Wagyu beef cecina, breadsticks

Fine tartelette croustillante au crabe - 28€ 
Thin, crispy crab tartelet

Caviar de la Maison Petrossian *Petrossian House Caviar*

Tarama au corail d'oursin et crackers de seigle - 37€ 
Tarama with sea urchin coral

Caviar Ossetra Imperial 30gr 150€, 50gr 250€, 125gr - 650€ 

Caviar Beluga Royal 30gr 320€, 50gr - 530€ 

La Brasserie Française

Entrées - Starters

La Pizza à la truffe, straciatella et pousses d'épinard - 38€
The truffle pizza, straciatella and spinach sprouts

Oeufs mimosa - 24€  
Deviled eggs

Saumon fumé de la Maison Petrossian, servi avec blinis et crème crue - 28€
Smoked salmon from La Maison Petrossian, served with blinis and crème fraîche

La tranche de pâté en croûte, salade moutardée - 28€ 
Slice of pâté en croûte, mustard salad

Salade Jean Cocteau - 38€ 
Ventrèche de thon confite, anchois, légumes grillés à l'huile d'olive
Tuna belly confit, anchovies, grilled vegetables in olive oil

La Brasserie Française

Plats - Main Dishes

Filet de boeuf, sauce au poivre, servi avec des frites - 64€ 

Beef fillet with pepper sauce, served with french fries

Fish and Chips, sauce tartare - 38€

Fish and chips with tartare sauce

Club Poulet - 42€

Poulet, mayonnaise maison, salade romaine, tomates, oeufs durs, servi avec des frites

Chicken, homemade mayonnaise, romaine lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, served with french fries

Club Saumon - 42€

Saumon fumé, cream cheese, salade romaine, tomates confites, concombre, servi avec des frites

Smoked salmon, cream cheese, romaine lettuce, candied tomatoes, cucumber, served with french fries

Garnitures - Sides - 14€

Frites

French fries

Purée de pommes de terre parfumée à la noix de muscade 

Mashed potatoes scented with nutmeg

Poêlée de légumes du jour à l'huile d'olive  

Sautéed seasonal vegetables with olive oil

Mesclun provençal 

Provençal mesclun salad

Desserts

Crème brûlée - 18€

Panna cotta fruits rouges et pistache - 18€

Red berries and pistachio panna cotta

Profiterole vanille et chocolat 70% - 18€

Vanilla and 70% chocolate profiterole



Sans Gluten



Sans Lactose

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande. Origine des viandes et charcuteries : « Née, élevées et abattues » en France. Prix nets en euros, taxes et service compris.

The full list of allergens is available upon request. Origin of meats and charcuterie: "Born, raised, and slaughtered" in France.

Net prices in euros, including tax and service.