

*Au Restaurant Riviera,
la cuisine du chef Guillaume Boumati suit le rythme des
saisons et célèbre la générosité méditerranéenne.*

*Entre terre et mer, chaque création rend hommage à la
beauté du produit, à la richesse du terroir et à la lumière
qui sublime l'assiette, comme une ode aux paysages
environnants. Saveurs franches, gestes justes et élégance
sans artifice : ici, le soleil, le vent salin et les herbes
sauvages inspirent une cuisine vibrante et intemporelle,
où se rencontrent mer et jardin, tradition et créativité.*

*At Restaurant Riviera,
Chef Guillaume Boumati's cuisine follows the rhythm of the
seasons and celebrates Mediterranean generosity.
Between land and sea, each creation pays homage to the
beauty of the ingredients, the richness of the terroir, and the
light that elevates every plate, an ode to the surrounding
landscapes. Honest flavors, precise gestures, and effortless
elegance: here, the sun, the sea breeze, and wild herbs
inspire a vibrant, timeless cuisine where garden meets
ocean, and tradition meets creativity.*

A partager

Caviar de la Maison Petrossian

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

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

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

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

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

Bonbon de langoustine, sauce tartare - 25€ 
Langoustine candy and tartar sauce

Houmous et Man'ouché - 22€
Houmous and man'ouché

Cecina de bœuf Wagyu, focaccia aux herbes - 38€
Wagyu beef cecina, herb focaccia

Focaccia mortadelle, stracciatella et pesto - 28€
Focaccia with mortadella, stracciatella cheese and pesto

Frites - 14€
French fries

Les incontournables

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

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

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.*