

Riviera

RESTAURANT

Une Belle Journée Commence Ici

Boissons Chaudes 

Expresso, Ristretto de la maison Coffeel - 10€

Cafés spéciaux certifiés Bio de la maison Coffeel - 12€

Thés de la maison Palais des Thés - 12€

Jus Frais de votre Choix 

Riviera Boost - 10€

Carotte, pomme, gingembre, citron, curcuma

Go Green - 10€

Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron

Purple Beet - 10€

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron

Ginger shot - 10€

Jus frais de votre choix - 14€

Matin Prestige

Mimosa - 28€

Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve NM - 29€

Champagne Laurent-Perrier Rosé NM - 37€

La Maison Petrossian

Caviar Ossetra Impérial – 30g – 150 € / 50g – 250 € / 125g – 650 €

Caviar Beluga Royal – 30g – 320€ / 50g – 530€

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. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prix Nets en Euro service compris.

Plaisirs Sucrés

Sélection de viennoiseries – 15€ ou 4€ pièce

Sélection de viennoiseries sans gluten – 15€ ou 4€ pièce 

Pain perdu brioché, fruits frais – 18€

Pancakes avec fruits rouges de saison, banane, sirop d'érable – 18€

Gaufre, sauce chocolat et chantilly – 16€

Bols d'énergie

Coupe de chia coco, fruits de saison – 16€  

Coupe de fruits rouges – 16€  

Bircher muesli, pomme, fruits secs – 14€ 

Coupe de fruits de saison – 16€  

Porridge, fruits rouges et miel – 14€

Coupe de fruits secs – 10€  

Compote pomme cannelle – 10€  

Crèmerie

Granola maison, yaourt et fruits rouges – 18€

Fromage blanc au miel et pignons de pin – 12€ 

Yaourt grec aux fruits rouges – 15€ 

Fromage blanc allégé aux fruits de saison – 15€ 



Sans Gluten



Sans Lactose



Végan



Local

Plaisirs Salées

Assiette de charcuterie – 26€  

Assiette de fromages – 26€ 

Assiette de saumon fumé de Norvège – 26€

Bagel, concombre, roquette et tomates séchées, fromage frais – 24€

Muffin bacon et œuf – 24€

Écrasé d'avocat sur pain de campagne grillé – 18€ 

Avec deux œufs pochés – 24€ 

Oeufs Bio

De la ferme locale « Les Cocottes de Saint Agnès »

Œufs Bénédicte bacon – 25€

Œufs Bénédicte avec saumon fumé – 28€

Supplément Caviar Oscietra Impérial 10g à 50€

Omelette classique ou blanche – 22€ 

Œufs brouillés classiques ou blancs – 20€

Œufs à la coque et mouillettes – 14€ 

Œufs au plat – 14€  

Garnitures au choix :

Champignons - Tomates – Poivrons – Epinards

Oignons confits - Fromage – Jambon - Herbes Aromatiques

Accompagnements

Saumon fumé – 16€

Avocat – 10€

Haricots cuits au four – 10€

Épinards – 10€

Tomates grillées – 10€

Galettes de pomme de terre – 10€

Bacon croustillant – 8€

Saucisses de volaille – 10

Riviera

RESTAURANT

Good Morning on the Riviera

Hot Beverages

Espresso, Ristretto by Coffeel - 10€

Speciality coffees by Coffeel- 12€

Teas by Palais des Thés - 12€

Fresh Juice Selection

Riviera Boost - 10€

Carrot, apple, ginger, lemon, turmeric

Go Green - 10€

Kale, romaine, coconut water, spinach, cucumber, mint, lemon

Purple Beet - 10€

Beetroot, apple, ginger, aloe vera, lemon

Ginger shot - 10€

Fresh juice of your choice - 14€

Morning Essentials

Mimosa Champagne Cocktail - 28€

Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve NV - 29€

Champagne Laurent-Perrier Rosé NV - 37€

La Maison Petrossian

Caviar Ossetra Impérial – 30g – 150 € / 50g – 250 € / 125g – 650 €

Caviar Beluga Royal – 30g – 320€ / 50g – 530€

Sweet Delights

Selection of pastries – 15€ or 4€ each

Gluten-free pastries – 15€ or 4€ each 

Brioche French toast, fresh fruits – 18€

Pancakes with seasonal red berries, banana, maple syrup – 18€

Waffle, chocolate sauce and whipped cream – 16€

Boost Bowls

Chia and coconut bowl, seasonal fruits – 16€  

Red berries bowl – 16€  

Bircher muesli with apple and dried fruits – 14€ 

Seasonal fruit bowl – 16€  

Porridge with red berries and honey – 14€

Dried fruits bowl – 10€  

Apple and cinnamon compote – 10€  

Dairy Delights

Homemade granola, yoghurt and red berries – 18€ 

Fromage blanc with honey and pine nuts – 12€ 

Greek yoghurt with red berries – 15€ 

Low-fat fromage blanc with seasonal fruits – 15€



Sans Gluten



Sans Lactose



Végan



Local

Savoury Delights

Charcuterie platter – 26€  

Cheese platter – 26€ 

Norwegian smoked salmon platter – 26€

Bagel with cucumber, rocket, sun-dried tomatoes and cream cheese – 24€

Bacon and egg muffin – 24€

Mashed avocado on toasted country bread – 18€ 

With two poached eggs – 24€ 

Organic Eggs

From the local farm 'Les Cocottes de Saint Agnès'

Benedict eggs with bacon – 25€

Benedict eggs with smoked salmon – 28€

Extra Oscietra Imperial caviar 10g for 50€

Classic or egg white omelette – 22€ 

Scrambled eggs, classic or egg whites – 20€

Soft-boiled eggs with soldiers – 14€ 

Fried eggs – 14€  

Choose your fillings:

Mushrooms – Tomatoes – Peppers – Spinach

Caramelised onions – Cheese – Ham – Herbs

Sides

Smoked salmon – 16€

Avocado – 10€

Baked beans – 10€

Spinach – 10€

Grilled tomatoes – 10€

Hashbrown – 10€

Crispy bacon – 8€

Chicken sausages – 10