

# Riviera

## RESTAURANT

« Avec une vue imprenable sur la Riviera Méditerranéenne, découvrez des spécialités du terroir Provençal, de Corse et de Ligurie réhaussés d'une touche contemporaine apportée par Le Chef Mauro Colagreco »

*« Overlooking the stunning French Riviera, enjoy local specialties from Provence, Corsica and Liguria with a contemporary touch by Chef Mauro Colagreco »*

Vendredi, 3 Décembre 2021 | Friday, 3rd December 2021

### Menu Déjeuner | Lunch Menu

Du Lundi au Vendredi, de 12h à 14h30, hors jours fériés  
*From Monday to Friday, from 12 pm to 2:30 pm, except public holidays*

Entrée, Plat & Dessert	60€
<i>Starter, Main Course &amp; Dessert</i>	

## ENTRÉES | STARTERS

### **Burrata di Puglia 26 €**

Agrumes, coriandre, carottes confites, raisins secs, pistaches de Sicile,  
*Citrus, coriander, carrots confits, raisins, Sicilian pistachios*

### **Poireaux vinaigrette | Leeks vinaigrette 23 €**

Jeune d'œuf confits « Cromesquis de sot l'y laisse »  
*Confit egg yolk « Cromesqis de sot l'y laisse »*

### **Velouté de potimarron | Red Kuri squash velouté 22 €**

Raviole de châtaigne de la vallée de la Roya, fromage de chèvre de Madame Curti, citron confit, cresson  
*Roya valley chestnut ravioli, goat cheese from Mrs. Curti, lemon confit, watercress*

### **Artichauts en carpaccio | Artichokes carpaccio 22 €**

Roquette, Parmesan, olives, huile de basilic  
*Rocket salad, Parmesan, olives, basil oil*

### **Ratatouille froide | Cold Ratatouille 19 €**

Courgettes trompettes, tomates, aubergines, poivrons, ail, basilic  
*Trumpet zucchinis, tomatoes, eggplants, peppers, garlic, basil*

### **Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 39 €**

Gambero Rosso en carpaccio, vinaigrette d'agrumes  
*Gambero Rosso carpaccio, citrus vinaigrette*

### **Vitello Tonnato 25 €**

Focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille, Parmesan  
*Toasted Focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs, Parmesan*

### **Seiches | Cuttlefish 22 €**

Câpres, basilic, citron confit, olives, artichauts  
*Capers, basil, lemon confit, olives and artichokes*

### **Tarte fine Comté | Fine Comté tart 30 €**

Tarte fine Comté, noix, truffe noire  
*Fine tart Comté, walnuts, black truffle*

## PASTA

### **Rigatoni all'Arrabbiata 22 €**

Tomates, piment  
*Tomatoes, chilli pepper*

### **Spaghetti au pistou | Spaghetti with pesto 24 €**

Basilic, pignons de pin, Parmesan  
*Basil, pine nuts, Parmesan*

### **Trofies 25 €**

Au citron, coquillages, crustacés, fleurs de broccoletti pimentées  
*Lemon, shellfish, broccoletti flowers with spicy pepper*

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.

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

Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included

## PLATS | MAIN COURSES

### Coquelet à la moutarde et romarin | Cockerel with mustard and rosemary 32 €

Sauce diable, pommes sautées en persillade  
*'Diable' sauce, sautéed potatoes with parsley*

### Chupino 44 €

Soupe au coquillages, poisson et crustacés, citron confit, coriandre, toast de rouille  
*Fish, crustaceans and shellfish soup, lemon confit, coriander, saffron mayonnaise*

### Poisson du jour 'alla Liguria' | Fish of the day 'alla Liguria' 41 €

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres, basilic  
*Purple artichokes, zucchinis, tomatoes, potatoes, capers, basil*

### Filet de bœuf | Beef filet 45 €

Aux olives vertes, artichauts à la coriandre, raisins blonds, citrons confits, frites de panisses  
*Green olives, artichokes with coriander, raisins, lemon confit, panisses*

### Sauté de veau aux olives | Veal sautéed with olives 38 €

Gnocchis au beurre de basilic, girolles  
*Gnocchis with basil butter, chanterelle mushrooms*

### Artichauts à la Barigoule | Artichokes Barigoule 28 €

Basilic et pignons de pin  
*Basil and pine nuts*

## DESSERTS

### Tropézienne 15 €

Mandarine épicée  
*Spiced mandarine*

### Baba Sangria et Poire | Sangria and Pear Baba 15 €

Crème Chantilly, sorbet poire  
*Sweet whipped Cream, pear sorbet*

### Tarte au citron | Lemon Tart 13 €

Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc  
*From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream*

### Crèmeux chocolat 14 €

Glace Tonka  
*'Tonka' ice cream*

### Pomme pochée | Poached apple 14 €

À la cannelle, glace vanille, caramel au vinaigre de cidre  
*With cinnamon, vanilla ice cream, cider vinegar caramel*

### Millefeuille aux marrons | Chestnut Millefeuille 15 €

Toffee beurre salé, sorbet mûre  
*Salted butter toffee, blackberry sorbet*

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.

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