

RIVERCAFÉ

DE MIDI À MINUIT

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER « MAISON »
EN RESPECTANT LES PRINCIPES DE LA CUISINE DU BIEN ÊTRE

LA SALADE « RIVER CAFÉ »

*BOUQUET DE MESCLUN MIMOSA, TOMATE CŒUR DE BŒUF,
CHÈVRE FRAIS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ* **10€**

LE BEL ARTICHAUT « CAMUS »

À LA CROQUE AU SEL VINAIGRETTE CELTIQUE **10€**

LE MELON À L'ITALIENNE

12€

L'ÉPAULE DE COCHON CONFIT EN GELÉE PERSILLÉE ET LENTILLES VERTES DU PUY À LA SYRAH

10€

L'ŒUF DE FERME DE CYRIL, UNE MAYO AU CURRY ROUGE

7€

LA FRITURE FRAÎCHE DE SAÔNE

18€

LE GIGOT D'AGNEAU MARINÉ AUX AROMATES SERVI FROID

AVEC UNE SAUCE BASILIC, FINE RATATOUILLE DE LÉGUMES DU SOLEIL **10€**

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

4€

CERVELLE DES CANUTS AUX FINES HERBES

4€

CÔTÉ DOUCEURS

LES FRUITS ROUGES AU MIEL ET SORBET DU FRUIT

7€

LE TIRAMISU AUX SPÉCULOOS ET AMARETTO

7€

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET COOKIE RAISINS BLONDS

7€

L'ANANAS AU MARACUJA ET BASILIC

7€

LA TARTE CITRON AUX ZESTES

7€

LE GRAND CHOIX DE POTS GLACES ET SORBETS

5€

SUR L'ARDOISE DU JOUR

RIVER LUNCH*

SERVI DE 12H À 14H

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT **15€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **18€**

* SERVI TOUS LES JOURS SAUF AU DÉJEUNER LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

RIVERCAFÉ

DE MIDI À MINUIT

« CÔTÉ CANAILLE »

UNE SÉLECTION DE NOTES GOÛTEUSES
À PARTAGER OU PAS ? À TOUTE HEURE !

« LA NATURE DANS L'ASSIETTE » ® (1987) 10€

ARTICHAUTS POIVRADE, AUBERGINES GRILLÉES ET MARINÉES, TOMATES CERISES, POIVRONS MULTICOLORES CONFITS, OLIVES À LA PROVENÇALE, UNE TAPENADE ET DES CROUSTILLES

TENTATION DU LARGE 18€

DES SARDINES À L'HUILE EXTRA BIO, LE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ, LA RILLETTE OCÉANE MAISON ET DES CROUSTILLES

LE COCHON DE CHEZ NOUS 12€

LA VÉRITABLE ROSETTE DE LYON, LE FILET MIGNON FUMÉ, LA TERRINE DE CAMPAGNE « MAISON », NOTRE SAUCISSON RUSTIQUE, UNE PARURE DE MESCLUN, CORNICHONS ET LE CHUTNEY DE MICHEL

FORZA ITALIA 16€

SALAME DI FELINO IGP, LARD DE COLONNATA, BRESAOLA « PUNTA D'ANCA » IGP, COPPA ET JAMBON DE PARME AOP, OIGNONS BRAISÉS BALSAMICO TOMATES CERISES ET DES GRESSINI,

VIVA ESPAÑA 16€

LOMO ET CHORIZO IBERICO DE BELLOTA, CECINA DE LEON IGP, LE JAMBON DUROC DE BATALLÉ « RÉSERVA », UNE PARURE DE POIVRONS GRILLÉS ET MARINÉS

LA NOTE FROMAGÈRE DU MOMENT 9€

AUTOUR DES CLASSIQUES DE SAISON

UN DIMANCHE AU BORD DE L'EAU

SUR RÉSERVATION, MENU ÉTABLI EN DÉBUT DE SEMAINE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29€

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE
NOUS ACCEPTONS TOUS LES MOYENS DE PAIEMENTS SAUF CHÈQUES ET ANCV
PRIX, TAXES ET SERVICE INCLUS – RIVER CAFÉ – ÉTÉ 2018