

La plupart des restaurants doivent leurs lauriers
à la visite annuelle de critiques gastronomiques éminents.
Le restaurant Riviera doit son rang à la fréquentation quotidienne
des critiques gastronomiques les plus exigeants : nos clients.
Une école de la constance, du travail, du talent sans cesse remis en jeu,
de la discrétion et du dévouement à une seule cause :
la satisfaction des plus grandes personnalités, jusqu'aux anonymes d'un jour.

-

Most restaurants owe their laurels
to the annual visits of prominent food critics.
The Riviera restaurant owes its ranking to
the daily attendance of the most demanding food critics: our customers.
A school of constancy, work, constantly refreshed talent,
discretion, devotion, all for one reason:
the satisfaction of the greatest stars down to the anonymous guests of the day.

Laurent Bunel, Chef des cuisines

RIVIERA

Menu Déjeuner - Lunch Menu

(Du lundi au jeudi, hors week-end, jours fériés et périodes de congrès)
(From Monday to Thursday, cluding weekends, bank holidays and congress period)

Carpaccio de loup en gravlax, crémeux d'avocat et croustillant d'oignon

Carpaccio of sea bass in gravlax, creamy avocado and crispy onion

Ou

Petit pâté chaud de canard en croûte feuilletée, bouquet de salade

Warm duck pâté in puff pastry crust, salad bouquet

**

La pêche du jour, riz nerone, émulsion d'un fumet marin

Catch of the day, nerone rice, marine fumet emulsion

Ou

Tagliata de veau légèrement acidulé, tomates confites, pommes de terres grenailles et pignon

de pin

Sour veal tagliata, tomato confit, roasted potatoes and pine nuts

**

Le 100% amande, biscuit moelleux, praliné fleur de sel, glace lait d'amande et son écume

100% almond, soft cookie, fleur de sel praline, almond milk ice cream and foam

Ou

L'intensément chocolaté, crémeux chocolat noir en onctuosité en cacao

Intensely chocolaty, creamy dark chocolate with cocoa creaminess

49 €

Menu 2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert)
2 Course Menu (Starter + Main or Main + Dessert)

60 €

Menu 3 Plats (Entrée + Plat + Dessert)
3 Course Menu (Starter + Main + Dessert)

RIVIERA

A partager – To share

Socca niçoise, tapenade d'olives taggiasche Nicoise “socca” crisps, taggiasche olive paste	17 €
Pissaladière croustillante oignon caramélisé, anchois de Collioure Caramelised onion cigars, Collioure anchovy	17 €
Charcuterie italienne, corse et ibérique Italian, Corsican and Spanish cold cuts	35 €

Caviar d'Aquitaine

Servi avec condiments, blinis et crème fraîche – Served with, condiments, blinis and whipped cream

145 € (les 50 grs)

355 € (les 100 grs)

Tartelette au caviar, daurade royale, citron de Menton

Caviar tartlet, royal sea bream, Menton lemon

75 €

Tartare de bœuf, caviar

Beef tartar, caviar

75 €

Classique et de Saison

Fleurs de courgette, champignons, jus d'olives taggiasche
Courgette blossom, mushrooms, taggiasche olive juice
34 €

Artichaut Camus entier, vinaigrette moutarde
Camus artichoke, mustard vinaigrette
28 €

Aubergine cuite au four, crème tahine, ail en chemise
Oven-baked eggplant, tahine cream, garlic
25 €

Carpaccio

En entrée A partager

Betteraves multicolores 'Maison Orso', Parmigiano, coulis de grenade 15 € 25 €
Multi-coloured beetroot 'Maison Orso', Parmigiano, pomegranate coulis

Loup de Méditerranée, groseilles, citron confit, pousses de pois 16 € 33 €
Mediterranean sea bass, redcurrant, candied lemon, pea shoots

Faux-filet fumé de bœuf mûré, chips d'artichaut, pecorino au poivre 18 € 36 €
Smoked aged beef sirloin, artichoke crisps, peppered pecorino

Tartes Fines

Tomates multicolores, fromage de chèvre de Saint-Maure, serpolet Multi-coloured tomatoes, Saint Maure goat's cheese, wild thyme	25 €
Artichauts épineux, morille Artichoke, morello mushroom	28 €
Avocat, poulpe, poivrons goutte Avocado, octopus, sweet peppers	27 €

Salades

Riviera Homard, légumes du jardin Lobster, garden vegetables	85 €
Ponant Aubergine moultabal, artichaut, courgette grillée Moultabal smoked eggplant, artichoke, grilled courgette	33 €
Belle niçoise Thon germon, légumes d'ici Germon tuna, local vegetables	33 €

Mer

Loup en filet, risotto nerone, jus de coques au curcuma Sea bass fillet, nerone risotto, cockle juice with curcuma	45 €
Calamar, poivron à la flamme et ail confit Squid, flamed sweet pepper, preserved garlic	34 €
Turbot, condiment de tomate, olives, citron poivré Turbot, tomato condiment, olives, peppered lemon	65 €
Saint-Pierre rôti en garguillou provençal Roasted John Dory with Provençal vegetables	72 €
Loup entier* grillé ou en croûte de sel Whole sea bass* grilled or in salt crust	80 €
Sole* grillée ou poêlée meunière Grilled or meunière pan fried sole fish*	90 €

*Selon arrivage – According to the market (600 grs)

Viande

Picanha de bœuf Black Angus (Argentine) – 300 grs Black Angus beef picanha (Argentina)	50 €
Noix d'entrecôte Black Angus (Argentine) – 300 grs Black Angus beef rib steak (Argentina)	55 €
Carré d'agneau des Alpilles (France) Alpilles milk lamb rack (France)	42 €
Côte de veau (France) Veal cutlet (France)	50 €

Garniture

16 €

Purée de pomme de terre, crème et beurre

Mashed potatoes, cream and butter

Bayaldi de légumes niçois

Assorted Nicois vegetables

Gnocchi au pistou de basilic

Gnocchi with basil pesto

Broccoletti, citron et parmesan

Broccoletti, lemon and parmesan

Légumes rôtis

Roasted vegetables

Frites à la truffe

French fries with truffle

25 €

Desserts

18 €

Le Saint-Honoré vanille, caramel aux éclats de noix de pécan caramélisées
Saint-Honoré, vanilla, caramel with chopped caramelised walnuts

Le 100% Amande, moelleux praliné fleur de sel, glace lait d'amande et son écume
The 100% Almond, financier biscuit with praline, almond milk ice cream, and its foam

L'intensément chocolaté, crémeux chocolat noir aux notes de bergamote confite
Intensely chocolate, dark chocolate cream with bergamot flavours

La pavlova aux figues, meringue craquante, brisure de châtaigne, crème de marron et
confit de cassis
The Pavlova Mont Blanc, crunchy meringue, chestnut crumble, chestnut cream, and
blackcurrant confit.

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether
any dishes contain particular ingredients or allergens.
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements

Prix nets, toutes taxes comprises
Net prices, all taxes included

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included