

RIVIERA

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

Pour commencer

Chips de socca, tapenade d'olives noires taggiasche	17 €
Nicois socca crisps, taggiasche olive paste	
Pissaladière croustillante, oignon caramel	17 €
Caramelised onion cigars	
Beignets de homard, mayonnaise à l'Espelette	35 €
Lobster fritters, mayonnaise with Espelette pepper	
Croquetas au jambon ibérique, ketchup de poivron feu	24 €
Iberian ham croquette, sweet pepper ketchup	

Entrées

Salade de homard, légumes, mascarpone aux herbes, réduction d'agrumes	85 €
Lobster salad, vegetables, herb mascarpone, citrus fruit reduction	
Cœur de saumon fumé, lait de concombre, brioche au citron	35 €
Smoked salmon heart, cucumber milk, lemon brioche	
Foie gras de canard du Sud-Ouest IGP, mendiants, pâte de coing	36 €
Duck foie gras from the South-West IGP, dried fruits, quince paste	
Thon crudo laqué au miel, noisettes, panis, légumes d'ici	28 €
Raw tuna lackered with honey, hazelnuts, pan cake, local vegetables	

Caviar d'Aquitaine

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

145 € (les 50 grs)

355 € (les 125 grs)

Daurade royale, écorces d'agrumes, caviar (15 grs)

Royal sea bream, citrus fruit zest, caviar (15 grs)

75 €

Boeuf nacré taillé au couteau, fumé, caviar (15 grs)

Beef tartar, smoked, caviar (15 grs)

75 €

Carpaccio

Entrée / Partager

Betteraves multicolores, Parmigiano, coulis de grenade

15 € 25 €

Multi-coloured beetroot, Parmigiano, pomegranate coulis

Saint-Jacques, mangue, pomme verte, vinaigrette citron

18 € 33 €

Scallops, mango, green apple, lemon vinaigrette

Faux-filet fumé de boeuf mûré, chips d'artichaut, pecorino au poivre

25 € 40 €

Smoked aged beef sirloin, artichoke crisps, peppered pecorino

RIVIERA

Classique et de Saison

Le poireau rôti à la flamme, moutarde, estragon

The leek roasted, mustard, tarragon

20 €

La pomme de terre cuite fondante à la truffe noire Melanosporum

Potato with black Melanosporum truffle

18 €

La lentille du Puy, cuisinée aux aromates, jus vinaigré

Puy lentil, cooked with herbs, vinegared juice

23 €

Mer

Saint-Jacques - Potimarron, éclats de châtaigne 44 €

Scallops - Pumpkin, chestnut bursts

Loup - Risotto nerone, jus de coquilles, curcuma 42 €

Sea bass - Nerone risotto, cockle juice, curcuma

Poulpe - Tentacule rôtie, gremolata, pommes grenaille, sucs de tomate 40 €

Octopus - Roasted tentacle, Italian parsley, baby potatoes, tomato juice

Pasta di Gragnano I.G.P. - Queues de crevettes, jus de carapaces 38 €

Pasta di Gragnano I.G.P. - Shrimp tails, shell juice

Loup entier grillé ou en croûte de sel (selon arrivage) 80 €

Whole sea bass grilled or in salt crust (according to the market)

Sole entière grillée ou poêlée meunière (selon arrivage) 90 €

Whole sole fish grilled or pan fried meunière (according to the market)

Viande

Noix d'entrecôte (Argentine - 300 grs) - simplement grillée, légumes rôtis, sauce béarnaise 65 €
Beef rib steak (Argentina - 300 grs) - simply grilled, roasted vegetables, Bearnaise sauce

Agneau des Alpilles (France) - côtelette grillée, épaule confite, carotte lacquée 42 €
Alpilles lamb (France) - grilled cutlet, shoulder confit, lackered carrot

Joue de veau (France) - en cocotte, champignons, oignons glacés 44 €
Veal cheek (France) - stewed with mushrooms and onions

Pigeon du Poitou (France) - poitrine fondante, la cuisse braisée, pomme, poire, coing 48 €
Pigeon from the Poitou region (France) - the breast cooked slowly, the leg braised, apple, pear, quince

Garnitures

16 €

Purée de pomme de terre, crème et beurre
Mashed potatoes, cream and butter

Légumes rôtis
Roasted vegetables

Gnocchi au pistou de basilic
Gnocchi with basil pesto

Broccoletti, citron et parmesan
Broccoletti, lemon and parmesan

Frites à la truffe 25 €
French fries with truffle

Desserts

18 €

Le Saint-Honoré vanille, caramel aux éclats de noix de pécan caramélisées

Vanilla Saint-Honoré, caramel with chopped caramelised walnuts

Le 100% Amande, biscuit moelleux, praliné fleur de sel,

glace au lait d'amandes et son écume

The 100% Almond, tender biscuit, praline and fleur de sel, 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 Mont Blanc, meringue craquante, brisure de châtaignes,

crème de marron et confit de Cassis

Mont Blanc pavlova, crunchy meringue, chopped chestnuts,

chestnut cream and red currant confit

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