



RIVIERA

SIGNATURE COCKTAILS

25 €



APEROL, VODKA CIROC, CORDIAL PASSION,
PERRIER, PROSECCO PERLINO

NOTES : FRUITÉ & AMER

Aperol, Vodka Ciroc, Passionfruit Cordial, Perrier, Prosecco
Perlino

Notes: Fruity & Bitter

LIMONCELLO VILLA MASSA, VODKA CIROC
LIMONATA, CORDIAL BERGAMOTE

ET BASILIC, TONIC

NOTES : FRAIS & ACIDULÉ

Limoncello Villa Massa, Vodka Ciroc Limonata, Bergamot and
Basil Cordial, Tonic

Notes : Fresh & Acidic



TEQUILA 1800 SILVER INFUSÉ À LA
CORIANDRE, JUS DE CITRON VERT, SIROP
D'ANANAS FUMÉ, SEL, PERRIER

NOTES : DÉSALTÉRANT & FUMÉ

1800 Silver Tequila infused with Coriander, lime juice, smoked
pineapple sirup, salt, Perrier

Notes : Thirst quencher & smoked

SIGNATURE COCKTAILS

25 €

GIN GENEROUS, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, CITRON VERT, CORDIAL DE FRAMBOISE ET ESTRAGON, BLANC D'OEUF
NOTES : FRUITÉ & DÉSALTÉRANT

Generous Gin, Elderflower liqueur, lime, Raspberry and Tarragon Cordial, egg white

Notes: Fruity & Thirst quencher



RHUM ZACAPA, LIQUEUR KAHLUA, SIROP D'AMANDE ET FLEUR D'ORANGER, ESPRESSO

NOTES : DOUX & CAFÉINÉ

Zacapa Rum, Kahlua Liqueur, Almond and Orange Blossom syrup, espresso

Notes : Soft & Coffeinated



RHUM HAVANA 3 ANS, CORDIAL PÊCHE ET VERVEINE, CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

NOTES : ACIDULÉ & FRUITÉ

Havana 3 years Rum, Peach and Vervain cordial, Champagne

Notes : Acidic & Fruity



CLASSIC COCKTAILS

24 €

CAIPIRINHA – 8 cl

CACHACA LEBLON, QUARTIERS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DEMERARA

Leblon Cachaça, lime quarters, Demerara simple sugar

OLD FASHIONED – 7cl

BOURBON BUFFALO TRACE, SIROP DE SUCRE DEMERARA,
BITTER AROMATIQUE ANGOSTURA

Bulleit Bourbon, Demerara simple sugar, Angostura aromatic bitters

PISCO SOUR – 12 cl

PISCO, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, BLANC D'OEUF, BITTER
AROMATIQUE ANGOSTURA

Pisco, fresh lemon juice, simple sugar, egg white, Angostura aromatic bitters

MARGARITA – 14 cl

TEQUILA 1800 BLANCO, COINTREAU, CITRON VERT, SEL
1800 *Tequila blanco, Cointreau, lime, salt*

MEZCAL MARGARITA– 14 cl

MEZCAL CASAMIGOS, COINTREAU, CITRON VERT, ORANGE
Casamigos Mezcal, Cointreau, lime, orange

BELLINI – 15 cl
PROSECCO PERLINO, PURÉE DE PÊCHE
Perlino Prosecco, peach puree

MIMOSA – 15 cl
CHAMPAGNE, JUS D'ORANGE
Champagne, orange juice

PALOMA – 18 Cl
TEQUILA CASAMIGOS BLANCO, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE SUCRE, JUS DE PAMPLEMOUSSE
*Blanco Casamigos Tequila, fresh lime juice, simple sugar, fresh grapefruit
juice, pomelo & Nepalese berry Schweppes*

BASIL SMASH – 12cl
GIN G'VINE FLORAISSON, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE,
BASILIC
G'vine Floraison gin, lemon juice, sugar syrup, basil

SPRITZ COCKTAILS

22 €

APEROL SPRITZ – 21 cl
APEROL, PROSECCO PERLINO, SODA WATER

HUGO SPRITZ – 21 cl
LIQUEUR DE SUREAU MARIE BRIZARD, MENTHE, PROSECCO PERLINO,
PERRIER SODA
Marie Brizard elderflower liqueur, mint, Prosecco, Perrier soda water



LES COCKTAILS SANS ALCOOL

18 €

BERRY TEA – 20 cl

THÉ NOIR, CORDIAL DE FRAMBOISE ET ESTRAGON

Black tea, raspberry cordial and tarragon

GREEN FEELING – 20 cl

JUS DE POMME, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, CITRON JAUNE,
CONCOMBRE, PERRIER

Apple juice, elderflower syrup, lemon, cucumber, Perrier

SUNNY RIVIERA – 20 cl

JUS D'ANANAS, FRUIT DE LA PASSION, NECTAR DE
CANNEBERGE

Pineapple juice, passion fruit, cranberry nectar

COFFEE LOVER – 20 cl

ESPRESSO, LAIT D'AMANDE, SIROP DE NOISETTE

Espresso, almond milk, hazelnut syrup

NOS THÉS GLACÉS

18 €

THÉ GLACÉ ZESTEZ DE CITRON DE MENTON & EARL GREY

THÉ GLACÉ AU CITRON ET AU EARL GREY PROFONDÉMENT
PARFUMÉ QUI CÉLÈBRE L'EXCEPTIONNEL CITRON DE MENTON,
ENRICHÉ DE BERGAMOTE AROMATIQUE

*A deeply flavoured lemon and Earl Grey iced tea that celebrates the
exceptional local Menton Lemon, enriched with aromatic bergamot and black
tea*

THÉ GLACÉ PÊCHE, MANGUE ET CARDAMONE

INSPIRÉ DU THÉ GLACÉ CLASSIQUE À LA PÊCHE, CETTE
BOISSON SE DOUBLE DE PÊCHE, AVEC UN CLIN D'ŒIL SUBTIL À
LA CULTURE DU THÉ DU MOYEN-ORIENT AVEC UNE NOTE
AROMATIQUE DE CARDAMOME NOIRE

*Inspired by the classic peach iced tea, this drink doubles down on peach, with a
subtle nod to Middle Eastern tea culture with an aromatic undertone of black
cardamom.*

LES VINS AU VERRE

	Millésime	15CL
LES AOP CHAMPAGNES		
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON – BRUT IMPÉRIAL	NV	26 €
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON – BRUT IMPÉRIAL ROSÉ	NV	32 €
LES BLANCS		
AOP RIESLING – DOMAINE PAUL KUBLER – LES PIERRIERS	2022	13 €
AOP CHABLIS – DOMAINE D'HENRI – CUVÉE SAINT PIERRE	2021	18 €
AOP POUILLY-FUMÉ – CHÂTEAU DE TRACY	2022	19 €
AOP CÔTES DE PROVENCE – DOMAINE SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE	2022	20 €
AOP SAVOIE – DOMAINE DES ARDOISIÈRES – ARGILE	2022	20 €
LES ROUGES		
AOP CHINON - DOMAINE BERNARD BAUDRY - LES GRANGES	2021	14 €
AOP CROZES-HERMITAGE – DOMAINE COMBIER	2021	15 €
AOP MERCUREY – DOMAINE LAURENT COGNARD	2021	19 €
LES 2 TERRES		
AOP CÔTES DE PROVENCE – DOMAINE SAINTE MARGUERITE - FANTASTIQUE	2022	20 €
AOP POMEROL – CHÂTEAU NENIN – FUGUES DE NENIN	2017	24 €
LES ROSÉS		
AOP CÔTES DE PROVENCE – CHÂTEAU MINUTY ROSE & OR	NV	16 €
AOP CÔTES DE PROVENCE – DOMAINE SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE	NV	20 €
AOP CÔTES DE PROVENCE – CHÂTEAU D'ESCLANS	NV	25 €



LES APERITIFS

AMER & VERMOUTH - 7CL

20 €

CAMPARI
CAMPARI CASK TALE
LUXARDO BITTER BIANCO & ROSSO
LUXARDO ANTICO VERMOUTH
ANTICA FORMULA CARPANO
VERMOUTH DEL PROSSORE ROSSO
LA QUINTINIYE ROYAL ROUGE & BLANC
MARTINI ROSSO, BIANCO & DRY
RAMAZZOTTI ROSATO
LILLET BLANC
NOILLY PRAT
DOLIN VERMOUTH DRY
SUZE

ANISES - 5 CL

16 €

PERNOD ABSINTHE
PERNOD
PASTIS 51
RICARD
PASTIS MANGUIN

SHERRY - 7 CL

16 €

TIO PEPE SHERRY FINO

PORTO - 7 CL

RAMOS PINTO 10 ANS	16 €
RAMOS PINTO 20 ANS	18 €
RAMOS PINTO 30 ANS	35 €

LES BIERES - 33 CL

15 €

BLUE COAST BLONDE – FRANCE	
BLUE COAST IPA – FRANCE	
CARLSBERG – DANEMARK	
KRONENBOURG 1664 – FRANCE	
GRIMBERGEN BLANCHE – BELGIQUE	
GUINNESS – IRLANDE	
BROOKLYN LAGER – ÉTATS-UNIS	
CORONA – MEXIQUE	
1664 SANS ALCOOL 0,0° – FRANCE	12 €

LES SPIRITUEUX

GINs - 5CL

HENDRICK'S - <i>ECOSSE</i>	24 €
HAYMAN'S SLOE GIN - <i>ANGLETERRE</i>	24 €
BOMBAY SAPPHIRE 1ER CRU - <i>ANGLETERRE</i>	24 €
GIN D'AZUR - <i>FRANCE</i>	24 €
ROKU - <i>JAPON</i>	26 €
MALFY - <i>ITALIE</i>	26 €
G'VINE FLORAISON - <i>FRANCE</i>	26 €
GARDENER - <i>FRANCE</i>	26 €
PLYMOUTH ORIGINAL - <i>ANGLETERRE</i>	26 €
BARTOLOMEO - <i>CHARENTE-MARITIME, FRANCE</i>	26 €
THE BOTANIST - <i>ISLAY, ECOSSE</i>	26 €
NOUAISON BY G'VINE - <i>FRANCE</i>	28 €
TANQUERAY TEN - <i>ECOSSE</i>	28 €
OLI-GIN - <i>PROVENCE, FRANCE</i>	30 €
NOUAISON RESERVE BY G'VINE - <i>FRANCE</i>	30 €
OXLEY - <i>ANGLETERRE</i>	30 €
MONKEY 47 - <i>ALLEMAGNE</i>	32 €
KI NO BI - <i>JAPON</i>	32 €
COMTE DE GRASSE N°44 - <i>PROVENCE, FRANCE</i>	32 €

TEQUILA & MEZCAL - 5 CL

	24 €
TEQUILA 1800 SILVER	26 €
TEQUILA 1800 REPOSADO	28 €
TEQUILA 1800 ANEJO	28 €
CASAMIGOS BLANCO	30€
TEQUILA DOBEL DIAMANTE REPOSADO CRISTALINO	30 €
CASAMIGOS REPOSADO	30 €
CASAMIGOS ANEJO	32 €
KOMOS REPOSADO ROSA	60 €
KOMOS ANEJO CRISTALINO	80 €
DON JULIO 1942	85 €
PATRON GRAND PLATINUM	95 €
CLASE AZUL REPOSADO	95 €
PATRON BURDEOS	140 €
KOMOS EXTRA ANEJO	150 €
CASAMIGOS MEZCAL	28 €
DEL MAGUEY VIDA	28 €
ILEGAL MEZCAL	30 €

VODKA - 5 CL

ABSOLUT ELYX - <i>SUÈDE</i>	24 €
CIROC - <i>FRANCE</i>	24 €
KETEL ONE - <i>PAYS-BAS</i>	24 €
HAKU - <i>JAPON</i>	24 €
BELVEDERE - <i>POLOGNE</i>	25 €
GREY GOOSE - <i>FRANCE</i>	25 €
BELUGA GOLD LINE - <i>MONTENEGRO</i>	55 €

RHUM & CACHACA - 5 CL

BACARDI 4 – <i>PORTO RICO</i>	24 €
HAVANA – 3 ANS – <i>SANTA CRUZ, CUBA</i>	24 €
KRAKEN BLACK SPICED RUM – <i>TRINITÉ & TOBAGO</i>	24 €
LEBLON CACHACA – <i>BRÉSIL</i>	24 €
SAINT-JAMES PURE CANE BIO – <i>LA MARTINIQUE, FRANCE</i>	24 €
SAINT-JAMES XO – <i>LA MARTINIQUE, FRANCE</i>	25 €
BACARDI 8 – <i>PORTO RICO</i>	26 €
HAVANA – 7 ANS – <i>SANTA CRUZ, CUBA</i>	26 €
SAINT-JAMES VSOP – <i>LA MARTINIQUE, FRANCE</i>	26 €
SANTA TERESA 1796 - <i>VENEZUELA</i>	28 €
ZACAPA 23 – <i>GUATEMALA</i>	30 €
J.M. XO – <i>LA MARTINIQUE, FRANCE</i>	35 €
MOUNT GAY XO – <i>ÎLE DE LA BARBADE</i>	40 €
ZACAPA XO – <i>GUATEMALA</i>	45 €
SAINT-JAMES L'ESSENTIEL – <i>LA MARTINIQUE, FRANCE</i>	65 €



LES WHISKIES

AMÉRICAINS & CANADIENS - 5 CL

JACK DANIEL'S	24 €
MAKER'S MARK	24 €
BULLEIT RYE	24 €
BULLEIT BOURBON	24 €
CANADIAN CLUB	24 €
FOUR ROSES	27 €
CROWN ROYAL	28 €
WHISTLE PIG RYE - 10 ANS	30 €

IRLANDAIS - 5 CL

THE SEXTON IRISH – SINGLE MALT	24 €
JAMESON'S	24 €
BUSHMILLS – 10 ANS	24 €
BUSHMILLS – 16 ANS	35 €

JAPONAIS - 5 CL

HAKUSHU 18	180 €
YAMAZAKI 18	245 €



ECOSSAIS

BLEND

MONKEY SHOULDER	24 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	24 €
CHIVAS – 12 ANS	25 €
CHIVAS – 18 ANS	35 €
ROYAL SALUTE 21	65 €
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	70 €

MALT

GLENMORANGIE – 10 ANS	25 €
GLENFIDDICH – 12 ANS	25 €
BALVENIE – 14 ANS ET 12 ANS	28 €
CRAGGANMORE – 12 ANS	30 €
DALWHINNIE – 15 ANS	30 €
CRAIGELACHIE – 13 ANS	32 €
OBAN – 14 ANS	32 €
LAGAVULIN – 16 ANS	32 €
HIGHLAND PARK – 18 ANS	65 €
BALVENIE – 25 ANS	145 €
GLENFIDDICH – 40 ANS	450 €

LIQUEURS - 5 CL

22 €

BENEDICTINE

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU MARIE BRIZARD

GENEPI

JÄGERMEISTER

AMARO MONTENEGRO

DRAMBUIE

MANDARINE NAPOLÉON

CHAMBORD

KAHLUA

GRAND MARNIER - CORDON ROUGE

COINTREAU

GET 27

GET 31

BAILEY'S

FRANGELICO

LIMONCELLO VILLA MASSA

SAMBUCA RAMAZOTTI

MARASQUIN LUXARDO

GALLIANO

ANISSETTE MARIE BRIZARD

AMARETTO DI SARONNO

CHARTREUSES - 5 cl

JAUNE

22 €

VERTE

24 €

JAUNE M.O.F

24 €

ELIXIR 1605

25 €

COGNAC - 5 CL

REMY MARTIN VSOP	27 €
HENNESSY VSOP	27 €
REMY MARTIN XO	55 €
HENNESSY XO	55 €
HENNESSY PARADIS	220 €
LOUIS XIII (2 CL)	220 €
RICHARD HENNESSY	490 €
LOUIS XIII (5 CL)	500 €

ARMAGNAC - 5 CL

CHÂTEAU DE L'AUBADE - XO CARAFE DIAMANT	24 €
CHÂTEAU DE L'AUBADE - INTEMPOREL N°5	35 €

CALVADOS - 5 CL

CHRISTIAN DROUIN MILLÉSIME 2000	55 €
---------------------------------	------

EAU DE VIE - 5 CL

POIRE WILLIAMINE MORAND - SUISSE	27 €
FRAMBOISE MORAND - SUISSE	27 €
PISCO EL GOBERNADOR RESERVADO - CHILI	27 €
MARC DE BOURGOGNE HORS D'AGE - FRANCE	27 €
MARC D'OTT ROSÉ – PROVENCE, FRANCE	30 €
GRAPPA POLI BARRIQUE – ITALIE	30 €
GRAPPA NONINO 5 Y.O - ITALIE	30 €
GRAPPA NONINO PICOLIT 10 Y.O - ITALIE	90 €
GRAPPA NONINO RISERVA 20 Y.O - ITALIE	95 €
GRAPPA NONINO RISERVA 28 Y.O - ITALIE	150 €

LES SODAS – 33 cl

14 €

COCA-COLA, COCA-COLA CHERRY, COCA-COLA ZERO, SPRITE,
ORANGINA, RED BULL, FUZE TEA, BITTER SAN PELLEGRINO,
SCHWEPPESE SELECTION GINGER BEER & CHILI (25CL),
SCHWEPPESE SELECTION ORIGINAL TONIC & TOUCH OF LIME (25 CL),
FIVER TREE MEDITERRANEAN SALT (25 CL)

EAUX MINERALES

75 CL

VITTEL - EVIAN - SAN PELLEGRINO - PERRIER

12 €

CHATELDON

14 €

33 CL

VITTEL - EVIAN - SAN PELLEGRINO - PERRIER

11 €

JUS DE FRUITS – 25 cl

14 €

PÊCHE DE VIGNE, POMME, MANGUE, TOMATE NOIRE DE CRIMÉE, RAISIN
BLANC

Vineyard peach, apple, mango, black crimea tomato, white grape

NECTAR DE FRUIT – 25 cl

14 €

ABRICOT, POIRE WILLIAM, FRAISE, FRUIT DE LA PASSION, CANNEBERGE,
LITCHI, FRAMBOISE

Apricot, Poire William, strawberry, passion fruit, cranberry, litchi, raspberry

JUS DE FRUIT FRAIS – 25 cl

15 €

CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ANANAS

Lemon, orange, grapefruit, pineapple

CAFÉS

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, MACCHIATO

9 €

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO,
CAFÉ VIENNOIS

12 €

THÉS & INFUSIONS

14 €

Notre sélection 'By Canton'

THÉS NOIRS

ENGLISH BREAKFAST, DARJEELING, EARL GREY

THÉS VERTS

MOROCCAN MINT, JASMINE PEARL, JADE GREEN TIPS

NOS INFUSIONS

LEMONGRASS AND GINGER, BERRY AND HIBISCUS, WILD
ROOIBOS, CAMOMILE, VERVEINE CITRON, TRIPLE MINT,
CANARINO

NOS THÉS D'EXCEPTION

15 €

WHITE PEACH ROSE (WHITE TEA)

CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD, CHOCOLAT VIENNOIS

13€



RIVIERA

De 14h30 à 18h30
From 2.30 PM to 6.30 PM

A PARTAGER TO SHARE

CROQUETAS DE HOMARD
SAUCE CARAPACE

Lobster croquetas, sweet pepper ketchup
40 €

BROCHETTES DE KEFTA D'AGNEAU
CRÈME DE SÉSAME

Lamb kefta skewers, sesame cream
30 €

BEIGNETS DE CREVETTE
TARTARE D'ALGUES

Crunchy shrimp, seaweed tartar
35 €

   PANISSES AUX OLIVES

JUS DE POIVRON FEU

Chick-pea pancake, spicy sweet pepper juice
22 €

AIGUILLETES DE VOLAILLE (Union Européenne)

GRAINES TORRÉFIÉES

Chicken strips (EU), grilled seeds
35 €

 PIZZA TRUFFE

CRÈME, SALSA TARTUFATA

Truffle pizza, cream, truffle sauce
52 €

LES SALADES

SALADS

C'CAESAR

SALADE ROMAINE, TOMATE, ŒUF DUR, CROÛTONS,
PARMESAN, VOLAILLE, BACON, ANCHOIS, SAUCE CAESAR

*Roman salad, tomatoes, hard-boiled egg, croutons, parmesan, chicken, bacon,
anchovy, Caesar dressing*

42 €

BELLE NIÇOISE

SALADE MESCLUN, THON À L'HUILE, CONCOMBRE, TOMATE,
POIVRON, OLIVES TAGGIASCHE, ANCHOIS, ŒUF DUR

*Assorted mixed salad leaves, tuna in oil, cucumber, tomato, sweet pepper,
taggiasche olives, anchovy, hard-boiled egg*

42 €

BURRATA

TOMATE, PISTOU DE BASILIC, CITRON CONFIT

Burrata, tomato, basil pesto, lemon confit

39 €



LES CLASSIQUES CLASSICS

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE

TOMATES, ŒUF DUR, VOLAILLE,
CŒUR DE SUCRINE, MAYONNAISE

*Chicken club sandwich, tomato, hard-boiled egg,
baby salad heart, mayonnaise*

40 €

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ

CONCOMBRE, CRÈME CHEESE, ANETH, CITRON

Smoked salmon club sandwich, cucumber, cream cheese, dill, lemon

40 €

PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ

HOMARD ET PETIT CRUSTACÉ

Toasted milk bread, lobster and small crustacean

44 €



LES CLASSIQUES CLASSICS

CROQUE-MONSIEUR

JAMBON BELLOTA, SALADE MOUTARDÉE

Bellota ham, salad with mustard dressing

32 €

QUICHE LORRAINE TRADITION OU CHÈVRE POIREAU

Traditional egg and bacon quiche or goat's cheese and leek

24 €

HAMBURGER OU CHEESE BURGER PUR BŒUF (FRANCE)

TOMATES, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR,

CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER

*Hamburger or Cheeseburger pure beef (France), tomato, salad,
red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce.*

51 €



PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

LOUP “SIGNATURE”

RISOTTO NÉRO, CRÈME DE COQUILLAGES AU CURCUMA

Mediterranean sea bass fillet, Nero risotto, cream of shellfish with turmeric

52 €

NOIX D'ENTRECÔTE RÔTIE (ARGENTINE)

BÉARNAISE, POMMES DE TERRE FRITES

Roasted rib-eye (Argentina), Béarnaise, fried potatoes

64 €

DESSERTS

21 €

LE CAMÉLIA

LÉGÈRETÉ DE CRÈME VANILLÉE, COEUR CONFIT DE PÊCHE AUX
NOTES D'AMANDES

Light vanilla cream, peach heart with almond flavours

LA TARTE AU CITRON

CITRON DE PAYS, MERINGUE ITALIENNE

Local lemon cream, Italian meringue

LA CHARLOTTE AUX FRAISES

CRÈME LÉGÈRE, CONFIT DE FRAISES, CHANTILLY À LA VANILLE
DE MADAGASCAR

Light cream, strawberry confit, whipped cream with Madagascar vanilla

LE FLAN PARISIEN AU FRUITS DE SAISON

ONCTUEUX À LA VANILLE DE MADAGASCAR EN CROÛTE DE
BRIOCHE FEUILLETÉE ET CARAMÉLISÉE À LA CASSONNADE

*Creamy Madagascar vanilla in a puff pastry and brown sugar caramelised
brioche crust, seasonal fruits*

TARTE CHOCO PRALINÉE

BISCUIT MOELLEUX À LA NOISETTE, GANACHE GIANDUJA ET
CŒUR PRALINÉ À L'ANCIENNE AUX ÉCLATS DE NOISETTES IGP
DU PIÉMONT

*Hazelnut biscuit, Gianduja chocolate cream and praline heart
with Piedmonte hazelnut shavings*

Service restauration de 14h30 à 18h30 – *Food service from 2.30pm to 6.30pm*

Prix nets, taxes et services inclus – *Net prices, taxes and service included*

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte
a pour origine garantie : La France


*The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu
has as guaranteed origin: France*

La viande de volaille et porcine entrant dans la composition des plats de cette carte
ont pour origine garantie : La France et l'Espagne

*The poultry and the pork meat used in the composition of the dishes on the menu
have as guaranteed origin: France and Spain*

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*

 *Végétarien – Vegetarian*

 *Végan*

 *Bio*

Paiements acceptés / *Accepted payments*



Paiements refusés / *Refused payment*



Les chèques ne sont pas acceptés / *Cheques are not accepted*

RIVIERA



RIVIERA