



RIVIERA

SIGNATURE COCKTAILS

25 €

ITALIAN WAY - 9 cl

BULLEIT BOURBON, SIROP DE VANILLE ET GUANCIALE

Bulleit Bourbon, vanilla syrup and guanciale

SALVIA - 9 cl

GIN TANQUERAY, ANTICA FORMULA CARPANO

INFUSÉ À LA SAUGE, LIQUEUR DE MELON,

JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE SUCRE,

ORANGE BITTERS FEE BROTHERS'

Tanqueray gin, Antica Formula Carpano infused with sage,

melon liquor, fresh lemon juice, simple syrup,

fee brothers orange bitters

BANANA PUNCH - 9 cl

ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA,

JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE SUCRE, ANGOSTURA

BITTERS, LAIT INFUSÉ À LA BANANE RÔTIE

Zacapa solera gran reserva, fresh lemon juice, simple sugar,

angostura bitters, roasted banana infused milk

PIÑATA - 15 cl

TEQUILA DON JULIO REPOSADO

INFUSÉE À LA CORIANDRE, JUS DE LA PASSION,

PREMIX ANANAS ET GINGEMBRE, SEL,

GINGER BEER FEVER TREE

Don Julio Reposado infused with coriander,

premix with pineapple and ginger, passion fruit juice,

salt, ginger beer fever tree

SIGNATURE COCKTAILS

25 €

WALK NEW FASHIONED - 9 cl

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, CORDIAL DE FRAMBOISE,
BOB'S BITTER CHOCOLATE

Johnnie Walker Black Label, raspberry cordial, Bob's bitter chocolate

WHITE PEACH - 16 cl

VODKA KETEL ONE INFUSÉE AU WHITE PEACH TEA,
JUS DE CITRON VERT, SIROP DE GRENADE

*Vodka Ketel One infused with white peach tea,
lime juice and pomegranata syrup*

VALENSOLE - 16 cl

GIN MONKEY 47 INFUSÉ A LA LAVANDE, ITALICUS,
JUS DE CITRON VERT FRAIS, SIROP DE LAVANDE,
FEE FOAM, BITTER PAMPLEMOUSSE,
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT

*Gin Monkey 47 infused with lavender, Italicus,
fresh lime juice, lavender syrup, fee foam,
grapefruit bitters, Moët & Chandon Brut Champagne*

CRYSTAL CLEAR NEGRONI - 10 cl

GIN TANQUERAY TEN, LA QUINTINYE WHITE VERMOUTH,
LUXARDO BITTER BIANCO,
FEE BROTHERS ORANGE BITTERS

*Tanqueray ten gin, La Quintinye white vermouth,
Luxardo bitter bianco, Fee Brothers orange bitters*

CLASSIC COCKTAILS

24 €

CAÏPIRINHA – 8 cl

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

Leblon Cachaça, lime quarters, Demerara sugar syrup

OLD FASHIONED – 7 cl

CHIVAS 12ANS SIROP DE SUCRE DEMERARA,
BITTER AROMATIQUE ANGOSTURA

Chivas 12 years, Demerara sugar syrup, Angostura aromatic bitter

PISCO SOUR – 12 cl

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

Pisco, fresh lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura aromatic bitter

MARGARITA – 14 cl

TEQUILA 1800 BLANCO, COINTREAU, CITRON VERT, SEL

Tequila 1800 Blanco, Cointreau, lime, salt

MEZCAL MARGARITA – 14 cl

MEZCAL CASAMIGOS, COINTREAU, CITRON VERT, ORANGE

Mezcal Casamigos, 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 DON JULIO BLANCO, JUS DE CITRON VERT, SIROP
DE SUCRE, JUS DE PAMPLEMOUSSE
*Tequila Don julio Blanco, fresh lime juice,
sugar syrup, fresh grapefruit juice*

BASIL SMASH – 12cl
GIN MONKEY 47, JUS DE CITRON,
SIROP DE SUCRE, BASILIC
Gin Monkey 47, lemon juice, sugar syrup, basil

SPRITZ COCKTAILS

22 €

APEROL SPRITZ – 21 cl
APEROL, PROSECCO PERLINO, PERRIER

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

18 €

RED TEMPTATION – 20 cl

JUS DE FRAMBOISE, JUS DE FRAISE, MÛRE, YUZU ET COCO

Raspberry juice, strawberry juice, blackberry, yuzu and coconut

GREEN REFRESHING – 20 cl

JUS DE POMME, JUS DE CITRON VERT ET CONCOMBRE

Apple juice, lime juice and cucumber

EXOTIC DELIGHT – 20 cl

JUS D'ANANAS, JUS DE MANGUE,

JUS DE PASSION ET CITRON VERT

Pineapple juice, mango juice, passion fruit juice and lime

AYRAN – 20 cl

YAOURT NATURE, SEL ET DATTE MEDJOL

Plain yoghurt, salt and Medjool date

LES VINS AU VERRE

	Millésime	15 cl
LES CHAMPAGNES		
MOËT & CHANDON – BRUT IMPÉRIAL	NV	28 €
MOËT & CHANDON – BRUT IMPÉRIAL ROSÉ	NV	35 €
RUINART – BLANC DE BLANC	NV	48€
LES BLANCS		
AOP CÔTES DE PROVENCE – CHÂTEAU MALHERBE	2022	22 €
AOP CHABLIS – DOMAINE D'HENRI – CUVÉE SAINT-PIERRE	2023	22 €
AOP SANCERRE – VACHERON	2023	26 €
AOP CÔTES DE PROVENCE – DOMAINE SAINTE-MARGUERITE – FANTASTIQUE	2022	26 €
AOP MEURSAULT - GUY BOCARD – CORAVIN	2020	40 €
LES ROUGES		
IGP COTEAUX DU VERDON - MYRKO TEPUS	2023	18 €
AOP HAUT MEDOC - CHÂTEAU LA LAGUNE	2020	24 €
AOP CÔTES DU RHÔNE - CHÂTEAU DE BEAUCASTEL	2022	26 €
AOP CÔTE DE NUITS VILLAGES - DOMAINE JULIEN	2021	35 €
LES ROSÉS		
AOP CÔTES DE PROVENCE – CHÂTEAU SAINTE -MARGUERITE– SYMPHONIE	2024	15 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU MINUTY	2023	20 €
AOP CÔTES DE PROVENCE – CHÂTEAU D'ESCLANS – ESCLANS	2023	31 €



LES APERITIFS

AMER & VERMOUTH - 7 CL

20 €

SUZE

CAMPARI

CAMPARI CASK TALE

LUXARDO BITTER BIANCO & ROSSO

LUXARDO ANTICO VERMOUTH

ANTICA FORMULA CARPANO

COCCHI AMERICANO

VERMOUTH DEL PROSSORE ROSSO

LA QUINTINIYE ROYAL ROUGE & BLANC

MARTINI ROSSO, BIANCO & DRY

RAMAZZOTTI ROSATO

LILLET BLANC

NOILLY PRAT

DOLIN VERMOUTH DRY

ANISÉS - 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 BIÈRES - 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 €
TANQUERAY LONDON - <i>ECOSSE</i>	24 €
GENEROUS ORIGINAL - <i>FRANCE</i>	24 €
BULLDOG - <i>ANGLETERRE</i>	24 €
HAYMAN'S SLOE GIN - <i>ANGLETERRE</i>	24 €
BOMBAY SAPPHIRE 1ER CRU - <i>ANGLETERRE</i>	24 €
GIN D'AZUR - <i>FRANCE</i>	26 €
ROKU - <i>JAPON</i>	26 €
MALFY - <i>ITALIE</i>	26 €
G'VINE FLORAISSON - <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>	28 €
NOUAISSON BY G'VINE - <i>FRANCE</i>	28 €
TANQUERAY TEN - <i>ECOSSE</i>	30 €
OLI-GIN - <i>PROVENCE, FRANCE</i>	30 €
NOUAISSON RESERVE BY G'VINE - <i>FRANCE</i>	30 €
OXLEY - <i>ANGLETERRE</i>	32 €
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

DON JULIO BLANCO	24 €
1800 SILVER	24 €
1800 REPOSADO	26 €
1800 ANEJO	28 €
DON JULIO REPOSADO	28 €
CASAMIGOS BLANCO	28 €
DOBEL DIAMANTE REPOSADO CRISTALINO	30€
1800 CRISTALINO	30 €
CASAMIGOS REPOSADO	30 €
CASAMIGOS ANEJO	32 €
DON JULIO 70 CRISTALINO	45 €
KOMOS REPOSADO ROSA	60 €
DON JULIO ROSADO	70 €
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 - SUÈDE	24 €
STOLICHNAYA ELIT	24 €
CIROC - FRANCE	24 €
BELUGA NOBLE - MONTENEGRO	24 €
KETEL ONE - PAYS-BAS	24 €
HAKU - JAPON	25 €
BELVEDERE - POLOGNE	25 €
GREYGOOSE - FRANCE	25 €
BELUGA GOLD LINE - MONTENEGRO	55 €

RHUM & CACHAÇA - 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 €
ZACAPA EDICION NEGRA – <i>GUATEMALA</i>	38 €
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 €
ZACAPA CENTENARIO ROYAL – <i>GUATEMALA</i>	85 €



LES WHISKIES

AMÉRICAINS & CANADIENS - 5 CL

JACK DANIEL'S	24 €
MAKER'S MARK	24 €
BULLEIT RYE	24 €
BULLEIT BOURBON	24 €
BUFFALO TRACE	24 €
CANADIAN CLUB	24 €
WOODFORD RESERVE	25 €
FOUR ROSES	27 €
CROWN ROYAL	28 €
WHISTLE PIG RYE - 10 ANS	30 €

IRLANDAIS - 5 CL

THE SEXTON IRISH – SINGLE MALT	24 €
ROE & CO BLENDED	24 €
JAMESON'S	24 €
BUSHMILLS – 10 ANS	24 €
BUSHMILLS – 16 ANS	35 €
BUSHMILLS – 21 ANS	60 €

JAPONAIS - 5 CL

HAKUSHU 18	180 €
YAMAZAKI 18	245 €



ECOSSAIS - 5 CL

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

AULTMORE – 12 ANS	24 €
GLENMORANGIE – 10 ANS	25 €
GLENFIDDICH – 12 ANS	25 €
MACALLAN – 12 ANS	27 €
TALISKER – 10 ANS	28 €
BALVENIE – 14 ANS ET 12 ANS	28 €
GLENKINCHIE – 12 ANS	30 €
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 €

BÉNÉDICTINE

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

BAILEYS

FRANGELICO

FERNET BRANCA

LIMONCELLO VILLA MASSA

SAMBUCA RAMAZOTTI

MARASQUIN LUXARDO

GALLIANO

ANISETTE MARIE BRIZARD

AMARETTO DISARONNO

CHARTREUSES - 5 cl

JAUNE

22 €

VERTE

24 €

JAUNE M.O.F

24 €

ELIXIR 1605

25 €



COGNAC - 5 CL

RÉMY MARTIN VSOP	27 €
HENNESSY VSOP	27 €
RÉMY MARTIN XO	55 €
HENNESSY XO	55 €
HENNESSY PARADIS	220 €
LOUIS XIII (2 CL)	220 €
RICHARD HENNESSY	460 €
LOUIS XIII (5 CL)	480 €

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'ÂGE - 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 ANS - ITALIE	90 €
GRAPPA NONINO RISERVA 20 ANS - ITALIE	95 €
GRAPPA NONINO RISERVA 28 ANS - ITALIE	150 €

LES SODAS – 33 cl

14 €

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

LIMONADE MAISON *Homemade lemonade* - 20 cl

18 €

EAUX MINÉRALES

75 CL

VITTEL - ÉVIAN - SAN PELLEGRINO - PERRIER
CHATELDON

12 €

14 €

33 CL

VITTEL - ÉVIAN - 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, lychee, raspberry

JUS DE FRUIT FRAIS – 25 cl

15 €

CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ANANAS
Lemon, orange, grapefruit, pineapple

NOS THÉS GLACÉS 20 cl

18 €

MENTON LEMON ZEST ET EARL GREY

THÉ NOIR EARL GREY, ZESTE DE CITRON

Earl Grey black tea, lemon zest

-

PAMPLEMOUSSE ET GINGEMBRE

THÉ VERT, ZESTE DE PAMPLEMOUSSE, GINGEMBRE FRAIS

Green tea, grapefruit zest and fresh ginger

-

FRAISE ET HIBISCUS

THÉ BAIES ET HIBISCUS, COULIS DE FRAISE

Berry tea and hibiscus juice, strawberry coulis

-

PÊCHE BLANCHE, MANGUE ET CARDAMOME NOIRE

PURÉE DE PÊCHE, CARDAMOME, MANGUE

Peach purée, cardamum, mango

-

KARAK CHAI GLACÉ ET MIEL DE LAVANDE

THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST, GINGEMBRE, SAFRAN,

CLOUS DE GIROFLE, CARDAMOM, MIEL DE LAVANDE

English Breakfast black tea infused with ginger, saffron,

cloves cardamom and lavender honey

-

LATTE GLACÉ AU MATCHA, VANILLE, ROSE ET PISTACHE

MATCHA CANTON TAMISÉ, VANILLE, LAIT D'AMANDE, EAU DE ROSE

Canton matcha, vanilla, almond milk, and rose water



CAFÉS

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, MACCHIATO

9 €

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO,

12 €

CAFÉ VIENNOIS

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

13€

CHOCOLAT CHAUD, CHOCOLAT VIENNOIS



RIVIERA



A PARTAGER TO SHARE

CECINA DE BOEUF WAGYU

Wagyu Beef cecina
38 €

PINSA À LA TRUFFE

Truffle pinsa
52 €

SAUMON EN GRAVLAX

Salmon gravlax
36 €

TARTE FINE, PISTOU, TOMATES

Pesto and tomato tart
30 €

MOZZARELLA DI BUFALA DOP

250 grs	28 €
500 grs	54 €

CAVIAR

50 grs	210 €
125 grs	450 €
250 grs	850 €



CRUDO

CRUDO

GAMBERO ROSSO, CITRON VERT, SHISO

Gambero rosso shrimps, lime, shiso

48 €

DAURADE, TOMATES VERTES, MELON, BASILIC

Sea bream, green tomatoes, melon, basil

28 €

TARTARE DE BŒUF

Beef tartar

38 €

BAR, GRENADE, BERGAMOTE

Sea bass, pomegranate, bergamot

33 €

CARPACCIO DE TOMATES

Tomato carpaccio

26 €



LES SALADES

SALADS

KING CRAB

KING CRAB, POIS GOURMANDS, HARICOTS VERTS, SUCRINE

King Crab, peas, green beans, baby lettuce

56 €

RIVIERA

POIVRONS ROUGES, JAUNES ET VERTS, TOMATE CERISE,

CONCOMBRE, OLIVE NOIRE DE KALAMATA,

FEUILLES DE CÂPRES, CÂPRES, FÊTA, OIGNONS ROUGES

Red, yellow, and green bell peppers, cherry tomato, cucumber,

Kalamata black olive, caper leaves, capers, feta, red onions

32 €

CROISETTE BOWL

QUINOA, MANGUE, EDAMAME, AVOCAT,

TOMATE CERISE, GRENADE

Quinoa, mango, edamame beans, avocado, cherry tomato, pomegranate

28 €

TOMATES BOCCONCINI

TOMATES, MOZZARELLA

Tomatoes, mozzarella

26 €

LE PLATEAU DE LA MER

380 €

HUÎTRES GILLARDEAU

Oysters

-

CREVETTES BIO

Organic shrimps

-

KING CRAB

-

HOMARD BLEU

Blue lobster

-

TARTARE DE LANGOUSTINES

Crayfish tartar

-

CHAIR DE TOURTEAU

Crabmeat

SERVI AVEC PAIN ET BEURRE AUX ALGUES

Served with bread and seaweed butter

FUSION

BURGER WAGYU

COMTÉ 36 MOIS

Wagyu burger, 36 months aged Comté

52 €

BUN THON MI-CUIT

Half-cooked tuna bun

46 €

LOBSTER ROLL

42 €

BUN, PASTRAMI ET CHEDDAR

Pastrami and Cheddar bun

44 €

LES INCONTOURNABLES

PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ

HOMARD ET PETIT CRUSTACÉ

Toasted milk bread, lobster and small crustacean

44 €

HOMARD BLEU GRILLÉ

ROASTED BLUE LOBSTER

28 € / 100 GRS

LINGUINE, GAMBERO ROSSO, CITRON VERT

Linguini, Gambero rosso shrimps, lime

48 €

EN SUPPLÉMENT

POUTARGUE :

12 € / 5 GRS

CAVIAR :

39 € / 10 GRS

TOMAHAWK DE WAGYU D'AUSTRALIE

(POUR 2 PERSONNES)

Australian Wagyu beef Tomahawk

(FOR 2 PEOPLE)

340 €

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS USA,

FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE AU POIVRE

USA BLACK ANGUS,

roasted with Cognac, pepper sauce

68 €

VIANDES

FAUX-FILET KAGOSHIMA,
STRACCIATELLA, ANCHOIS FUMÉS
Kagoshima sirloin, stracciatella, smoked anchovies
82 €

CÔTELETTES D'AGNEAU,
OLIVES, TOMATES
Lamb cutlets, olives, tomatoes
78 €

SUPRÊME ET CUISSE CROUSTILLANTE DE VOLAILLE
Chicken supreme and crispy leg
42 €

POISSONS

SAINT-PIERRE
John Dory
78 €

PÊCHE DU JOUR
Back from fishing
17 € / 100 GRS

ROUGET, JUS DE ROCHE
Red mullet, fish stock
68 €

FILET DE LOUP,
VONGOLE, POMME GRENAILLE
Seabass, vongole, baby potatoes
39 €

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE
Sole meunière or grilled
20 € / 100 GRS



GARNITURES

SIDES

POUSSES D'ÉPINARDS

Spinach shoots

12 €

PURÉE DE POMME DE TERRE

Mashed potatoes

FRITES

French fries

CAPONATA

BROCCOLINI

CŒUR DE SUCRINE, SAUCE CAVIAR

Baby salad heart, caviar dressing

FRITES, PARMESAN, TRUFFE

FRENCH FRIES, PARMIGIANO, TRUFFLE

25 €

SUPPLÉMENTS

EXTRA

POUTARGUE

12 € / 5 grs

TRUFFE FRAÎCHE

Fresh truffle

14 € / 5 grs

CAVIAR

39 € / 10 grs



DESSERTS

22 €

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Madagascar vanilla crème brûlée

LA TARTE AU FRUIT DU MOMENT

Seasonal fruit tart

LES CHOUQUETTES

CHANTILLY VANILLÉE ET SAUCE CHOCOLAT

Cream buns, whipped cream with vanilla and chocolate sauce

LA TABLETTE RIVIERA

PRALINÉ PISTACHE DE BRONTE

The Riviera chocolate bar filled with Bronte pistachio and praliné

35 €

ASSIETTE DE FRUITS

Selection of fruits

25 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

Selection of red fruits

30 €

GLACES ET SORBETS

Ice creams and sorbets

7 € (la boule - per scoop)

NOTRE SÉLECTION DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS (À PARTAGER)

Our selection of fresh and frosted fruits *(to share)*

145 €

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*

Palements acceptés / *Accepted payments*



Palements refusés / *Refused payment*



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

RIVIERA