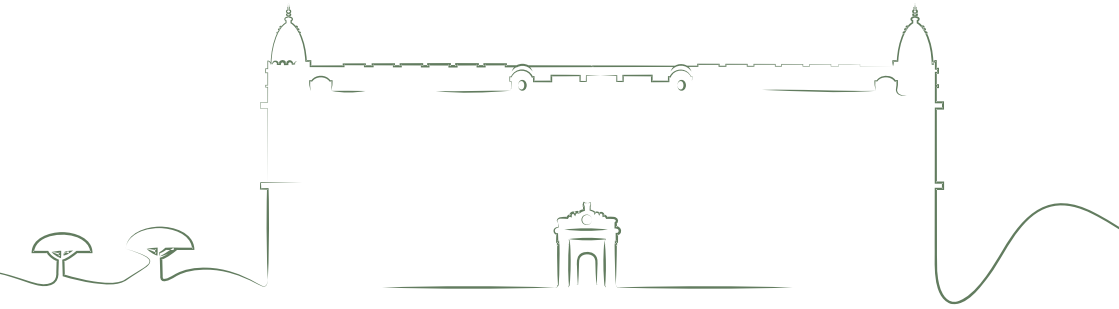
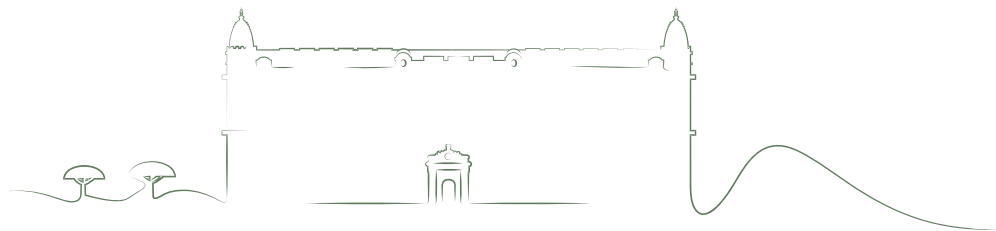


RIVIERA



BOISSONS



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,
ananas et gingembre, sel, ginger beer fever tree
*Don Julio Reposado infused with coriander, pineapple and ginger,
passion fruit juice, salt, ginger beer Fever Tree*

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

VALENSOLE 16 cl

Gin Monkey 47 infusé à la lavande, Italicus, jus de citron vert frais, sirop de lavande,
fee foam, bitter pamplemousse, Champagne Moët & Chandon Brut Impérial
*Gin Monkey 47 infused with lavender, Italicus, fresh lime juice, lavender syrup,
fee foam, grapefruit bitters, Moët & Chandon Brut Imperial 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*

WHITE PEACH 16 cl

Vodka Ketel One infusée au white peach tea, jus de citron vert, sirop de grenade
Ketel One Vodka infused with white peach tea, lime juice and pomegranate syrup

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 12 ans, 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*

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*

BELLINI 15 cl

Prosecco Perlino, purée de pêche
Perlino Prosecco, peach puree

MIMOSA 15 cl

Champagne, jus d'orange
Champagne, orange juice

MEZCAL MARGARITA 14 cl

Mezcal Casamigos, Cointreau,
citron vert, orange
Mezcal Casamigos, Cointreau, lime, orange

MARGARITA 14 cl

Tequila 1800 Blanco, Cointreau,
citron vert, sel
Tequila 1800 Blanco, Cointreau, lime, salt

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
Aperol, Perlino Prosecco, Perrier

HUGO SPRITZ 21 cl

Liqueur de sureau Marie Brizard,
menthe, Prosecco Perlino, Perrier
*Marie Brizard elderflower liquor,
mint, Perlino Prosecco, Perrier*

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*

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*

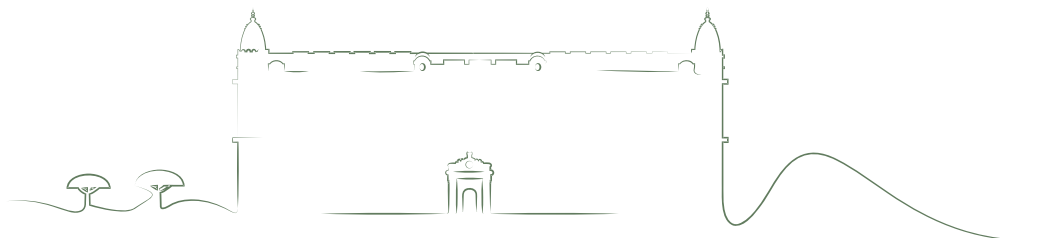
GREEN REFRESHING 20 cl

Jus de pomme, jus de citron vert et concombre
Apple juice, lime juice and cucumber

AYRAN 20 cl

Yaourt nature, sel et datte Medjool
Plain yoghurt, salt and Medjool date

VINS AU VERRE



LES CHAMPAGNES

Moët & Chandon – Brut Impérial	28 €
Moët & Chandon – Brut Impérial Rosé	35 €
Ruinart – Blanc de Blancs	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 €

LES ROUGES

IGP Côteaux Du Verdon – Myrko Tepus 2023	18 €
AOP Margaux – Margaux de Brane 2021	20 €
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 €

APERITIFS

AMER & VERMOUTH 7 cl

Suze	20 €
Campari	20 €
Campari Cask Tale	20 €
Luxardo Bitter Bianco & Rosso	20 €
Luxardo Antico Vermouth	20 €
Antica Formula Carpano	20 €
Cocchi Americano	20 €
Vermouth Del Prossore Rosso	20 €
La Quintiniye Royal Rouge & Blanc	20 €
Martini Rosso, Bianco & Dry	20 €
Ramazzotti Rosato	20 €
Lillet Blanc	20 €
Noilly Prat	20 €
Dolin Vermouth Dry	20 €

ANISÉS 5 cl

Pernod Absinthe	16 €
Pernod	16 €
Pastis 51	16 €
Ricard	16 €
Pastis Manguin	16 €

SHERRY 7 cl

Tio Pepe Sherry fino	16 €
----------------------	------

PORTO 7 cl

RAMOS PINTO

10 ans	16 €
20 ans	18 €
30 ans	35 €

BIÈRES 33 cl

Blue Coast Blonde France	15 €
Blue Coast IPA France	15 €
Carlsberg Danemark	15 €
Kronenbourg 1664 France	15 €
Grimbergen blanche Belgique	15 €
Guinness Irlande	15 €
Brooklyn lager États-Unis	15 €
Corona Mexique	15 €
1664 sans alcool 0° France	12 €

SPIRITUEUX

5 cl

GIN

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 Floraison <i>France</i>	26 €
Gardener <i>France</i>	26 €
Plymouth Original <i>Angleterre</i>	26 €
Bartolomeo <i>France</i>	26 €
The Botanist <i>Islay, Ecosse</i>	28 €
Nouaison By G'vine <i>France</i>	28 €
Tanqueray Ten <i>Ecosse</i>	28 €
Oli-Gin - Provence <i>France</i>	30 €
Nouaison 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>France</i>	32 €

TEQUILA

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 €

MEZCAL

Casamigos Mezcal	28 €
Del Maguey Vida	28 €
Illegal Mezcal	30 €

SPIRITUEUX

5 cl

VODKA

Absolut Elyx Suède	24 €
Stolichnaya Elit Russie	24 €
Ciroc France	24 €
Beluga Noble Montenegro	24 €
Ketel One Pays-Bas	24 €
Haku Japon	25 €
Belvédère Pologne	25 €
Greygoose France	25 €
Beluga Gold Line Montenegro	55 €

RHUM & CACHAÇA

Bacardi 4 Porto Rico	24 €
Havana 3 Ans Santa Cruz, Cuba	24 €
Kraken Black Spiced Rum	
Trinité & Tobago	24 €
Leblon Cachaca Brésil	24 €
Saint-James Pure Cane Bio Martinique, France	24 €
Saint-James Xo Martinique, France	25 €
Bacardi 8 Porto Rico	26 €
Havana 7 Ans Santa Cruz, Cuba	26 €
Saint-James VSOP La Martinique, France	26 €
Santa Teresa 1796 Venezuela	28 €
Zacapa 23 Guatemala	30 €
J.M. Xo Martinique, France	35 €
Zacapa Edicion Negra Guatemala	38 €
Mount Gay Xo Île de la Barbade	40 €
Zacapa Xo Guatemala	45 €
Saint-James L'essentiel Martinique, France	65 €
Zacapa Centenario Royal Guatemala	85 €

WHISKIES

5 cl

AMÉRICAINS & CANADIENS

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

The Sexton Irish <i>Single Malt</i>	24 €
Roe & CO Blended	24 €
Jameson's	24 €
Bushmills 10 ans	24 €
Bushmills 16 ans	35 €
Bushmills 21 ans	60 €

JAPONAIS

Hakushu 18	180 €
Yamazaki 18	245 €

ÉCOSSAIS

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 €

DIGESTIFS

5 cl

LIQUEURS

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

Jaune 22 €
Verte 24 €
Jaune M.O.F 24 €
Elixir 1605 25 €

ARMAGNAC

Château de l'Aubade XO 24 €
Carafe Diamant
Château de l'Aubade 35 €
Intemporel N°5

COGNACS

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 480 €

CALVADOS

Christian Drouin Millésime 2000 55 €

EAU DE VIE

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 Italie
10 ans 90 €
20 ans 95 €
28 ans 150 €

SOFTS



SODA 33 cl 14 €

Coca-Cola, Coca-Cola Cherry,
Coca-Cola Zéro, Sprite, Orangina,
Red Bull, Fuze Tea, Bitter San Pellegrino,
Schweppes Selection Ginger Beer &
Chili 25 cl, Schweppes Selection Original
Tonic & Touch Of Lime 25 cl, Fiver Tree
Mediterranean Salt 25 cl

NECTARS DE FRUIT 25 cl 14 €

Abricot *Apricot*
Poire William *Poire William*
Fraise *Strawberry*
Fruit de la passion *Passion Fruit*
Canneberge *Cranberry*,
Litchi *Lychee*
Framboise *Raspberry*

EAUX MINÉRALES

	75 cl	33 cl
Vittel, Évian	12 €	11 €
San Pellegrino, Perrier	12 €	11 €
Chateldon	14 €	

JUS DE FRUIT FRAIS 25 cl 15 €

Citron *Lemon*
Orange *Orange*
Pamplemousse *Grapefruit*
Ananas *Pineapple*

JUS DE FRUITS 25 cl 14 €

Pêche de vigne *Vineyard peach*
Pomme *Apple*
Mangue *Mango*
Tomate noire de Crimée
Black Crimea tomato
Raisin blanc *White grape*

THÉS GLACÉS

18 €

ZESTES DE CITRON DE MENTON & EARL GREY

Thé glacé au citron et au Earl Grey
parfumé, qui célèbre le citron de Menton,
enrichi de bergamote aromatique

*A deeply flavoured lemon and Earl Grey iced
tea that celebrates the local Menton lemon.
Enriched with aromatic bergamot
and black tea.*

PÊCHE, MANGUE & CARDAMONE

Inspiré du thé glacé classique à la 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,
with a subtle nod to Middle Eastern
tea culture with an aromatic undertone
of black cardamom.*

BARISTA

CAFÉS

Expresso, Décaféiné, Macchiato	9 €
Double expresso, Cappuccino	12 €
Café au lait, Café viennois	12 €

CHOCOLAT	13 €
Chocolat chaud, Chocolat viennois	

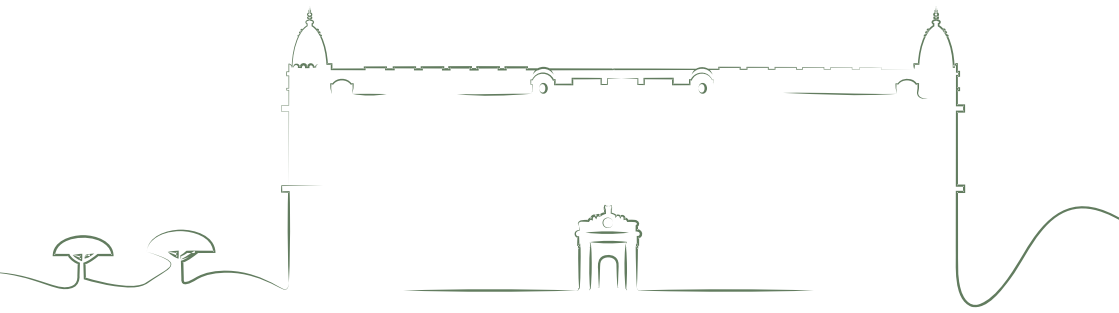
THÉS NOIRS	14 €
English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey	

THÉS VERTS	14 €
Moroccan mint, Jasmine pearl, Jade green tips	

THÉ D'EXCEPTION	15 €
White peach rose (white tea)	

INFUSIONS	14 €
Lemongrass and ginger, Berry and hibiscus, Wild rooibos, Camomile, Verveine citron, Triple mint, Canarino	

RIVIERA



RESTAURANT

Taxes et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.

Taxes and service included. List of allergens available upon demand.

À PARTAGER TO SHARE

CECINA DE BOEUF WAGYU 38 €
Wagyu beef cecina

PINSA À LA TRUFFE 46 €
Truffle pinsa

SAUMON GRAVLAX 36 €
Gravlax salmon

TARTE FINE, PISTOU, TOMATE 30 €
Tarte fine, basil, tomato

MOZZARELLA DI BUFFALA DOP
Bufalo mozzarella DOP
250 g 28 € | 500 g 54 €

CAVIAR
50 g 210 € | 125 g 450 € | 250 g 850 €

SALADES SALADS

KING CRAB 56 €

RIVIERA 32 €

CROISETTE BOWL 24 €

TOMATES BOCCONCINI 19 €
Tomatoes bocconcini

CRUDO RAW

GAMBERO ROSSO, 42 €
CITRON VERT, SHISO
Gambero rosso shrimps, lime, shiso

DAURADE, TOMATES VERTES 28 €
MELON, BASILIC
Sea bream, green tomatoes, melon, basil

TARTARE DE BOEUF 38 €
Beef tartar

BAR, GRENADE, BERGAMOTE 33 €
Sea bass, pomegranate, bergamot

CARPACCIO DE TOMATES 26 €
Tomato carpaccio

FUSION FUSION

BURGER WAGYU, 45 €
COMTÉ 36 MOIS
Wagyu burger, 36 months aged Comté

LOBSTER ROLL 35 €

BUN, PASTRAMI, CHEDDAR 44 €

CLUB FOCACCIA CEASAR 36 €

CLUB FOCACCIA THON 38 €
Club focaccia tuna

POISSONS FISH

SAINT-PIERRE <i>John Dory</i>	78 €
PÊCHE DU JOUR <i>Fish of the Day</i>	17 € / 100 g <i>Market price</i>
LANGOUSTINE ROTIES <i>Roasted crayfish</i>	66 €
FILET DE LOUP, VONGOLE, POMME GRENAILLE <i>Sea bass fillet, clams, baby potatoes</i>	39 €
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE <i>Sole Meunière or grilled</i>	110 €

VIANDES MEATS

FAUX-FILET KAGOSHIMA, STRACCIATELLA, ANCHOIS FUMÉS <i>Kagoshima rib-eye, stracciatella, smoked anchovies</i>	82 €
CÔTELETTES D'AGNEAU, OLIVES, TOMATES <i>Lamb cutlets, tomatoes, olives</i>	78 €
SUPRÊME ET CUISSE CROUSTILLANTE DE VOLAILLE <i>Crispy chicken supreme and leg</i>	42 €

GARNITURES SIDE DISHES

POUSSE D'ÉPINARDS <i>Spinach shoots</i>	12 €
CAPONATA <i>Caponata</i>	12 €
BROCCOLINI <i>Broccolini</i>	12 €
CŒUR DE SUCRINE, SAUCE CAVIAR <i>Baby lettuce , caviar sauce</i>	12 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Mashed potatoes</i>	12 €
LÉGUMES DE SAISON <i>Seasonal vegetables</i>	12 €
FRITES, PARMESAN, TRUFFE <i>French fries with parmesan & truffle</i>	25 €
SUPPLÉMENT	
Poutargue Bottarga	12 € / 5 g
Truffe fraîche fresh truffle	14 € / 5 g
Caviar	39 € / 10 g

LES INCONTOURNABLES

THE MUST-HAVES



PLATEAU DE LA MER

SEA FOOD PLATTER

HUÎTRES GILLARDEAU x12
Gillardeau oysters x12

CREVETTES x12
Organic shrimps x12

KING CRAB
King crab

HOMARD BLEU ENTIER
Whole Blue Lobster

TARTARE DE LANGOUSTINES
Langoustine tartar

CHAIR DE TOURTEAU
Crab meat

SERVI AVEC PAIN ET BEURRE AUX ALGUES
Served with bread and seaweed butter

380 €

LES INCONTOURNABLES

THE MUST-HAVES

HOMARD BLEU GRILLÉ
Grilled Blue Lobster

168 €

LINGUINI, SAUCE TOMATE,
STRACCIATELLA
Linguini, tomato sauce, stracciatella

44 €

LINGUINI, GAMBERO ROSSO, CITRON
Linguini, gambero rosso shrimps, lemon

48 €

Supplément

Poutargue | Bottarga 12 € / 5 gr

Caviar 39 € / 10 gr

TOMAHAWK DE WAGYU D'AUSTRALIE
(POUR 2 PERSONNES)

Australian Wagyu tomahawk
(For 2 people)

340 €

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS USA,
FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE AU POIVRE
*Black Angus beef fillet from the USA,
flamed with Cognac, pepper sauce*

68 €

LES DESSERTS



LES FIGUES DE SOLIÈS RÔTIES,
GLACE À L'HUILE D'OLIVE MATURÉE DE FRÉJUS
Roasted figs from Soliès, matured Fréjus olive oil ice cream
19 €

COMPOTÉE DE PRUNES,
GLACE ET ÉMULSION AU MIEL DE LAVANDE SAUVAGE
Plum compote, wild lavender honey emulsion ice cream
19 €

LA PROFITEROLE AU CHOCOLAT ARAGUANI,
CRÈME GLACÉE ET SAUCE CHOCOLAT
Araguani chocolate bun, ice cream and chocolate sauce
19 €

LE CLAFOUTIS À LA FRAMBOISE, SORBET FRAMBOISE, ÉMULSION AMANDE
Raspberry pie and sorbet, almond emulsion
19 €

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