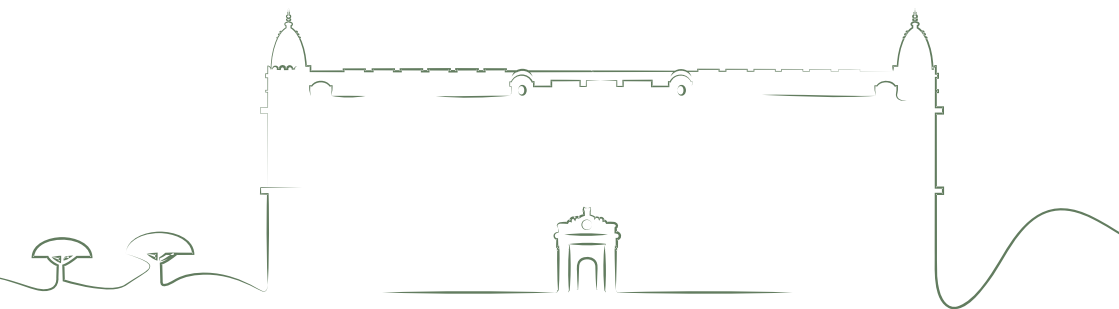
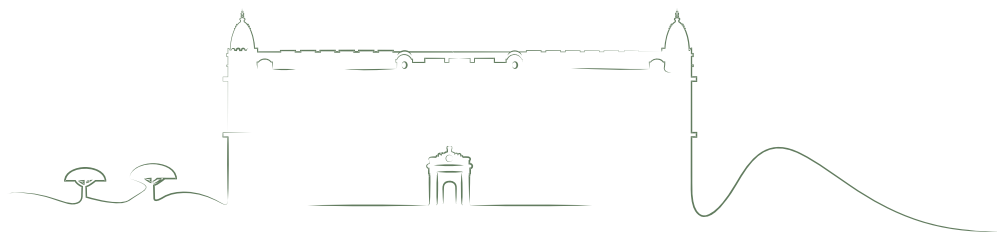


RIVIERA



BOISSONS



SIGNATURE COCKTAILS

25 €

VELVET MATCHA 11 cl

Rhum Zacapa Solera Gran Reserva, jus de citron frais, sirop de sésame citronné,
lait de coco infusé à l'ananas rôti, espuma au matcha
*Zacapa Solera Gran Reserva rum, fresh lemon juice, lemon flavoured sesame syrup,
roasted pineapple infused coconut milk, matcha espuma*

SOLEIL LAVANDE 10 cl

Tequila Don Julio Reposado, verjus de Provence,
sirop de lavande de Provence, jus de pamplemousse rose frais, bitter de pamplemousse
*Tequila Don Julio Reposado, Provencal verjus,
Provencal lavender syrup, fresh pink grapefruit juice, grapefruit bitter*

THÉ CARLTON RÉSERVE 9 cl

Johnnie Walker Black Label infusé au cacao, Kahlúa,
sirop piment maison, Bitter Turkish Tobacco, pincée de sel
*Johnnie Walker Black Label infused with cocoa, Kahlúa,
chilli syrup, Bitter Turkish Tobacco, salt*

RIVIERA 47 13 cl

Gin Monkey 47, jus de carotte, jus de citron jaune,
miel, bitter à l'orange, sel
Gin Monkey 47, lemon juice, honey, orange bitter, salt

CIEL DE PROVENCE 8 cl

Vodka Ketel One infusée au miel de lavande de Provence,
purée de pêche blanche, jus de citron de Menton
*Vodka Ketel One infused with Provencal lavender honey,
white peach puree, Menton lemon juice*

LA ROSEE DE MEREMBERG 20 cl

Gin Tanqueray Ten, liqueur de sureau,
Chambord, infusion hibiscus & grenade, champagne brut
*Gin Tanqueray Ten, elderberry liquor, Chambord,
hibiscus and pomegranate infusion, champagne*

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 €

BRÛME BLANCHE 18 cl

Jus de poire, jus de pomme, purée de coco,
purée de poire, purée de pomme verte
*Pear juice, apple juice,
coconut, pear and green apple puree*

GREEN HARMONY 13 cl

Jus de concombre frais, sirop de basilique,
jus de citron frais
*Fresh cucumber juice, basil syrup,
fresh lemon juice*

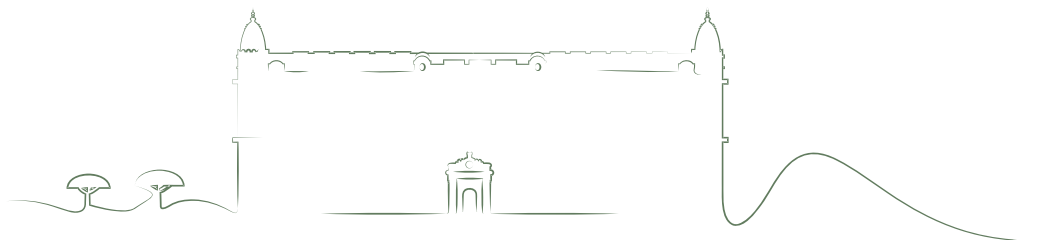
CARLTON SUNSET 16 cl

Jus de carotte frais, jus de poivron jaune,
jus de citron frais, sirop de sucre de canne
*Fresh carrot juice, yellow bellpepper juice,
fresh lemon juice, cane sugar syrup*

JARDIN DE CRIBIER MÉDITERANNÉEN 16 cl

Sirop de canne infusé à la sauge,
au romarin et au thym, Tonic Fever Tree
zestes de citron jaune et d'orange,
fleur d'oranger
*Cane sugar syrup infused with sage,
Rosemary and thyme, Tonic Fever Tree,
lemon and orange zests, orange blossom*

VINS AU VERRE



LES CHAMPAGNES (12 CL)

	Millésime	
AOP Champagne Moët & Chandon – Brut Impérial	NV	28 €
AOP Champagne Moët & Chandon – Brut Impérial Rosé	NV	34 €
AOP Champagne Ruinart – Blanc de Blancs	NV	48 €

LES BLANCS (15 CL)

AOP Sancerre Pascale Jolivet - Signature	2024	20 €
AOP Chablis - Domaine Laroche - Saint Martin	2023	24 €
AOP Côtes de Provence – Château Sainte-Marguerite – Fantastique	2023	26 €
AOP Domaine Bonnardot – Saintenay Saint-Jean	2022	28 €
AOP Condrieu – Montez - Les Grandes Chaillées	2023	32 €

LES ROUGES (15 CL)

AOP Figari Corse - Clos Canarelli	2024	22 €
AOP Cornas - Maison Les Alexadrins	2023	26 €
AOP Monthélie - Clarisse de Suremain	2023	34 €
AOP Pauillac - Les Tourelles de Pichon Baron	2019	40 €

LES ROSÉS (15 CL)

AOP Côtes de Provence – Château Sainte-Marguerite – Symphonie	2024	18 €
AOP Côtes de Provence – Château Minuty - Rose et Or	2024	22 €
AOP Côtes de Provence – Domaine Ott - Clos Mireille	2024	28 €

LES VINS DE DESSERTS (15 CL)

AOP Maury - Domaine Poudereux - LBV	2020	20 €
Tokay - Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos	2019	22 €
AOP Sauternes - Château Suduirault	2016	35 €

APÉRITIFS

VAMER & 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

L'Azuréenne Blonde <i>France</i>	15 €
L'Azuréenne IPA <i>France</i>	15 €
Kronenbourg 1664 <i>France</i>	15 €
Brasserie du Comté Blanche <i>France</i>	15 €
Peroni <i>Italie</i>	15 €
Corona <i>Mexique</i>	15 €
1664 sans alcool 0° <i>France</i>	12 €

SPIRITUEUX

5 cl

GIN

Hendrick's Écosse	24 €
Tanqueray London Ecosse	24 €
Generous Original France	24 €
Bulldog Angleterre	24 €
Hayman's Sloe Gin Angleterre	24 €
Bombay Sapphire 1er Cru Angleterre	24 €
Gin d'Azur France	26 €
Roku Japon	26 €
Malfy Italie	26 €
G'vine Floraison France	26 €
Gardener France	26 €
Plymouth Original Angleterre	26 €
Bartolomeo France	26 €
The Botanist Islay, Écosse	28 €
Nouaison By G'vine France	28 €
Tanqueray Ten Écosse	28 €
Oli-Gin - Provence France	30 €
Nouaison Reserve By G'vine France	30 €
Oxley Angleterre	32 €
Monkey 47 Allemagne	32 €
Ki No Bi Japon	30 €
Comte de Grasse N°44 France	32 €

TEQUILA

Don Julio Blanco	24 €
1800 Silver	24 €
1800 Reposado	26 €
1800 Añejo	28 €
Don Julio Reposado	28 €
Casamigos Blanco	28 €
Dobel Diamante Reposado Cristalino	30 €
1800 Cristalino	30 €
Casamigos Reposado	30 €
Casamigos Añejo	32 €
Don Julio 70 Cristalino	45 €
Komos Reposado Rosa	60 €
Don Julio Rosado	70 €
Komos Añejo 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	26 €
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 €
Grey Goose 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	24 €
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

BLENDED

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 €

ARMAGNACS

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 €

EAUX 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 €

SOFT



SODAS 33 cl 14 €

Coca-Cola, 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, Fever 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
Évian	12 €	11 €
San Pellegrino, Perrier	12 €	11 €
Chateldon	14 €	

JUS DE FRUIT FRAIS 25 cl 15 €

Citron *Lemon*
Orange *Orange*
Pamplemousse *Grapefruit*

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 €

FLAVOURED GREEN TEA

Miss Dammann Peach

FLAVOURED BLACK TEA

Chaï

FRUIT INFUSION

Passion raspberry Carcadet

BARISTA

CAFÉS

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

CAFÉS GLACÉS 18 €

Latte glacé
Caramel glacé
Mocha glacé
Vanille glacé - *Vanilla*
Noisette glacé - *Hazelnut*

CHOCOLATS 13 €

Chocolat chaud, Chocolat viennois

THÉS NOIRS 14 €

English Breakfast, Earl Grey

THÉS VERTS 14 €

Gunpowder
Menthe - *Mint*

INFUSIONS 14 €

Camomile, Verveine

NOS LAITS

Coco - *Coconut*
Avoine - *Oat*
Soja - *Soy*
Amande - *Almond*
1/2 écrémé - *Half-skimmed*
Entier - *Whole*
Sans lactose - *Lactose free*

RIVIERA



RESTAURANT

Prix nets, taxes et service inclus - Net prices, taxes and service included.
Liste des allergènes disponible sur demande - List of allergens available upon demand.

À PARTAGER TO SHARE

CECINA DE BOEUF WAGYU <i>Wagyu beef cecina</i>	38 €
PIZZA À LA TRUFFE <i>Truffle pizza</i>	62 €
SAUMON GRAVLAX PASTRAMI <i>Pastrami salmon gravlax</i>	42 €
MOZZARELLA 250 grs 28 € 500 grs 54 €	
CAVIAR 50 grs 210 € 125 grs 450 €	

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

HARICOTS VERTS, PESTO D'AMANDES <i>Green beans, almond pesto</i>	28 €
CARPACCIO DE TOMATES <i>Tomato carpaccio</i>	29 €
SALADE RIVIERA <i>Salad</i>	34 €
CROISETTE BOWL	38 €
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE <i>Zucchini blossom fritters</i>	28 €
POLPETTE D'AUBERGINE, FAÇON PARMIGIANA <i>Eggplant polpette, parmigiana</i>	34 €

CRUDO RAW

GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA, FRAMBOISE <i>Gambero rosso, stracciatella, raspberry</i>	42 €
DAURADE, SORBET PÊCHE, PÊCHE, THYM CITRON, BASILIC <i>Sea bream, peach sorbet, peach, lemon thyme, basil</i>	28 €
CARPACCIO DE POULPE VINAIGRETTE D'AGRUMES <i>Octopus carpaccio, citrus fruit vinaigrette</i>	36 €
TARTARE DE BOEUF, JAUNE D'OEUF CONFIT <i>Beef tartare, egg yolk confit</i>	38 €

LES SANDWICHES SANDWICHES

SMASH BURGER BLACK ANGUS <i>Black Angus smash burger</i>	59 €
LOBSTER ROLL	48 €
CLUB FOCACCIA CÉSAR <i>Caesar focaccia club</i>	38 €
CLUB FOCACCIA THON <i>Tuna focaccia club</i>	42 €
CROQUE-MONSIEUR PASTRAMI <i>Pastrami croque-monsieur</i>	42 €

POISSONS

FISH

PÊCHE DU JOUR 17 € / 100 grs
Fish of the Day

THON, 44 €
SAUCE VIERGE FRAÎCHE, GRENADE
Tuna, olive oil, pomegranate

FILET DE LOUP, 58 €
TOMATES DE PROVENCE
Sea bass fillet, Provencal tomatoes

SOLE 120 €
MEUNIÈRE OU GRILLÉE
Sole fish, meunière or grilled

VIANDES

MEATS

SUPRÊME ET CUISSE DE VOLAILLE, 46 €
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
NOIX ET VIN JAUNE
*Chicken supreme and leg,
mashed potatoes, walnuts, and yellow wine*

FAUX-FILET BLACK ANGUS USA 68 €
USA Black Angus sirloin steak

GARNITURES

SIDE DISHES

BROCCOLINI 12 €
Broccolini

CŒUR DE SUCRINE, 25 €
SAUCE CAVIAR
Baby lettuce, caviar sauce

PURÉE DE POMMES DE TERRE 12 €
Mashed potatoes

LÉGUMES DE SAISON 12 €
Seasonal vegetables

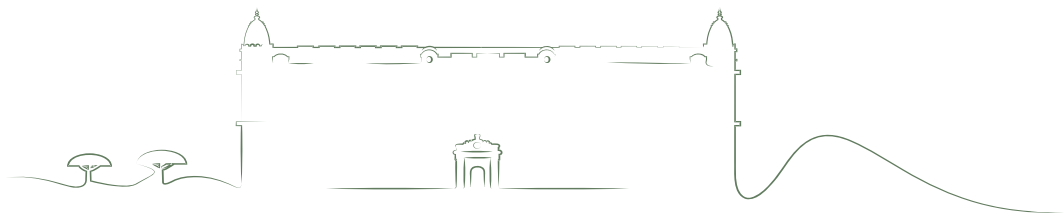
FRITES 12 €
French fries

FRITES, PARMESAN & TRUFFE 26 €
French fries, parmesan & truffle

SUPPLÉMENT
Truffe fraîche | *fresh truffle* 14 € / 5 g
Caviar 39 € / 10 g

LES INCONTOURNABLES

THE MUST-HAVES



PLATEAU DE LA MER

SEA FOOD PLATTER

HUÎTRES x6

Oysters x6

CREVETTES x6

Shrimps x6

KING CRAB

King crab

HOMARD BLEU

Blue lobster

CHAIR DE TOURTEAU

Crab meat

SERVI AVEC PAIN ET BEURRE AUX ALGUES

Served with bread and seaweed butter

380 €

LES INCONTOURNABLES

THE MUST-HAVES

FUSILLI CALABRO À LA TRUFFE

Calabro fusilli, truffle

58 €

LINGUINI, HOMARD BLEU (À PARTAGER)

Linguini, blue lobster (to share)

160 €

PENNE, STRACCIATELLA,
SAUCE TOMATE, TOMATE CONFITE

Penne, striacciatella, tomato sauce, tomato confit

42 €

Supplément | Extras

Truffe fraîche | Fresh truffle 14 € / 5 grs

Caviar 39 € / 10 grs

KING CRAB SALADE

72 €

BOUILLABAISSE CARLTON

85 €

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS USA
FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE POIVRE

*USA Black Angus beef fillet,
flamed with Cognac, pepper sauce*

98 €

ÉPAULE D'AGNEAU (1,5 kg)

Lamb shoulder (1,5 kg)

*A partager / 2 garnitures au choix
To share / 2 side dishes at choice*

102 €

LES DESSERTS



MILLE-FEUILLE SIGNATURE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Signature millefeuille with Madagascar vanilla

19 €

PARFAIT GLACÉ À LA VERVEINE,

SORBET À LA FRAMBOISE ET MERINGUE CROQUANTE

Verbena frozen parfait, raspberry sorbet, and crunchy meringue

19 €

CRAQUANT À LA FÈVE DE CACAO, ESPUMA AU CHOCOLAT PURE ORIGINE

Cocoa bean crisp, single-origin chocolate espuma

19 €

FIGUE CONFITE INFUSÉE À L'HIBISCUS,

CRAQUANT PISTACHE ET SORBET À LA FIGUE

Hibiscus-infused candied figs,

pistachio crunch and fig sorbet

19 €

ASSIETTE DE FRUITS

Selection of fruits

25 €

CREMA DI CAFFE

14 €

COUPE GLACEE

Ice cream sundae

22 €

PLATEAU DE FRUIT GIVRÉS FRUTTINI

Fruttini frosted fruit platter

180 €

Prix nets, taxes et service inclus - Net prices, taxes and service included.

Liste des allergènes disponible sur demande - List of allergens available upon demand.