

**ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 38€**

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT 43€**

**POUR COMMENCER**

Entrées hors menu à 14€

RAVIOLES DE ROYAN LÉGÈREMENT GRATINÉES

Crème réduite et ciboulette

ŒUF CROUSTILLANT, CRÈME DE CHAMPIGNONS

CAPPUCCINO D'ARTICHAUTS ET TRUFFES

GAMBAS ET AVOCAT, SAUCE COCKTAIL

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, Huile d'olive et yuzu + 4€

TATAKI DE SAUMON Granny Smith et radis rose

ACCRAIS DE MORUE "MAISON" Sauce Chili-mango

CALAMARS FRITS Creamy spicy

SALADE DE LENTILLES VERTES DU PUY ET MAGRET DE CANARD

PÂTÉ EN CROUTE AU FOIE GRAS + 3€

**POUR CONTINUER**

Plats hors menu à 28€

RAVIOLES VEGGIES Bouillon thaï et lait de coco

FILET DE BAR PLANCHA Velours de chou-fleur et jus acidulé

TONKATSU DE SAUMON Riz coco-citronnelle

DOS DE MERLU Epinards minute et beurre blanc

COQUILLES SAINT-JACQUES TOUT SIMPLEMENT RÔTIES

Câpres et citron + 5€

TARTARE DE BAR CONDIMENT MARINE Riz coco-citronnelle

RISOTTO ARBORIO, CREVETTES ENTIÈRES DE MADAGASCAR

TARTARE DE BŒUF Pommes allumettes maison

TIGRE QUI PLEURE Pommes allumettes maison + 6€

SUPRÊME DE VOLAILLE JUSTE RÔTI

Pleurotes et pommes grenaille, jus court

BOUDIN OSPITAL, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Purée de pommes de terre maison

**POUR TERMINER**

Desserts hors menu à 14€

COMTÉ AOC 24 MOIS

ILE FLOTTANTE CŒUR COULANT CARAMEL ET CRÈME ANGLAISE

L'INCROYABLE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAYAN RED 80%

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON FLAMBÉE

TARTE TATIN Crème fraîche glacée d'Isigny

L'INCONTOURNABLE BABA DE SANDRO Chantilly et rhum 3 rivières

SUNDAY VANILLE, COULIS DE CARAMEL ET CACAHUÈTES

PÉDONNE GLACIER ARTISANAL, 3 BOULES

Vanille, passion, framboise, mangue, citron, chocolat

SALADE DE FRUITS FRAIS

UN BEAU CAFÉ GOURMAND

**SEMAINIER 25€**

du lundi au vendredi au déjeuner

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

**LUNDI**

FONDANT D'AGNEAU  
Purée de pommes de terre

**MARDI**

BLANQUETTE DE VEAU  
Riz Pilaf

**MERCREDI**

CUISSE DE CANARD CONFITE  
Pommes de terre sarladaises

**JEUDI**

POULET AU CURRY  
Riz coco-citronnelle

**VENDREDI**

FISH AND CHIPS  
Sauce tartare

**LES RIVER LIVE**

**LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR**

AVEC NOS DUOS PIANISTE ET VOIX  
VIBREZ SUR LES SONS LOUNGE & POP

Tous nos plats sont "fait maison".

Viande d'origine France.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Chèques non acceptés.

Liste des allergènes disponible à l'accueil.

## VINS BLANCS

15cl 75cl

### SUD-OUEST

2024 Jurançon Bio 9€ 42€  
Domaine Bayard "Symbiose" (10cl)

### VALLÉE DU RHÔNE

2024 Côtes Du Rhône 9€ 38€  
Saint Esprit - Delas  
2023 Châteauneuf Du Pape Bio 96€  
La Nerthe  
2022 Condrieu 110€  
Clos Boucher - Delas  
2023 Crozes Hermitage 70€  
J. Boutin, "Nos Granites Ciselés"

### BOURGOGNE

2023 Mâcon-Villages 54€  
Paul Aegerter  
2022 Meursault Vieilles Vignes 125€  
Vincent Girardin  
2023 Chablis 1er Cru Beauregard 69€  
Jean-Marc Brocard  
2024 Chablis 12€ 51€  
Jean-Marc Brocard  
2021 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 145€  
Vincent Girardin  
2023 Pernand-Vergelesses Les Combottes 85€  
Domaine Arnoux, Père et Fils

### PROVENCE

2023 Minuty Prestige Blanc 12€ 51€

### ARDÈCHE

2023 Chardonnay 10€ 39€  
Louis Latour

### LOIRE

2024 Pouilly Fumé 51€  
Domaine Seguin  
2023 Cheverny 48€  
Domaine de Montcy Ligère  
2024 Menetou-Salon 11€ 50€  
Remoortere  
2023 Sancerre Bio 65€  
Domaine Serge Laloue

### VIN DE FRANCE

2023 Grand lever - Chenin 12€ 62€  
La Bouche du roi, Plaine de Versailles IGP

## CHAMPAGNES

12cl 75cl

Charles Heidsieck - Brut 14€ 78€  
Brut Réserve  
Louis Roederer - Brut 94€  
Collection 245  
2016 Louis Roederer - Brut 250€  
Cuvée "Cristal"  
Charles Heidsieck - Rosé 89€  
Charles Heidsieck - Blanc de Blancs 120€  
EPC Grand Cru - Blanc de Blancs 110€  
Alain Edouard

## VINS ROUGES

15cl 75cl

### VALLÉE DU RHÔNE

2024 Côtes Du Rhône 9€ 38€  
Saint Esprit - Delas  
2022 Vacqueyras 61€  
Domaine des genêts - Delas  
2023 Saint-Joseph 59€  
Les Challeys - Delas  
2023 Crozes-Hermitage 51€  
Les Launes - Delas

### LOIRE

2023 Nuits d'Ivresse Bourgueil Bio 58€  
Catherine et Pierre Breton  
2023 Saumur Champigny Bio 10€ 41€  
Dominique Joseph  
2023 Sancerre 52€  
Thierry Merlin Cherrier

### BOURGOGNE

2023 Chorey-Lès-Beaune 75€  
Domaine Arnoux, Père et Fils  
2023 Aloxe-Corton 90€  
Domaine Doudet Naudin  
2022 Hautes Côtes de Beaune 70€  
Maison Louis Latour  
2022 Gevrey-Chambertin 115€  
Maison Louis Latour  
2024 Pinot noir Le Renard 11€ 48€  
A&A Devillard

### BEAUJOLAIS

2023 Brouilly 39€  
Château des Tours  
2023 Fleurie Les Labourons 12€ 64€  
Christophe Pacalet

### BORDELAIS

2022 Graves 45€  
Château de Landiras, Cuvée "Sainte-Jeanne"  
2020 Saint-Estèphe 70€  
Château Tour de Marbuzet  
2012 Pauillac 96€  
Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé  
2018 Margaux 86€  
Blason d'Issan  
2021 Saint-Emilion Grand Cru 59€  
Château Bellevue Figeac  
2020 Saint-Estèphe 11€ 50€  
La Devise de Lilian

### VIN DE FRANCE

2024 Abondance - Pinot Noir 62€  
La Bouche du roi, Plaine de Versailles IGP

## VINS ROSÉS

2024 Côtes de Provence 12€  
Château Minuty, Prestige  
2024 Côtes de Provence 62€  
Minuty "Rosé & Or"  
2024 Côtes de Provence 69€  
Domaine Ott Château de Selle  
2024 Côtes de Provence 10€ 49€  
Miraval