



RIVER CAFÉ

RESTAURANT

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

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

ACCRAS 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 RÔTISSÉES
Câpres et citron + 5€

TARTARE DE BAR CONDIMENT MARINE Riz coco-citronnelle

RISOTTO ARBORIO, CREVETTES ENTIERES 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 POËLÉE

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

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	VINS ROUGES			15cl	75cl
SUD-OUEST					VALLÉE DU RHÔNE				
2024	Jurançon Bio Domaine Bayard "Symbiose" (10cl)		9€	42€	2024	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas		9€	38€
VALLÉE DU RHÔNE					2022	Vacqueyras Domaine des genêts - Delas			61€
2024	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas		9€	38€	2023	Saint-Joseph Les Challeys - Delas			59€
2023	Châteauneuf Du Pape Bio La Nerthe		96€		2023	Crozes-Hermitage Les Launes - Delas			51€
2022	Condrieu Clos Boucher - Delas			110€	LOIRE				
2023	Crozes Hermitage J. Boutin, "Nos Granites Ciselés"			70€	2023	Nuits d'Ivresse Bourgueil Bio Catherine et Pierre Breton			58€
BOURGOGNE					2023	Saumur Champigny Bio Dominique Joseph		10€	41€
2023	Mâcon-Villages Paul Aegerter			54€	2023	Sancerre Thierry Merlin Cherrier			52€
2022	Meursault Vieilles Vignes Vincent Girardin			125€	BOURGOGNE				
2023	Chablis 1er Cru Beauregard Jean-Marc Brocard			69€	2023	Chorey-Lès-Beaune Domaine Arnoux, Père et Fils			75€
2024	Chablis Jean-Marc Brocard	12€		51€	2023	Aloxe-Corton Domaine Doudet Naudin			90€
2021	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Vincent Girardin			145€	2022	Hautes Côtes de Beaune Maison Louis Latour			70€
2023	Pernand-Vergelesses Les Combottes Domaine Arnoux, Père et Fils			85€	2022	Gevrey-Chambertin Maison Louis Latour			115€
PROVENCE					2024	Pinot noir Le Renard A&A Devillard		11€	48€
2023	Minuty Prestige Blanc	12€		51€	BEAUJOLAIS				
ARDÈCHE					2023	Brouilly Château des Tours			39€
2023	Chardonnay Louis Latour		10€	39€	2023	Fleurie Les Labourons Christophe Pacalet		12€	64€
LOIRE					BORDELAIS				
2024	Pouilly Fumé Domaine Seguin			51€	2022	Graves Château de Landiras, Cuvée "Sainte-Jeanne"			45€
2023	Cheverny Domaine de Montcy Ligère			48€	2020	Saint-Estèphe Château Tour de Marbuzet			70€
2024	Menetou-Salon Remoortere	11€		50€	2012	Pauillac Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé			96€
2023	Sancerre Bio Domaine Serge Laloue			65€	2018	Margaux Blason d'Issan			86€
VIN DE FRANCE					2021	Saint-Emilion Grand Cru Château Bellevue Figeac			59€
2023	Grand lever - Chenin La Bouche du roi, Plaine de Versailles IGP	12€		62€	2020	Saint-Estèphe La Devise de Lilian		11€	50€
CHAMPAGNES			12cl	75cl	VIN DE FRANCE				
	Charles Heidsieck - Brut Brut Réserve		14€	78€	2024	Abondance - Pinot Noir La Bouche du roi, Plaine de Versailles IGP			62€
	Louis Roederer - Brut Collection 245			94€					
2016	Louis Roederer - Brut Cuvée "Cristal"			250€	VINS ROSÉS				
	Charles Heidsieck - Rosé			89€	2024	Côtes de Provence Château Minuty, Prestige		12€	
	Charles Heidsieck - Blanc de Blancs EPC Grand Cru - Blanc de Blancs Alain Edouard			120€	2024	Côtes de Provence Minuty "Rosé & Or"			62€
				110€	2024	Côtes de Provence Domaine Ott Château de Selle			69€
					2024	Côtes de Provence Miraval		10€	49€

Prix nets en euros, taxes et service compris.