



RIVER CAFÉ

RESTAURANT

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 38€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 43€

POUR COMMENCER

Entrées hors menu à 14€

BURRATA CRÉMEUSE, AUBERGINE DE SICILE CONFITE
GASPACHO DE TOMATES JAUNES, HUILE DE BASILIC
SALADE DE PASTÈQUE Feta, olives Kalamata et vinaigre de framboises
SAUMON GRAVELAX, TZATZIKI ET POIVRE TIMUT
SASHIMI DE SÉRIOLE MAYO PONZU ET SÉSAME GRILLÉ +5€
ACCRAS DE MORUE Sauce Chili-mango
CALAMARS FRITS Sauce creamy spicy
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON AU FOIE GRAS +3€
TATAKI DE BŒUF, CORIANDRE ET CITRONNELLE

POUR CONTINUER

Plats hors menu à 28€

DOS DE MERLU Asperges vertes et beurre citron
FILET DE BAR AUX ARTICHAUTS Sauce vierge tomate verte et cébettes
TONKATSU DE SAUMON Riz coco-citronnelle
TARTARE DE BAR, CONCOMBRE ET GRANNY SMITH Riz coco-citronnelle
RISOTTO ARBORIO, CREVETTES ENTIÈRES DE MADAGASCAR
POULPE À LA SICILIENNE +5€
Pommes grenailles, câpres et tomates datterino
RAVIOLES VEGGIES Bouillon thaï et lait de coco
LA BELLE SALADE PARISIENNE
JAMBON BLANC, EMMENTAL ET ŒUF BIO
TARTARE DE BŒUF Pommes allumettes maison
SUPRÊME DE VOLAILLE JUSTE RÔTI Gnocchis maison et jus corsé acidulé
TIGRE QUI PLEURE Pommes allumettes maison +6€

POUR TERMINER

Desserts hors menu à 14€

COMTÉ AOC 24 MOIS
NAGE DE FRAISES ET RHUBARBE, SORBET VERVEINE
TARTE AU CITRON ET FRUITS ROUGES
L'INCROYABLE MOELLEUX AU CHOCOLAT TUMA YELLOW 70%
LA CRÈME BRÛLÉE, LE RETOUR
L'INCONTOURNABLE BABA DE SANDRO Chantilly et rhum 3 rivières
SALADE DE FRUITS FRAIS
PÉDONE GLACIER ARTISANAL, 3 BOULES
Vanille, passion, framboise, mangue, citron, chocolat
SUNDAE VANILLE, COULIS DE CAMEL ET CACAHUÈTES
UN BEAU CAFÉ GOURMAND

SEMAINIER 25€

du lundi au vendredi au déjeuner
hors jours fériés

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

LUNDI

NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER

MARDI

VOL-AU-VENT DE VOLAILLE
Champignons de Paris

MERCREDI

TOMATES FARCIES
Riz pilaf

JEUDI

QUICHE LORRAINE
Salade verte

VENDREDI

BRANDADE DE MORUE GRATINÉE
Salade verte

CÔTÉ CAVE

BULLES

PROSECCO VILLA SANDI DOC 8€

BLANC

POUILLY FUMÉ 12€
Domaine Seguin

ROUGE

PINOT NOIR 10€
Domaine Doudet-Naudin

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 12€
Minuty, Prestige

LES RIVER LIVE

LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR

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 AU VERRE

		15cl	
■ 2023	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas	7€	
■ 2023	Chardonnay Louis Latour	8€	
■ 2024	Chablis Jean-Marc Brocard	12€	
■ 2024	Jurançon Domaine Bayard "Symbiose" (10cl) BIO	9€	
■ 2023	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas	7€	
■ 2023	Brouilly Château des Tours	10€	
■ 2020	Saint-Estèphe La Devise de Lilian	11€	


VINS BLANCS

75cl

SUD-OUEST

2025	Jurançon - Demi sec Bio Domaine Bayard "Symbiose" (10cl)	42€	
------	--	-----	--

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas	34€	
2023	Crozes Hermitage J. Boutin, "Nos Granites Ciselés"	70€	
2023	Châteauneuf Du Pape Bio La Nerthe	96€	
2022	Condrieu Clos Boucher - Delas	110€	


BOURGOGNE

2025	Chablis Jean-Marc Brocard	55€	
2023	Bourgogne Aligoté Bio Château Marsannay	65€	
2024	Chablis 1er Cru Beauregard Jean-Marc Brocard	80€	
2024	Pernand-Vergelesses Les Combottes Domaine Arnoux, Père et Fils	85€	
2022	Meursault Vieilles Vignes Vincent Girardin	126€	
2021	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Vincent Girardin	145€	

ARDÈCHE

2023	Chardonnay Louis Latour	38€	
------	-----------------------------------	-----	--

LOIRE


2022	Spring Vouvray Vincent et Tania Carême	45€	
2025	Menetou-Salon Bio Remoortere	50€	
2025	Pouilly Fumé Domaine Seguin	55€	
2024	Sancerre Domaine Serge Laloue	65€	

VIN DE FRANCE

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

VINS ROSÉS

75cl

2024	Côtes de Provence Miraval	49€	
2025	Côtes de Provence Minuty "Rosé & Or"	62€	
2024	Côtes de Provence Domaine Ott Château de Selle	69€	


VINS ROUGES

75cl

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas	34€	
2023	Crozes-Hermitage Les Launes - Delas	55€	
2023	Vacqueyras Domaine des genêts - Delas	65€	
2023	Saint-Joseph Maison Tardieu-Laurent	75€	

LOIRE

2023	Saumur Champigny Bio Dominique Joseph	45€	
2023	Sancerre Thierry Merlin Cherrier	52€	
2023	Nuits d'Ivresse Bourgueil Bio Catherine et Pierre Breton	58€	

BOURGOGNE

2024	Pinot noir Domaine Doudet Naudin	39€	
2022	Hautes Côtes de Beaune Maison Louis Latour	70€	
2023	Chorey-Lès-Beaune Domaine Arnoux, Père et Fils	75€	
2023	Aloxe-Corton Domaine Doudet Naudin	90€	
2022	Gevrey-Chambertin Maison Louis Latour	115€	

BEAUJOLAIS

2024	Brouilly Château des Tours	39€	
2024	Fleurie Les Labourons Christophe Pacalet	64€	

BORDELAIS

2022	Graves Château de Landiras, Cuvée "Sainte-Jeanne"	45€	
2020	Saint-Estèphe La Devise de Lilian	50€	
2022	Saint-Emilion Grand Cru Château Bellevue Figeac	59€	
2019	Saint-Estèphe Château Tour de Marbuzet	70€	
2018	Margaux Blason d'Issan	86€	
2012	Pauillac Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé	96€	

VIN DE FRANCE

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

CHAMPAGNES

12cl

75cl

	Charles Heidsieck - Brut Brut Réserve	14€	78€
	Louis Roederer - Brut Collection 246		94€
2016	Louis Roederer - Brut Cuvée "Cristal"		250€
	Charles Heidsieck - Rosé		89€
	EPC Grand Cru - Blanc de Blancs Alain Edouard		110€
	Charles Heidsieck - Blanc de Blancs		120€