



RIVER CAFÉ

RESTAURANT

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 38€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 43€

POUR COMMENCER

Entrées hors menu à 14€

ŒUF MOLLET, GASPACHO DE PETITS POIS ET RADIS ROSE
BARATTA CRÉMEUSE, ARTICHAUT POIVRADE ET ROQUETTE
ASPERGES BLANCHES, VINAIGRETTE PRALINÉE Noisettes torréfiées
PIZZETTA CROUSTILLANTE, SAUMON MARINÉ
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES Huile d'olive et yuzu + 4€
ACCRAS DE MORUE Sauce Chili-mango
CALAMARS FRITS 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
COQUILLES SAINT-JACQUES TOUT SIMPLEMENT RÔTIES
Sauce grenobloise + 5€
TONKATSU DE SAUMON Riz coco-citronnelle
TARTARE DE BAR, CONDIMENTS MARINS Riz coco-citronnelle
RISOTTO ARBORIO, CREVETTES ENTIÈRES DE MADAGASCAR
RAVIOLES VEGGIES Bouillon thaï et lait de coco
TARTARE DE BŒUF Pommes allumettes maison
POITRINE DE COCHON CONFITE ET CROUSTILLANTE
Velours de patate douce épicé
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
ILE FLOTTANTE CŒUR COULANT CAMEL ET CRÈME ANGLAISE
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
SUNDAY VANILLE, COULIS DE CAMEL ET CACAHUËTES
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

VERRES DU MOMENT

BULLES 12CL

PROSECCO VILLA SANDI DOC 8€

BLANC 15CL

POUILLY FUMÉ 12€
Domaine Seguin

ROUGE 15CL

PINOT NOIR LE RENARD 11€
A Devillard

ROSÉ 15CL

CÔTES DE PROVENCE 12€
Château 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€ | |
| ■ 2024 | Chablis Jean-Marc Brocard | 12€ | |
| ■ 2023 | Chardonnay Louis Latour | 8€ | |
| ■ 2024 | Jurançon Domaine Bayard "Symbiose" (10cl) BIO | 9€ | |
| ■ 2023 | Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas | 7€ | |
| ■ 2023 | Brouilly Château des Tours | 10€ | |
| ■ 2019 | 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 | Saint-Joseph Les Challeys - Delas | 59€ | |
| 2023 | Vacqueyras Domaine des genêts - Delas | 65€ | |

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 Le Renard A&A Devillard | 48€ | |
| 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€ |