

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 38€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 43€

POUR COMMENCER

Entrées hors menu à 14€

TERRINE DE CAMPAGNE Foie gras et noisettes

RAVIOLES DE ROYAN LÉGÈREMENT GRATINÉES
Crème réduite et ciboulette

POIREAUX FONDANTS Vinaigrette truffes et petits croûtons

ŒUF POCHÉ AUX GIROLLES Et herbes fraîches + 2€

BURRATA ET FIGUES Pistaches torréfiées

SASHIMI DE YELLOW TAIL Shitakés marinés + 5€

GAMBAS ET AVOCAT Sauce cocktail

TATAKI DE SAUMON Granny Smith et radis rose

ACCRAIS DE MORUE "MAISON" Sauce Chili-mango

CALAMARS FRITS Creamy spicy

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

POULPE SNAKÉ Risotto vénéré et gremolata + 4€

TARTARE DE BAR CONDIMENT MARINE Riz coco-citronnelle

RIGATONI AUX MORILLES

TARTARE DE BŒUF Pommes allumettes maison

ESCALOPE DE FOIE DE VEAU AUX FIGUES
Purée de pommes de terre maison

TIGRE QUI PLEURE Pommes allumettes maison + 6€

SUPRÊME DE VOLAILLE JUSTE RÔTI
Pleurotes et pommes de terre, jus court

POUR TERMINER

Desserts hors menu à 14€

COMTÉ AOC 24 MOIS

ILE FLOTTANTE CŒUR COULANT CARAMEL ET CRÈME ANGLAISE

MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON SNICKERS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON FLAMBÉE

TARTE AU CITRON, RÂPÉ DE CITRON VERT

L'INCONTOURNABLE BABA DE SANDRO Chantilly et rhum 3 rivières

SUNDAY VANILLE, COULIS CARAMEL ET CACAHUÈTES

PÉDONNE GLACIER ARTISANAL, 3 BOULES
Vanille, passion, framboise, mangue, citron, chocolat

UN BEAU CAFÉ GOURMAND

SEMAINIER 25€

du lundi au vendredi au déjeuner

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

LUNDI

BOUDIN OSPITAL
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

14cl 75cl

SUD-OUEST

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

VALLÉE DU RHÔNE

2023	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas	9€	36€
2023	Châteauneuf Du Pape Bio La Nerthe		91€
2022	Condrieu Clos Boucher - Delas		130€
2023	Crozes Hermitage J. Boutin, "Nos Granites Ciselés"		65€

BOURGOGNE

2023	Mâcon-Villages Paul Aegerter		54€
2022	Meursault Vieilles Vignes Vincent Girardin		120€
2023	Chablis 1er Cru Beauregard Jean-Marc Brocard		69€
2023	Saint-Véran Deux Roches "Tradition"		55€
2024	Chablis Jean-Marc Brocard	12€	51€
2021	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Vincent Girardin		145€

PROVENCE

2022	Minuty Prestige Blanc	12€	64€
------	------------------------------	-----	-----

ARDÈCHE

2023	Chardonnay Louis Latour	10€	39€
------	-----------------------------------	-----	-----

LOIRE

2024	Pouilly Fumé Domaine Seguin		51€
2023	Cheverny Domaine de Montcy Ligère		48€
2023	Menetou-Salon Remoortere	11€	50€
2023	Sancerre Bio Domaine Serge Laloue		62€

VIN DE FRANCE

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

CHAMPAGNES

12cl 75cl

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

VINS ROUGES

14cl 75cl

VALLÉE DU RHÔNE

2023	Côtes Du Rhône Saint Esprit - Delas	9€	36€
2022	Vacqueyras Domaine des genêts - Delas		61€
2023	Saint-Joseph Les Challeys - Delas		59€
2022	Crozes-Hermitage Les Launes - Delas		51€

LOIRE

2023	Nuits d'Ivresse Bourgueil Bio Catherine et Pierre Breton		58€
2022	Saumur Champigny Bio Dominique Joseph	10€	41€
2022	Sancerre Thierry Merlin Cherrier		52€

BOURGOGNE

2023	Chorey-Lès-Beaune Domaine Arnoux, Père et Fils		75€
2023	Aloxe-Corton Domaine Doudet Naudin		90€
2022	Hautes Côtes de Beaune Maison Louis Latour		70€
2023	Savigny-les-Beaune Domaine Aegerter		67€

BEAUJOLAIS

2023	Brouilly Château des Tours	9€	39€
2023	Fleurie Les Labourons Christophe Pacalet		51€

BORDELAIS

2019	Graves Château de Landiras, Cuvée "Sainte-Jeanne"		45€
2019	Saint-Estèphe Château Tour de Marbuzet		70€
2012	Pauillac Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé		96€
2018	Margaux Blason d'Issan		86€
2020	Saint-Emilion Grand Cru Château Bellevue Figeac		59€
2019	Saint-Estèphe La Devise de Lilian	11€	50€

VIN DE FRANCE

2023	Abondance - Pinot Noir La Bouche du roi, Plaine de Versailles IGP	12€	62€
------	---	-----	-----

VINS ROSÉS

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