



RIVER CAFÉ

RESTAURANT

CÔTÉ BAR

CHAMPAGNE BRUT 12cl

Charles Heidsieck

14€

MOJITO 12 cl

Rhum Appelton Estate, citron vert, sucre, menthe fraîche et soda water

13€

MOSCOW MULE 20 cl

Vodka Skyy, Fentimans ginger beer et citron vert.

12€

HUGO SPRITZ 18 cl

Fiorente, prosecco et soda water

13€

ESPRESSO MARTINI 12 cl

Vodka Skyy, Frangelico, sucre de vanille maison et espresso.

12€

GRAND MAÏ TAÏ 12 cl

Appleton Estate, Trois Rivières, Grand Marnier, sirop d'orgeat et citron vert

14€

SEMAINIER

du lundi au vendredi au déjeuner

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

25€

LUNDI

BLANQUETTE DE VEAU EN
COCOTTE

MARDI

CUISSE DE CANARD CONFITE
MAISON

Pommes de terre Sarladaises

MERCREDI

GRATIN DE COQUILLETES
TRUFFÉ

comté et jambon prince de Paris

JEUDI

GIGOT À L'OS

gratin dauphinois et ail en chemise

VENDREDI

BRANDADE DE MORUE

salade mesclun

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 37€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 42€

POUR COMMENCER

Entrées hors menu à 14€

VELOUTÉ DE POTIMARRON, GINGEMBRE-CITRONNELLE
Crème mascarpone et noisettes

POIREAUX FONDANTS, VINAIGRETTE MISO ET MIMOSA

ACCRAIS DE MORUE "MAISON" Sauce chili-mango

SAUMON CONFIT CONCOMBRE ET YAOURT GREC

NOIX DE SAINT JACQUES EN CARPACCIO Mangue et kalamansi + 3€

CALAMARS FRITS Sauce creamy spicy

SALADE DE BOEUF THAÏ Coriandre et citron vert

ŒUF BIO POCHÉ Crème de champignons et girolles

LOBE DE FOIE GRAS AUX ÉPICES Pain granola "Benoit Castel" + 6€

POUR CONTINUER

Plats hors menu à 28€

RAVIOLES DE LÉGUMES "MAISON" Bouillon, gingembre et citronnelle

RIGATONIS AU CÈPES

FILET DE BAR RÔTI ET COQUES Pommes de terre fondantes

RISOTTO AUX GAMBAS, BISQUE DE HOMARD

TONKATSU DE SAUMON Riz coco-citronnelle et sauce sriracha

COQUILLE SAINT JACQUES

Tout simplement rôties, citron et beurre demi sel +5€

DOS DE CABILLAUD FAÇON BOUILLABAISSE

TARTARE DE BŒUF NEW STYLE Pommes allumettes maison

TIGRE QUI PLEURE Pommes allumettes maison + 5€

BOUDIN BASQUE OSPITAL JUSTE SNACKÉ Cèpes et pomme purée

FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE CIDRE BIO

Potimarron rôti, châtaignes et pommes Royal Gala

CURRY DE POULET, LÉGUMES DE SAISON ET AMANDES

POUR TERMINER

Desserts hors menu à 14€

COMTÉ AOC 18 MOIS

UN BEAU CAFÉ GOURMAND

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON FLAMBÉE

L'INCONTOURNABLE BABA DE SANDRO Chantilly et rhum 3 rivières

MACARON FAÇON TATIN Chantilly et caramel

ECLAIR CITRON VERT ET JAUNE Meringue croustillante

PAVLOVA GLACÉE AUX FRAMBOISES FRAÎCHES

LA PROFITEROLE ET CHOCOLAT CHAUD Crème glacée vanille

SUNDAE VANILLE, COULIS CARAMEL ET CACAHUËTES

PEDONE GLACIER ARTISANAL, 3 BOULES

Vanille, passion, framboise, mangue, citron, chocolat

Tous nos plats sont "fait maison". Prix nets en euros, taxes et service compris.
Chèques non acceptés - Liste des allergènes disponible à l'accueil.

VINS ROUGES			15cl	37,5cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE					
2022	Côtes Du Rhône Saint Esprits Delas	8€			35€
2022	Vacqueyras AOP Domaine des genêts - Delas				59€
2023	Saint-Joseph Les Clalleys - Maison DELAS				58€
2022	Crozes-Hermitage Les Launes - Delas				48€
LOIRE					
2022	Saint-Nicolas de Bourgueil G. Hersard	7€			32€
2023	Saumur Champigny Thierry Germain				51€
2022	Sancerre Thierry Merlin Cherrier				49€
BOURGOGNE					
2021	Mercurey Château de Chamirey				71€
2018	Aloxe-Corton Domaine Doudet Naudin				90€
2022	Hautes Côtes de Beaune Maison Louis Latour				70€
2022	Savigny-les-Beaune Domaine Aegerter				67€
BEAUJOLAIS					
2023	Brouilly Château des Tours	8€			39€
2022	Morgon AOP Château de Pizay				48€
BORDELAIS					
2019	Graves Château de Landiras, Cuvée "Sainte-Jeanne"				45€
2018	Saint-Estèphe Château Tour de Marbuzet				70€
2012	Pauillac AOP Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé				96€
2018	Margaux Château d'Issan, Grand Cru Classé				129€
2020	Saint-Emilion Grand Cru Château Bellevue Figeac				59€
2018	Saint-Estèphe La Devise de Lilian	11€			50€
VINS DE FRANCE					
2023	Pinot Noir Doudet - Naudin	9€			39€

VINS ROSÉS			15cl	37,5cl	75cl
2023	Côtes de Provence Château Minuty, Prestige	10€			
2023	Côtes de Provence Minuty "Rosé & Or"				60€
2023	Côtes de Provence Domaine de l'île-de-Porquerolles	12€			55€
2023	Côtes de Provence Maison Sainte Marguerite Symphonie BIO	9€			39€

VINS BLANCS			15cl	37,5cl	75cl
SUD-OUEST					
2023	Jurançon Bio Domaine Bayard "Symbiose" (10cl)	9€			42€
VALLÉE DU RHÔNE					
2022	Côtes Du Rhône AOP Saint Esprit - Delas	8€			36€
2023	Châteauneuf Du Pape AOP Bio La Nerthe				91€
2021	Condrieu ACC Clos Boucher - Delas				130€
BOURGOGNE					
2022	Mâcon-Villages AOP Paul Aegerter				49€
2018	Meursault Domaine Doudet-Naudin				115€
2023	Chablis 1er Cru Beauregard Jean-Marc Brocard				69€
2022	Saint-Véran Deux Roches "Tradition"				55€
2023	Chablis Jean-Marc Brocard	12€			51€
PROVENCE					
2021	Domaine de l'île de Porquerolles				76€
2022	Minuty Prestige Blanc				64€
ARDÈCHE					
2022	Chardonnay Louis Latour	9€			39€
LOIRE					
2023	Pouilly Fumé Domaine Seguin				50€
2022	Cheverny Domaine de Montcy Ligère				42€
2023	Menetou-Salon BIO Remoortere	11€			49€
2022	Sancerre AOP T. Merlin-Cherrier				46€

CHAMPAGNES			12cl	75cl
BRUT				
	Charles Heidsieck Brut Réserve	14€		78€
	Louis Roederer Collection 244			94€
	Charles Heidsieck Millésimé 2012			118€
2014	Louis Roederer Cuvée "Cristal"			250€
ROSÉ				
	Charles Heidsieck			89€
BLANC DE BLANCS				
	Charles Heidsieck Blanc de Blancs			120€
	EPC Grand Cru, Alain Edouard			110€