



# 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**

**ACCRA 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	VINS BLANCS			15cl	37,5cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE						SUD-OUEST					
2022	<b>Côtes Du Rhône</b> Saint Esprits Delas	8€			35€	2023	<b>Jurançon Bio</b> Domaine Bayard "Symbiose" (10cl)	9€			42€
2022	<b>Vacqueyras AOP</b> Domaine des genêts - Delas				59€	VALLÉE DU RHÔNE					
2023	<b>Saint-Joseph</b> Les Clalleys - Maison DELAS				58€	2022	<b>Côtes Du Rhône AOP</b> Saint Esprit - Delas	8€			36€
2022	<b>Crozes-Hermitage</b> Les Launes - Delas				48€	2023	<b>Châteauneuf Du Pape AOP Bio</b> La Nerthe				91€
LOIRE						2021	<b>Condrieu ACC</b> Clos Boucher - Delas				130€
2022	<b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b> G. Hersard	7€			32€	BOURGOGNE					
2023	<b>Saumur Champigny</b> Thierry Germain				51€	2022	<b>Mâcon-Villages</b> AOP Paul Aegerter				49€
2022	<b>Sancerre</b> Thierry Merlin Cherrier				49€	2018	<b>Meursault</b> Domaine Doudet-Naudin				115€
BOURGOGNE						2023	<b>Chablis 1er Cru Beauregard</b> Jean-Marc Brocard				69€
2021	<b>Mercurey</b> Château de Chamirey				71€	2022	<b>Saint-Véran</b> Deux Roches "Tradition"				55€
2018	<b>Aloxe-Corton</b> Domaine Doudet Naudin				90€	2023	<b>Chablis</b> Jean-Marc Brocard	12€			51€
2022	<b>Hautes Côtes de Beaune</b> Maison Louis Latour				70€	PROVENCE					
2022	<b>Savigny-les-Beaune</b> Domaine Aegerter				67€	2021	<b>Domaine de l'île de Porquerolles</b>				76€
BEAUJOLAIS						2022	<b>Minuty Prestige Blanc</b>				64€
2023	<b>Brouilly</b> Château des Tours	8€			39€	ARDÈCHE					
2022	<b>Morgon AOP</b> Château de Pizay				48€	2022	<b>Chardonnay</b> Louis Latour	9€			39€
BORDELAIS						LOIRE					
2019	<b>Graves</b> Château de Landiras, Cuvée "Sainte-Jeanne"				45€	2023	<b>Pouilly Fumé</b> Domaine Seguin				50€
2018	<b>Saint-Estèphe</b> Château Tour de Marbuzet				70€	2022	<b>Cheverny</b> Domaine de Montcy Ligère				42€
2012	<b>Pauillac AOP</b> Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé				96€	2023	<b>Menetou-Salon</b> BIO Remoortere	11€			49€
2018	<b>Margaux</b> Château d'Issan, Grand Cru Classé				129€	2022	<b>Sancerre AOP</b> T. Merlin-Cherrier				46€
2020	<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> Château Bellevue Figeac				59€	CHAMPAGNES					
2018	<b>Saint-Estèphe</b> La Devise de Lilian	11€			50€	BRUT			12cl	75cl	
VINS DE FRANCE						<b>Charles Heidsieck</b> Brut Réserve			14€		78€
2023	<b>Pinot Noir</b> Doudet - Naudin	9€			39€	<b>Louis Roederer</b> Collection 244					94€
VINS ROSÉS						<b>Charles Heidsieck Millésimé 2012</b>					118€
2023	<b>Côtes de Provence</b> Château Minuty, Prestige	10€				2014	<b>Louis Roederer</b> Cuvée "Cristal"				250€
2023	<b>Côtes de Provence</b> Minuty "Rosé & Or"				60€	ROSÉ					
2023	<b>Côtes de Provence</b> Domaine de l'île-de-Porquerolles	12€			55€	<b>Charles Heidsieck</b>					89€
2023	<b>Côtes de Provence</b> Maison Sainte Marguerite Symphonie BIO	9€			39€	BLANC DE BLANCS					
						<b>Charles Heidsieck Blanc de Blancs</b> EPC Grand Cru, Alain Edouard					120€
											110€