

PETIT DEJEUNER

8H30 – 11H30

Le Passy 14€	Le Doumer 17€
1 boisson chaude	1 boisson chaude
1 jus de fruits pressés orange ou pamplemousse	1 jus de fruits pressés orange ou pamplemousse
AU CHOIX :	Œuf bio à la coque
1 croissant au beurre	Bol de fruits frais de saison
1 pain au chocolat	AU CHOIX :
1 baguette, beurre et confitures	1 croissant au beurre
	1 pain au chocolat
	1 baguette, beurre et confitures

Boissons Chaudes

Café Kaffa Forest 100% Arabica

Expresso / Déca 3€00	Chocolat chaud	6€
Noisette 3€30	Lait de soja 20 cl	4€
Crème 4€	Lait d'amande 20cl	4€
Double expresso 5€50	Thé vert Sencha	4€50
Cappuccino 5€	Thé vert Jasmin	4€50
Latte macchiato 7€	Thé noir Blue of	
Mokaccino 7€	London	4€50
	Thé noir Big Ben	4€50
	Infusion Rooibos	4€50

Jus de fruits Patrick Font 5€50 / 20 cl

Pomme Yuzu
Fruit de la passion
Ananas
Tomate
Framboise
Nectar de pêche de vigne
Mandarine

Œufs bio à la carte

Omelette, omelette blanche, brouillade d'œufs, œufs au plat, œufs à la coque
Garnitures fromage, champignons, jambon, bacon ibérique + 3€

Douceurs

Cake au citron 4€
Bol de fruits de saison 7€
Healthy churros 7€
Croissant au beurre 2€
Pain au chocolat 2€
Granola muesli, chia, fruits de saison et fromage blanc 10€

DEJEUNER DINER

LA CARTE DE BEATRIZ GONZALEZ

LUNDI AU SAMEDI DE 12H – 15H MERCREDI AU VENDREDI 12H-15H /19H30 – 00H

Entrées	
Foie gras de canard	16€
Poires pochées au porto, condiment hibiscus et tuiles de betterave	
Œuf parfait	14€
Emulsion de pommes de terre au comté, oignons au thym	
Pâté en croûte	17€
Ris et quasi de veau, canette, foie gras, pistaches	
Carpaccio de Saint Jacques mariné aux agrumes	15€
Condiment cacahuètes, rubans de navet daikon et pommes	
Seiches marinées au curcuma en deux cuissons	13€
Salsifis poêlés , condiment clémentine	

Plats

Cabillaud demi-sel	25€
Poireau et endive fondante, grenaille et chips de poireaux, émulsion de Lard	
Maigre	27€
Chou-fleur rôti à l'estragon, sabayon citron vert / estragon	
Poularde de Culoiseau	25€
Poêlée de crosnes et pleurotes, émulsion d'épinard, condiment ricotta et menthe	
Ris de veau crousti-fondant	33€
Chou blanc braisé, croustillant de choux de bruxelles, jus de veau	
Cœur de filet de bœuf Simmental	31€
Mille-feuille de pommes de terre, jus de veau	
Légumes de saison, condiments au sésame	19€

Fromages Affinés

Mille-feuille de pommes de terre, sabayon à la moutarde	
Sélection du moment	55€ 10€

Desserts

Omelette Norvégienne	13€
Tiramisu Café	12€
Baba au Cointreau / Fèves de Tonka, sorbet mandarine	12€
Assiette de fruits de saison	12€
Texture de Chocolat, sorbet fromage blanc et menthe	13€
Tarte au citron meringuée	13€

Une liste des différents « allergènes »* contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne et Italie.
Prix nets / service compris.

FOOD BAR

12H – 20H

Entrées	
Burrata de Sanza, au choix :	
nature	11€
jambon ibérique	13€
brisures de truffe	15€
poutargue Petrossian	16€
Salade César Volaille	19€
Salade César Saumon fumé Petrossian	24€
Fish & Chips	19€
Tartare de bœuf légumes pickles	19€
Foie gras de canard poires pochées au porto / hibiscus	16€
Tarama naturel Petrossian	12€
Saumon Petrossian fumé tzatziki	24€
Assiette de charcuterie	17€
Fromages affinés	12€
Pâté en croûte	17€

Burgers

Hamburger & frites	20€
Cheeseburger & frites	23€

Menu enfant 14€

Fish & chips
Mini coupe glacée

LE RIVE DROITE EST OUVERT

LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 A 20H
MERCREDI AU VENDREDI DE 19H30 A 00H

FERME LE DIMANCHE

RESERVATION 01.44.14.38.70
reservation@le-rivedroite.fr

TEA TIME

15H – 19H

.....
Boissons chaudes
.....

Expresso / Déca	3€
Noisette	3.3€
Crème	4€
Double expresso	5.5€
Cappuccino	5€
Latte macchiato	7€
Mokaccino	7€
Chocolat chaud	6€

.....
Nos coupes glacées
.....

Nord / Sud pomme / sarrasin, huile d'olive / citron jaune	14€
Mont blanc châtaigne, vanille	15€
Fraîcheur d'agrumes citrons/ pamplemousse/ carotte-gingembre	14€

Glaces et sorbets La boule 4€
chocolat de Tanzanie, vanille, citron, pistache néroli ,
pomme / sarrasin, huile d'olive / citron jaune,
pamplemousse, carotte gingembre, châtaigne

.....
La Grande Épicerie 16€ avec une coupe de champagne 12 cl 28€
.....

Une boisson chaude

Assortiments du pâtissier :

- Tarte au citron
- Cannelé au Rhum et Agrumes
- Macaron Chocolat et épices d'hiver
- Madeleine

.....
Le Rive Droite 18€ avec une coupe de champagne 12 cl 30€
.....

Une boisson chaude

Club saumon fumé & parisien truffés

Assortiments du pâtissier :

- Tarte au citron
- Macaron chocolat et épices d'hiver
- Madeleine

.....
Sélection du pâtissier
.....

Omelette norvégienne	13€
Tarte citron meringuée	9€
Baba au cointreau / fèves de tonka et mandarine	9€
Chouquette glacée vanille, caramel	11€
Cake Citron	4€
Healthy Churros	9€
Texture de Chocolat, sorbet fromage blanc et menthe	13€

BEATRIZ
Gonzalez.