

LES BOTANAS

11H – 19H

A Partager	
Tarama Petrossian blinis maison	13€
Saumon Petrossian fumé tzatziki	24€
Fromages affinés Comté, Saint-nectaire, Sainte-Maure de Touraine	14€
Burrata de Sanza, au choix :	
Nature	11€
Végétarienne	12€
Cecina	13€
Brisures de truffe	15€
Assiette de charcuterie	17€
Cecina, chorizo, jambon blanc truffé	

LES CLASSIQUES

12H – 18H

En Solo	
Saumon Petrossian fumé tzatziki	24€
Salade d’automne	19€
Romaine, Endive pissenlit, pommes Pink Lady, crémeux de bleu d’Auvergne AOP, éclats de noisettes.	
- Supplément saumon fumé Petrossian	+5€
Tartare de bœuf & Pommes frites	19€
salade verte et légumes pickles	
Foie gras de canard	17€
Pêche confite au martini, condiment pêche, noix de cajou	
Hamburger & Pommes frites	20€
Cheeseburger & Pommes frites	23€

BEATRIZ
Gonzalez.

DEJEUNER DINER

PAR BEATRIZ GONZALEZ

LUNDI AU SAMEDI 12H00 – 15H
MERCREDI AU SAMEDI 19H30 – 22H

Formules	
Entrée, Plat et Dessert	42€
Entrée et Plat ou Plat et Dessert	36€
Entrées	
Foie gras de canard (+2€ au menu)	17€
Pêche confite au martini, condiment pêche et noix de cajou	
Œuf Parfait et artichaut poivrade frits	15€
Fenouil confit au pamplemousse et espuma chorizo	
Poulpe à la plancha	16€
Patates douces au miel, vierge de tomate, tomates marinées	
Croustillant de céréales comme une falafel	15€
Déclinaison de choux et yaourt aux herbes	
Raviole végétarienne comme un gyoza	15€
Déclinaison de carottes, bouillon de crevettes	

Plats	
Cabillaud demi-sel	25€
Choux fleur braisé à l’orange, air de noisette	
Maigre à la plancha,	27€
Millefeuille de betterave, bouchon de pommes de terre, sauce à l’anguille	
Quasi de veau au sautoir*	25€
Croquette de polenta, maïs, folie de champignons	
Ris de veau crousti-fondant* *(+7€ au menu)	33€
Tian d’aubergines au beurre noisette, poire en pickles	
Filet de bœuf Simmental* *(+5€ au menu)	31€
Céleri frits et mayonnaise acidulée	

Pour deux personnes	
Côte de veau* 600g (+ 8€ au menu/personne)	68€
Pressé de pommes de terre et céleri, condiment oignons et gin	
Fromages affinés	
Comté, Saint-Nectaire et Sainte-Maure de Touraine	14€
Desserts	
Vacherin au kiwi	13€
Chantilly à la cardamome	
Brioche perdue	13€
Caramel au beurre salé, bananes fraîches, glace Banane	
Comme un Pasteis de Belem	13€
Poire et glace au Tonka	
Chocolat fondant	13€
Eclats d’agrumes, Orange confite	
Tartelette à la Figue	13€
Pistaches, Panacotta au Géranium, glace fromage blanc	

TEA TIME

15H – 18H

Nos Coupes Glacées		* A TOUTE HEURE
Exotique Mangue, Kiwi et Chantilly	12€	
Fraîcheur d’Automne Figue, Pistache Néroli et Figues fraîches	12€	
Glaces	La boule 4€	
Chocolat de Tanzanie – Vanille -- Pistache néroli - Fraise – Lavande – Figue		
Sorbets	La boule 4€	
Kiwi, Mangue, Vanille- Citron,, Carotte et orange, Figue, Chocolat		

Formule Tea Time	
La Grande Épicerie	16 €
- Une boisson chaude	
- Assortiment du pâtissier :	
Tartelette à la figue	
Cookies cuits minute	
Macaron du jour	
Madeleine	
- Supplément coupe de champagne	+12€

Sélection Du Pâtissier	
Cake au citron	6€
Tartelette à la Figue	13€
Pistaches, Panacotta au Géranium, glace fromage blanc	
Chocolat fondant	13€
Eclats d’agrumes, Orange confite	
Vacherin au kiwi	13€
Chantilly à la cardamome	
Brioche perdue	13€
Caramel au beurre salé, bananes fraîches, glace Banane	

NOS HORAIRES

Lundi	11h / 19h
Mardi	11h / 19h
Mercredi	11h / 22h
Jeudi	11h / 22h
Vendredi	11h / 22h
Samedi	11h / 22h
Dimanche	Fermé

RESERVATIONS

Tel : 01.44.14.38.70

Instagram : @restaurantlerivedroite

Email : reservation@restaurant-le-rivedroite.com

Site : restaurant-lerivedroite.com

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

BOISSONS

Boissons chaudes

Expresso / Déca	3€00	Chocolat chaud	6€00
Noisette	3€30	Boisson au soja 20 cl	4€00
Crème	4€00	Lait d’amande 20cl	4€00
Double expresso	5€50	Sélection de thés verts	5€50
Cappuccino	5€00	Sélection de thés noirs	5€50
Latte Macchiato	7€00	Sélection d’infusion	5€50

Eaux

Evian	½ Litre 4€50 / 1 litre 6€50
Badoit Verte	½ Litre 4€50 / 1 litre 6€50
Chateldon	75cl / 7€
Perrier	33cl / 5€

Softs

Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl / 6€
Limonade artisanale « la délicieuse »	27cl / 6€
Ginger Ale Fever Tree	20cl / 6€
Tonic Fever Tree	20cl / 6€
Jus de fruits Artisanaux Patrick Font	20cl / 6€
Jus de fruits pressés	20cl / 7€

Bières

	33cl
La Parisienne Blonde ou Blanche	7€
Alaryck Blonde ou Blanche	8€
Gallia Lager	7€

Cocktails

Le Rive Droite	10cl / 14 €
Hedonist ,Champagne et quartier de citron Vert	
Old Fashioned	6cl / 14€
Whisky Haig Club, Sirop de sucre de canne, Zest Orange	
Americano	10cl / 10 €
Campari,Martini Rosso et Martini Bianco	
Apérol Spritz	12cl / 12€
Apérol, Prosecco et tranche d’orange	
Martini Royale	12cl / 12€
Martini, Prosecco et quartier de citron vert	
La Folle Envie	12 cl / 12 €
Apéritif Bio aux écorces de citron et Tonic	

Apéritifs

Kir vin blanc	14cl / 9€
Kir royal	14cl / 15€
Pastis Henri Bardouin	4cl / 8€
Vermouths	7 cl / 8€
Martini Bianco & Rosso, Campari ,Noilly Prat Blanc & Rouge	
Gins	4cl / 12€
Generous, Botanist 22, Rétha Bombay Sapphire	
Whisky	4cl / 12€
Monkey Shoulder scotch, Kilchoman scotch whisky, Haig club	
Nikka « From the barrel » Japanese whisky, Couvreur,	
Tequila	4cl / 12€
Tequila Casa Dragones	

Digestifs

	4cl
Bourgoin Cognac Brut de Fût 1994	12€
Bourgoin Cognac Micro Barrique 1994	14€
Ron Mathusalem	12€
Fair Rhum extra old	12€
La vieille prune	10€
Liquore acqua di cedro	10€
Poire williams	10€
Calvados pays d’auge 8 ans	10€
Chartreuse jaune	10€