



RIVERA

ST BARTH

Chef Armand Faye

A G R I G N O T E R
G O U R M E T S N A C K S

Poichichade à l'huile de basilic <i>Basil oil hummus</i>	9 €
Caviar d'aubergines fumées <i>Smoked eggplants caviar</i>	9 €
Poivrons confits relevés à l'anchoïade <i>Confit peppers with anchoïade</i>	14 €
Courgettes et légumes frits à l'aioli <i>Fried zucchini and vegetables with aioli</i>	14 €
Panisses « Frites de farine de pois chiche » <i>Fried chickpea chips</i>	9 €
Burrata, huile d'olive, sel fumé, jus d'herbes <i>Burrata, olive oil, smoked salt, herb jus</i>	22 €

P O U R C O M M E N C E R
T O S T A R T

Tarte à la tomate <i>Tomato tart</i>	14 €
Petits farcis, salade d'herbes <i>Stuffed vegetables, herbs salad</i>	23 €
Ratatouille de légumes confits <i>Confit vegetables ratatouille</i>	14 €
Calamars rôtis à la spianata et gremolata <i>Roasted squids with spianata and gremolata</i>	33 €
Crudo de la pêche locale, pastèque et basilic <i>Local fish "crudo", watermelon and basil</i>	24 €
Carpaccio du moment <i>Carpaccio of the day</i>	24 €
Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	26 €

P O U R S U I V R E

T O F O L L O W

Bolognese de poulpe, crémeux pommes de terre au paprika et olives <i>Octopus bolognese, creamy potatoes with paprika and olives</i>	40€
Thon snacké, avocat grillé, tomates et basilic, jeunes pousses <i>Seared tuna, grilled avocado, tomatoes and basil, baby sprouts</i>	38 €
Linguine de langouste, bisque épicée <i>Local lobster linguine, spicy bisque</i>	54 €
Epaule d'agneau confite, pickles de légumes <i>Slow-roasted lamb shoulder, pickled vegetables</i>	42 €
Daube à la niçoise et panisses <i>Niçoise daube and fried chickpea chips</i>	35 €
Risotto du moment <i>Risotto of the day</i>	32 €

A P A R T A G E R (selon arrivage)

T O S H A R E (based on availability)

Langouste grillée <i>Grilled local lobster</i>	11 € les 100g
Poisson de la pêche au fenouil <i>Catch of the day with fennel</i>	à la pièce
Volaille de Bresse rôtie entière au thym <i>Whole Bresse chicken roasted with thyme</i>	à la pièce
Belle pièce de viande <i>Chef's cut of choice meat</i>	à la pièce
Supplément truffe au poids <i>Supplement of truffle</i>	35 € les 10g

A C C O M P A G N E M E N T

S I D E S

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive - Polenta au parmesan - Etuvée
de légumes - Panisses - Salade verte - 8 €
Ratatouille de légumes confits - 10 €

*Mashed potatoes with olive oil - Polenta with parmesan - Vegetables medley
Fried chickpea chips - Green salad - 8 €
Confit vegetables ratatouille - 10 €*



P O U R F I N I R
T O C O N C L U D E

Tarte au citron RIVYERA <i>RIVYERA lemon tart</i>	15 €
Millefeuille crème Tropézienne <i>Tropézienne Millefeuille with cream filling</i>	15 €
Soufflé cœur coulant au chocolat, glace vanille <i>Runny heart chocolate soufflé, vanilla ice cream</i>	15 €
Crème brûlée à la pistache, madeleine tiède <i>Pistachio crème brûlée, warm madeleine</i>	15 €
Baba au limoncello <i>Limoncello baba</i>	15 €
Panacotta au yaourt et poires épicées <i>Panacotta with yogurt and spiced pears</i>	15 €

MENU ENFANT

KIDS MENU

25 €

Filet de volaille / *chicken breast*
ou / or
Poisson du jour / *fish of the day*
ou / or
Fish & chips
ou / or
Burger

Garniture au choix / sides :
Pâtes, légumes, frites, purée
Pasta, vegetables, french fries, mashed potatoes

2 boules de glace / *2 scoops of ice cream*
ou / or
Cookie chocolat / *chocolate cookie*

