

Entrez dans l'univers de RIVA

« La simplicité est la plus haute forme de sophistication »

- LEONARD DE VINCI

Le chef vous invite à un voyage culinaire sur les rives de la Méditerranée entre Ligurie / Monaco / La Côte d'Azur et la Provence. Nous vous suggérons selon vos envies quelques antipasti, entrées à partager ou pas...

Menu RIVA

Entrée / plat 40,—

Plat / dessert 36,—

Entrée / plat / fromage ou dessert 46,—

Antipasti

A l'unité 12,-

Par trois 36,-

CARPACCIO DE DAURADE MARINÉE AU CITRON

CAPUNATINA D'AUBERGINE / OEUF PARFAIT

VITELLO TONNATO À LA PIÉMONTAISE

Intemporels

BRANDADE DE MORUE / CRÈME D'AIL / SALADE DE ROQUETTE 29,—

CABILLAUD / GARNITURE RIVIERA / SUC DE CUISSON ACIDULÉ 34,—

POMME DE TERRE ÉCRASÉE À L'HUILE D'OLIVE

RISOTTO A LA MILANAISE JUS D'UN RÔTI / PARMESAN REGGIANO 29,—

Fromage

FROMAGES D'ICI FRAIS & AFFINÉS 16,—

Desserts

AFFOGATO AL CAFFE 14,—

Glace vanille arrosé d'un espresso

COOKIE MOELLEUX CHOCOLAT / PRALINÉ 16,—

FRUITS ROUGES DANS LEUR JUS / GLACE FIOR DI LATTE 16,—

Découverte au fil des saisons

Prix par personne 72,—

Avec le fromage 80,—

PRIX HORS BOISSONS

POULPE TIÈDE / GARNITURE STOCKFISCH / STRACCIATELLA / CHORIZO 28,—

.

RAVIOLI DE FOIE GRAS DANS UN BOUILLON EN CAPPUCCINO / CHAMPIGNONS. 34,—

.

VEAU PICANHA / ARTICHAUTS BARIGOULE / POLENTA 34,—

.

FROMAGES D'ICI FRAIS & AFFINÉS / CONDIMENT POIRE / SALADE 16,—

.

CRÈME CITRON DE LA NONNA / FRUITS ROUGES 16,—

Un peu d'histoire ...

Une histoire de famille créée par René et Danièle il y a cinquante ans, c'est une page qui se tourne. Mais aujourd'hui MAISON BÉRARD prend tout son sens et vient définitivement poser l'engagement de Sandra la fille, et Marie-Victoire, la petite fille qui ont décidé de reprendre ce refuge de charme authentique. Le décor du nouveau restaurant RIVA est empreint de quiétude où l'atmosphère élégante est unique.

Entre tradition et modernité, on vient ici pour vivre au rythme de la nature, des parfums de la Méditerranée et des saisons, déguster une cuisine pleine de saveurs et de goût, se laisser guider par une équipe qui décline les valeurs de la MAISON BÉRARD, s'évader avec la vue panoramique sur le vignoble des vins de Bandol.

LISTE DES ALLERGÈNES À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE

PROVENANCE DES VIANDES – FRANCE ET UNION EUROPÉENNE

PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS
LA MAISON BÉRARD N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES