

*La simplicité
est la plus haute forme
de sophistication.*

— LÉONARD DE VINCI

LA MAISON BERARD

— 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.

riva
— *la table*

7 RUE GABRIEL PÉRI
83740 LA CADIÈRE D'AZUR

riva
— *la table*

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...

Antipasti

par 5 36,—
par 5 56,—
par 7 76,—

ASPERGES / AGRUMES / SAUCE MALTAISE
CAPUNATINA D'AUBERGINES / ŒUF MOLLET
HOUMOUS / SESAME / PAIN PITA
GUACAMOLE / CHIPS DE SOCCA
PAPPA AL POMODORO DE TOSCANE
VITELLO TONNATO À LA PIÉMONTAISE

ESCARGOTS EN PETITS POTS
AUX CROUTONS LES 9 27,—

CREVETTE / FRUITS DE MER / COCOS /
EN SALADE RIVIERA 29,—

FOCACCIA ALBA
CONDIMENT CHAMPIGNON / TRUFFE D'ÉTÉ 22,—

Déjeuner RIVA

Du mercredi au vendredi

Entrée/plat 38,—
Plat/dessert 32,—
Entrée/plat/fromage ou dessert 44,—

Découverte

Prix par personne 68,—
avec le fromage 76,—

MENU SERVI POUR 2 PERS. OU L'ENSEMBLE DE LA TABLE
PRIX HORS BOISSONS

CREVETTE / FRUITS DE MER / COCOS
EN SALADE RIVIERA

.

RAVIOLI DE FOIE GRAS /
BOUILLON DE CANARD EN CAPPUCCINO / ASPERGE

.

AGNEAU / LÉGUMES DE PRINTEMPS AU SAUTOIR /
PISTOU D'HERBES / JUS D'UN NAVARIN

.

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS DE LA RÉGION

.

FRAISE / JUS ACIDULE / SORBET FIOR DI LATTE

Intemporels

LOUP / AGRUMES / FENOUIL / CONDIMENTS 36,—

.

AGNEAU / LÉGUMES DE PRINTEMPS AU SAUTOIR /
PISTOU D'HERBES / JUS D'UN NAVARIN 38,—

RAVIOLI DE FOIE GRAS
BOUILLON DE CANARD EN CAPPUCCINO / ASPERGE 36,—

RISOTTO AU FIL DES SAISONS PRIX SELON LES PRODUITS—

GARNITURES EN SUPPLEMENT

12,—

Polenta crémeuse -
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive
Mesclun de salade - Tian de légumes confits

Fromages

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS DE LA REGION
ACCOMPAGNÉ DE CONDIMENTS AUX FRUITS 16,—

Chèvre ou vache ou chèvre/vache
SERVIS À L'ASSIETTE

Desserts

AFFOGATO AL CAFFE 14,—
Glace vanille arrose d'un espresso

BABA AU RHUM DE VOTRE CHOIX 18,—
Crème vanillée mi-montée

LEMON 'T' PETIT MOMENT ACIDULE 15,—

ROMEO À LA NOISETTE SANS JULIETTE 16,—

TIRAMISU DE LA CASA 13,—
Que de la gourmandise !

INSTANT GLACÉ POUR SE RAFRAÎCHIR 14,—

3 PARFUMS AU CHOIX :
Glaces : chocolat / vanille / pistache
Sorbets : citron / fruits de saison

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

PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

LA MAISON BÉRARD N'ACCÈPTE PLUS LES CHÈQUES

PROVENANCE DES VIANDES - FRANCE ET UNION EUROPÉENNE