

• Riverside •

CAVE - BAR - RESTAURANT

STARTERS À PARTAGER

Starters

TATAKI DE THON, HUILE & CITRON	17.00
CEVICHE DE SAUMON AU YUZU	14.00
RIVEROOL 2 - 3 personnes <i>Brioche, crevettes, avocat, mayonnaise, pétale de radis</i>	14.00
FINGER ARANCINI <i>Parmesan basilic pesto rosso</i>	9.50
ASSIETTE MINI BURGER À PARTAGER 4 pièces	20.00
BURRATTA À PARTAGER <i>Toast à l'ail, huile basilic</i>	11.00
CROUSTILLANT DE CREVETTES PANKO GUACAMOLE	9.00
ONGLET DE BŒUF MARINÉ, FAÇON TATAKI	19.00
CROQUETTAS TOME DE SAVOIE	10.00
ASSIETTE DE FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN	9.00
PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGE Mixte	19.50
RILLETES DE POISSON, RICOTTA AGRUMES	8.00
ESCARGOTS	6 7.00 12 13.00
HUÎTRES N°3 DU GOLFE <i>La Toulverne, Ivan SELO</i>	6 10.50 9 15.50 12 19.50

• Riverside •

CAVE - BAR - RESTAURANT

PLATS

Plats

VIANDES GRILLÉES AU FOUR À BRAISE

ONGLET DE BŒUF	20 cm	40 cm	60 cm	19.00 les 20 cm
----------------	-------	-------	-------	--------------------

ENTRECÔTE RACE À VIANDE NORMANDE	300 gr environ	31.00
----------------------------------	----------------	-------

CÔTE DE BŒUF DE LA MAISON MASSE	1.2 kg environ	79.00
---------------------------------	----------------	-------

SUPRÊME DE VOLAILLE	18.00
<i>Pommes de terre grenailles, endive rôtie, crème au lard</i>	

PALERON DE BŒUF BRAISÉ 12 HEURES	19.00
<i>Purée de pommes de terre, carotte fane, jus corsé</i>	

RIVERBUGER	18.00
<i>Buns, scarmozza fumé, steak haché 150 grammes, crème ciboulette</i>	

TARTARE DE BŒUF HERDSHIRE	21.00
<i>coupé et préparé par nos soins</i>	

SALADE CÉSAR	17.00
<i>Laitue, poulet crispy, parmesan, œuf, sauce César</i>	

MI CUIT DE THON	21.00
<i>Thon, fève d'Edamame, wakame, poivron, sésame</i>	

SAINT-JAQUES SNACKÉES	24.00
<i>autour de la carotte et vanille</i>	

PLAT VÉGÉTARIEN DU CHEF	17.00
-------------------------	-------

ASSIETTE ANGLAISE	19.00
<i>Beans tomate, bacon, œufs brouillés, saucisse aux herbes et champignons (dimanche midi)</i>	

ACCOMPAGNEMENTS : Endives glacées, frites, poêlée de champignons, purée de pommes de terre	
--	--

SAUCES : Poivre du Penjab, maître d'hôtel, Fourme d'Ambert	
--	--

SUPPLÉMENT SAUCE	2.00
------------------	------

• *Riverside* •
CAVE - BAR - RESTAURANT

MENU ENFANT *Enfants* 12.00

JUS DE FRUIT OU SIROP À L'EAU

TENDERS DE POULET / STEAK HACHÉ / DOS DE CABILLAUD

BOULE DE GLACE



• Riverside •

CAVE - BAR - RESTAURANT

DESSERTS

TIRAMISU L'ORIGINAL	7.00
CŒUR COULANT COULIS FRUITS ROUGES	8.50
ANANAS RÔTI AU CURRY, CAMEL EXOTIQUE FLAMBÉ VANILLE	9.00
CAFÉ / THÉ GOURMAND	10.00
ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT	10.00
IRISH COFFEE	12.00

COUPES GLACÉES

BELLE HÉLÈNE 2 boules poire, 1 boule vanille, poire fraîche, sauce chocolat	9.50
PINK PANTHÈRE 2 boules framboise, 1 boule vanille, speculoos, coulis de fruits rouges, chantilly	9.50
USA 2 boules caramel, 1 boule vanille, pop corn, caramel au beurre salé	9.50
COUPE BROWNIE 2 boules chocolat, 1 boule vanille, biscuit brownie, sauce chocolat	9.50
FRAISE MELBA 2 boules fraise, 1 boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly	9.50
COUPE COLONEL 3 boules citron, vodka	10.50
TROU NORMAND 3 boules poire, calvados	10.50

Les prix s'entendent nets, service compris.



LE RIVERSIDE
TIENT À REMERCIER SES PARTENAIRES

-

LA MAISON MASS - VIANDE - NANTES

MAISON BERGAC - POISSON/MARÉE - REZÉ

IVAN SELO - HUÎTRES - LA TOULVERNE - BADEN

ARMOR FRUITS - LÉGUMES - VANNES

GUICHET BOISSONS - AIGREFEUILLE-SUR-MAINE

BOULANGERIE BELLANGER - VANNES

IMPRIMERIE NUM'ETIKET - PRINT ET COMMUNICATION - PLESCOP

ANGELO - MAÇONNERIE & GROS ŒUVRE - VANNES

*Votre menu est imprimé sur du papier recyclé
à partir de fibres de maïs issues de l'industrie alimentaire.*



Les prix s'entendent nets, service compris.