

• Riverside •

CAVE - BAR - RESTAURANT

STARTERS À PARTAGER

Starters

TATAKI DE THON <i>timut, zeste de citron vert</i>	17.00
ONGLET DE BŒUF, SAUCE TERIAKY	19.00
RIVEROOL 2 - 3 personnes <i>Brioche, crevettes, avocat, mayonnaise, pétales de radis</i>	14.00
CAMEMBERT RÔTI, LARDÉ, À LA TRUFFE	18.00
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE	14.00
BURRATTA <i>Toast à l'ail, huile basilic</i>	11.00
CREVETTES PANKO <i>Mayonnaise au curry</i>	9.00
PAN CON TOMATE	7.00
CROQUETTAS TOME DE SAVOIE	10.00
ASSIETTE DE FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN	9.00
PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGE Mixte	21.00
RILLETES DE POISSON	8.00
CEVICHE DU MOMENT	12.00
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	22.00 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
---------------------------------	----------------	-------

MAGRET DE CANARD <i>purée de patate douce, pommes de terre grenailles, tomate séchée, jus de viande</i>	23.00
--	-------

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE MAISON MASS <i>Boulghour, olive kalamata et courgette grillée</i>	21.00
--	-------

FILET DE BAR TOMATE RÔTIE <i>purée de pommes de terre, huile de cresson</i>	23.00
--	-------

PAVÉ DE SAUMON <i>petit pois à la parisienne, sauce beurre blanc</i>	21.00
---	-------

RIVERBUGER <i>Buns, cheddar, steak haché 150 grammes, oignons confits, tomate, sucrose, sauce barbecue</i>	18.00
---	-------

TARTARE DE BŒUF HERDSHIRE <i>coupé et préparé par nos soins, confiture de jaune d'œuf</i>	21.00
--	-------

SALADE CÉSAR <i>Sucrose, poulet crispy, parmesan, œuf, croûtons, sauce César</i>	19.00
---	-------

PLAT VÉGÉTAL, LÉGUME DU MOMENT <i>pesto, roquette</i>	17.00
--	-------

ACCOMPAGNEMENTS : sucrose au pesto grillée, 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 OU STEAK HACHÉ

BOULE DE GLACE

• Riverside •

CAVE - BAR - RESTAURANT

DESSERTS

TIRAMISU L'ORIGINAL	7.00
MOUSSE AU CHOCOLAT	8.00
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, 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



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.