

• *Riverside* •  
CAVE - BAR - RESTAURANT

ENTRÉES  
& TAPAS

*Starters*

ŒUF MIMOSA JAMBON TRUFFÉ	6.00
CROQUETTAS REBLOCHON	10.00
CAMEMBERT RÔTI LARDÉ <i>Toasts Grillés</i>	12.00
CREVETTES PANKO <i>Mayonnaise wasabi</i>	9.00
TIGRE QUI PLEURE <i>Onglet mariné sauce pimentée façon thaï</i>	19.00
OS À MOËLLE <i>Fleur de sel, Toasts grillés</i>	7.00
FOIE GRAS DE LA MAISON MASSE <i>au Porto blanc</i>	14.00
ASSIETTE DE FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN	9.00
RILLETTÉ DE POISSON	8.00
PLANCHE RIVES <i>Rillettes, Tarama, 3 Huîtres creuses, Saumon gravlax, Gressins</i>	21.00
PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGES <i>St Nectaire, Brie, Comté, Mortadelle, Pâté en croûte, Jambon Serrano</i>	21.00

ESCARGOTS

6 7.00 12 13.00

HUÎTRES N°3 DU GOLFE  
*La Toulverne, Ivan SELO*

6 10.50 9 15.50 12 19.50

FORMULES HUÎTRES & VIN

6 Huîtres  
& 1 Verre  
Muscadet  
15.00

9 Huîtres  
& 2 Verres  
Chardonnay  
22.50

12 Huîtres  
& 50 cl  
Chardonnay  
35.50

# • Riverside •

CAVE - BAR - RESTAURANT

## POISSONS

### PAVÉ DE SAUMON

*Purée de pommes de terre aux herbes, sauce hollandaise*

19.00

### PAVÉ DE LIEU JAUNE

*Purée de céleri, fenouil rôti, fumet curry*

21.00

### SAINT-JACQUES SNACKÉES

*Risotto aux pleurottes, sauce homardine*

24.00

## VIANDES GRILLÉES AU FOUR À BRAISE

### ONGLET DE BŒUF

20 cm

40 cm

60 cm

21.00  
les 20 cm

### ENTRECÔTE DE BŒUF HERDSHIRE

31.00

### CÔTE DE BŒUF DE LA MAISON MASSE 1.2 kg environ

75.00

### JOUES DE PORC CONFITES AU CIDRE

18.00

## PLATS

### TARTARE DE BŒUF

*coupé et préparé par nos soins, confiture de jaune d'œuf*

### LE CLASSIQUE

19.00

### À L'ITALIENNE

*Pesto & Parmesan*  
20.00

### RIVER SAVOYARD

*Buns, Reblochon lait cru, steak haché 150 gr, mâche, tomate, oignon, mayonnaise à l'ancienne maison*

18.00

### SALADE CÉSAR

*Sucrine, poulet crispy, parmesan, œuf, croûtons, sauce César*

19.00

### PLAT VÉGÉTAL

*Purée de céleri, fenouil rôti, carotte, pommes de terre, crème anisée*

17.00

ACCOMPAGNEMENTS : sucrine au pesto grillée, frites, poêlée de champignons, purée de pommes de terre

SAUCES : Poivre du Penjab, maître d'hôtel, Fourme d'Amberg

SUPPLÉMENT SAUCE

2.00

• *Riverside* •  
CAVE - BAR - RESTAURANT

MENU ENFANT

12.00

JUS DE FRUIT OU SIROP À L'EAU

TENDERS DE POULET OU STEAK HACHÉ

BOULE DE GLACE

• *Riverside* •  
CAVE - BAR - RESTAURANT

DESSERTS *Desserts* 7.00

TIRAMISU L'ORIGINAL

CŒUR COULANT CHOCOLAT

7.00

BRIOCHE PERDUE  
pomme caramélisée, chantilly

7.50

PROFITEROLES EN ÉCLAIR chocolat maison

10.00

CAFÉ / THÉ GOURMAND

10.00

ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT

10.00

IRISH COFFEE

12.00

IRISH GOURMAND

14.00

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

1 boule chocolat, 2 boules vanille, biscuit brownie,  
sauce chocolat

9.50

COUPE COLONEL

3 boules citron, vodka

10.50



LE RIVERSIDE  
TIENT À REMERCIER SES PARTENAIRES

LA MAISON MASSE - 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 - PLES COP

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.*