



LE RIVA

Formules du jour Daily Specials

servies uniquement le midi *only served at lunchtime*

Plat du jour Dish of the day 13,50€

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour 19€
Starter + Main Dish of the day **or** Main Dish + Dessert of the day

Menu du jour : Entrée + Plat + Dessert 23€
Menu of the Day: Starter + Main Dish + Dessert of the day

MENU DOLCE VITA 29€

Entrée + Plat + Dessert au choix parmi les suggestions de la carte marquées d'une *
Starter + Main Course + Dessert to choose from the following suggestions with a *

Pizzas

- **Margherita** : Tomates fraîches, Mozzarella, Sauce Napolitaine ● 9,50€
Margherita: Fresh Tomatoes, Mozzarella cheese, Neapolitan tomato sauce
- **Calzone** : Tomates fraîches, Mozzarella, Jambon blanc, Champignons, Oeuf et Crème 11€
Calzone: Fresh Tomatoes, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms, Egg and Cream
- **Végétarienne** : Crème fraîche, Légumes confits, Mozzarella ● 13€
Vegetarian: Cream, preserved Vegetables, Mozzarella cheese
- **Quatre Fromages** : Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza, Chèvre ● 14€
Four Cheeses: Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza, Goat cheese
- **Riva** : Tomates fraîches, Jambon cru, Burrata, Champignons, Pesto, Salade Mesclun 18€
Fresh tomatoes, Burrata cheese, Cured Ham, Mushrooms, Pesto, Mixed Salad leaves

Entrées Starters

- **Velouté de Champignons des bois, Crème légère aux éclats de Noisettes *** ● 11€
Creamy Mushroom soup, light Cream with Hazelnut chips
- **Focaccia maison aux Légumes marinés & grillés** ● 12€
Homemade Focaccia with marinated & grilled Vegetables
- **Focaccia maison au Jambon de Parme 24 mois, Tomate ancienne & Cœur de Burrata *** 14€
Homemade Focaccia with 24-month Parma Ham, Tomato & Burrata cheese
- **Salade de Laitue, Tomates séchées & Beignets d'Artichauts au Fromage de Chèvre frais *** ● 15€
Lettuce, Dried Tomatoes, Artichoke fritters with Goat Cheese
- **Salade de Feuille de Chêne & Chou Kale, Tomates fraîches, Anchois & Poulpe marinés** 18€
Mixed salad and Kale salad, fresh Tomatoes, marinated Anchovies and Octopus
- **Assiette Dégustation : Charcuteries & Fromages Italiens, Focaccia de Légumes** 18€
The Gourmet Platter: assorted Italian cured meats & cheeses, Focaccia with vegetables

Plats Main courses

- **Risotto aux Gambas & crème de Carapaces** *King Prawn creamy Risotto* 27€
- **Filet de Saumon rôti sur peau, Légumes confits, Gnocchi, Sauce vierge *** 26€
Salmon fillet roasted on skin, preserved Vegetables & Gnocchi
- **Oignon doux des Cévennes farci d'un Mijoté de Légumes & d'Epaule d'Agneau, Gratiné au Parmesan *** 24€
Sweet Onion from the Cevennes stuffed with a stew of Vegetables & Lamb Shoulder, Parmesan cheese
- **Filet Mignon de Cochon fermier, Écrasé de Pommes de terre à l'Huile d'Olive, Carottes de couleur *** 25€
Filet Mignon of free-range Pork, Mashed Potatoes with Olive oil, Coloured Carrots
- **Tartare à l'Italienne de bœuf Charolais (180gr), assaisonné en cuisine, Frites fraîches *** 19€
Italian-style Charolais beef tartar (180gr), seasoned by the Chef, Fresh French fries
- **La Pièce du boucher accompagnée de Frites fraîches, sauce Béarnaise** 27€
The Butcher's cut with French Fries, Béarnaise sauce

Dessert Dessert

- **Notre Dessert du Chef à choisir *** 7€
The Chef's Dessert to choose