

Riviera

RESTAURANT

Alors que l'après-midi se prolonge en douceur sur la Côte d'Azur, succombez au plaisir d'un Tea Time au restaurant Riviera. Offrez-vous une sélection de pâtisseries et snacks élaborés par nos chefs.

As the afternoon unfolds, the Riviera Restaurant looks towards the Tea Time. Indulge in a selection of gourmet pâtisseries and snacks crafted by our talented chefs.

De 15h00 à 18h30
From 3pm to 6:30pm

Become a Riviera lover, follow us [@TheMaybourneRiviera](#)

SAVORY TREATS OF RIVIERA

Bruschetta Cecina de Wagyu | Cecina Wagyu bruschetta

Pain grillé, concassé de tomates fumées
Toasted bread and crushed smoked tomatoes
28€

Barbajuans

Raviolis frits farçis aux blettes, fromage de chèvre et citron confit, anchoïade
Swiss chard and goat cheese fried raviolis, anchovy and caper sauce
18€

Beignets de crevettes | Shrimp beignets

Crevettes en "kadaïf", salsa roja
Shrimps fried in "kadaïf", salsa roja
24€

Croque Monsieur à la truffe | Truffled croque Monsieur

Pain complet, Comté, jambon blanc, beurre à la truffe
Whole wheat bread, Comté cheese, ham, truffled butter
42€

Salade de crudités | Raw crudité salad

Crudités de saison, houmous
Seasonal crudité salad, humus
16€

Frites | French fries

12€

Plats végétariens / *Vegetarian dishes*  sans gluten / *gluten free*  produits bio / *organic product* 

Allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques.

Origine des viandes : « Nées, élevées et abattues » en UE.

List of allergens that could be present in the dishes : *gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs.*

Origin of the meat : « born, raised and butchered » in UE.

Prix Nets en Euro service compris | Net prices in Euros service included