

Riviera

RESTAURANT

« Avec une vue imprenable sur la Riviera Méditerranéenne, découvrez des spécialités du terroir Provençal, de Corse et de Ligurie réhaussées d'une touche contemporaine apportée par Le Chef Mauro Colagreco »

« Overlooking the stunning French Riviera, enjoy local specialties from Provence, Corsica and Liguria with a contemporary touch by Chef Mauro Colagreco »

SALADE RIVIERA | RIVIERA SALAD 32€

Roquette, feuilles d'épinards, sucrine, olives Taggiasche, avocat, tomates cerises de couleurs et vinaigrette aux herbes
Arugula, spinach leaves, sucrine, Taggiasche olives, avocado, coloured cherry tomatoes and herb vinaigrette

Supplément demi Homard | Half Lobster supplement 35€

Supplément Poulet fermier | Free-range chicken supplement 25€

Uniquement au déjeuner | Served at lunch time only



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

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

ENTRÉES | STARTERS

Burrata crémeuse | Creamy Burrata 28€ (X) (V)

Pistou de petits pois, petits pois frais, huile verte et citron confit
Green peas pesto, fresh green peas, green oil and candied lemon

Tarte feuilletée de courgettes et sabayon citron | Puff pastry tart with zucchini and lemon sabayon 30€ (V)

Moutarde à l'ancienne, fromage frais, tomates confites, basilic
Old-style mustard, fresh cheese, tomato confit, basil

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 42€ (X)

Gambero Rosso en carpaccio et vinaigrette d'agrumes
Gambero Rosso carpaccio and citrus vinaigrette

Artichauts poivrade violets | Purple poivrade artichoke 32€ (V)

En carpaccio, riquette, citron, parmesan et pignons
In carpaccio, riquette, lemon, parmesan cheese and pine nuts

Vitello Tonnato 34€

Noix de veau, anchois, focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille et parmesan
Veal, anchovies, toasted focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs and parmesan

Courgettes Fleurs de pays farcies | Stuffed zucchini flower 34€ (X)

Farcies à la langoustine, basilic, citron confit, huile de crustacés et bisque
Stuffed with langoustine, basil, candied lemon, shellfish oil and bisque

Salade de haricots, vinaigrette d'échalotes et coppa | Green beans salad with shallot vinaigrette and coppa 28€ (X)

Chips d'échalotes, citron, pomme de terre confites, noix de pécan, huile verte
Shallot chips, lemon, candied potato, pecan nuts, green oil

PASTA

Tagliatelle au homard | Tagliatelle with lobster 65€

Olives, citron confit et bisque
Olives, candied lemon and bisque

Linguine aux palourdes | Linguine with clams 36€

Fleur de thym de montagne
Mountain thyme flower

Gnocchis au pistou | Pistou Gnocchis 34€ (V)

Tomates confites et parmesan
Candied tomatoes and parmesan cheese

Liste des 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 : France. Plats végétariens (V) sans gluten (X) produits bio (48)

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 : France vegetarian dishes (V) gluten free (X) organic product (48)

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Filet de Loup | Seabass filet 50€ (X)

Courgettes trompettes, moules, amandes fraîches, bouillon de tomate épicé
Zucchini, mussels, fresh almond, spicy tomato broth

Poisson du moment 'alla Ligure' | Fish selection of the chef 'alla Ligure' 48€ (X)

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres et basilic
Purple artichokes, zucchini, tomatoes, potatoes, capers and basil

Burger Riviera | Riviera Burger 48€

Bun de notre Boulanger, mayonnaise aneth, bacon, Comté, compotée d'échalotes, cornichons, tomate et salade. Servi avec frites maison

Servi uniquement au déjeuner

Bun from our Baker, dill mayonnaise, Comté cheese, bacon, shallot compote, pickles, tomato and salad. Served with homemade fries

Served at lunch time only

Filet de bœuf | Beef filet 56€ (X)

Pommes fondantes, basilic, olives, tomates confites
Steamed potatoes, basil, olives, candied tomato

Épaule d'agneau | Lamb shoulder 54€ (X) (V)

Pêches farcies niçois, jus d'agneau provençal
Small stuffed vegetables from Nice, Provençal lamb juice

Risotto petits pois | Green peas risotto 36€

Petits pois, parmesan, huile de menthe
Green peas, parmesan cheese, mint oil

GARNITURES | SIDES DISHES

Frites | French fries **12€** Salade mixte | Mixed salad **12€** Légumes du moment | Seasonal vegetables **12€**
Gnocchi gratinés | Gratinated gnocchis **14€** Pommes de terre rissolées | Roasted potatoes **12€**

DESSERTS 18€

Mille-feuille Framboise Aneth |

Raspberry Dill Mille-feuille

Pâte feuilletée, crème pâtissière, jus framboise, sorbet aneth, framboises
Puff pastry, pastry cream, raspberry juice, dill sorbet, raspberry

Vacherin Cerise Estragon | Cherry Tarragon vacherin

Meringue, chantilly estragon, marmelade cerise, sorbet cerise
Meringue, tarragon whipped cream, cherry marmalade, cherry sorbet

Tarte au citron | Lemon Tart

Signature du Chef Colagrec, crémeux citron, sablé breton, glace fromage blanc, meringue
From Chef Colagrec, lemon curd, Breton shortbread, cream cheese ice cream, meringue

Tiramisu au café | Coffee Tiramisu

Biscuit savoyard, crème mascarpone, assemblage de café Bio
Savoirdi biscuit, mascarpone cream, assembled organic coffee

Chocolat Noisette du Piémont | Chocolate Hazelnut from Piemont

Biscuit chocolat, namelaka chocolat 68%, crème glacée chocolat 60%, tuile croustillante, espuma noisette
Chocolate biscuit, 68% chocolat namelaka, 60% chocolate ice cream, crispy biscuit, hazelnut espuma

Tarte glacée aux Abricots, Thym, Citron | Apricot iced cake with Thyme and Lemon

Génoise, parfait glacé abricot, compotée abricot, crémeux miel de cerisier, jus abricot, thym, citron
Genoise cake, apricot frozen parfait, apricot compote, cherry honey cream, apricot juice, lemon, thyme

Liste des 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 : France. Plats végétariens (V) sans gluten (X) produits bio (4) (4)

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 : France vegetarian dishes (V) gluten free (X) organic product (4) (4)