

Riviera

RESTAURANT

TEA TIME

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 a Tea Time. Indulge in a selection of gourmet pâtisseries and snacks crafted by our talented chefs.

Plaisirs salés
Savory treats

Une création sucrée de notre Chef Pâtissier au choix
A sweet creation by our Pastry Chef of your choice

Assortiments de mignardises
Assortment of mignardises

Boisson chaude de votre choix
Hot beverage of your choice

50€

Accompagné d'une coupe de Champagne Billecart Salmon Brut
With a glass of Billecart Salmon Brut Champagne

65€

De 15h à 18h30 – Du vendredi au dimanche

From 3pm to 6.30pm – From friday to sunday

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

FAITES VOTRE CHOIX | MAKE YOUR CHOICE

NOS CRÉATIONS SUCRÉES | OUR SWEET DELIGHTS

Fleur chocolat et fruits rouges | Chocolate and red berries flower

Biscuit chocolat, marmelade myrtille, mousse chocolat 68%, ganache montée framboise
Chocolate biscuit, blueberry marmalade, chocolate mousse 68%, raspberry ganache

Paris Brest noisette citron | Hazelnut and lemon Paris Brest

Pâte à chou, mousseline noisette, crème citron, nougatine noisette
Chou pastry, hazelnut mousse, lemon curd, hazelnut nougatine

Millefeuille Vanille pécan | Pecan and vanilla millefeuille

Feuilletage, crème pâtissière, ganache montée pécan, praliné pécan
Puff pastry, pastry cream, pecan whipped cream, pecan praline

Tarte aux pommes | Apple tart

Pâte sucrée, crème pâtissière, brunoise pomme, pomme caramélisée
Shortcrust, pastry cream, apple brunoise, caramelized apple

THÉS | TEAS

Palais des thés, Paris

Thés noirs | Black teas

English Breakfast, Darjeeling Margaret's Hope, Earl Grey "Blue of London"

Thés verts | Green teas

Thé vert Sencha Ariake, Grand Jasmin Chun Feg

Thé blanc | White tea

Thé blanc Bai Mu Dan

Infusions

Rooibos des Vahinés, camomille, menthe, verveine

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, cecina de wagyu (hors U.E.), viande hachée (U.E.).

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, cecina de wagyu (outside EU), minced meat (EU).

SERVI AVEC | SERVED WITH

PLAISIRS SALÉS | SAVORY TREATS

Sandwich mortadelle et crème de pistaches
Mortadella and pistachio cream sandwich

Sandwich avocat et saumon
Avocado and salmon sandwich

Gougères au pesto
Pesto 'gougères'

Tartelette à la tomate
Tomato tartlet

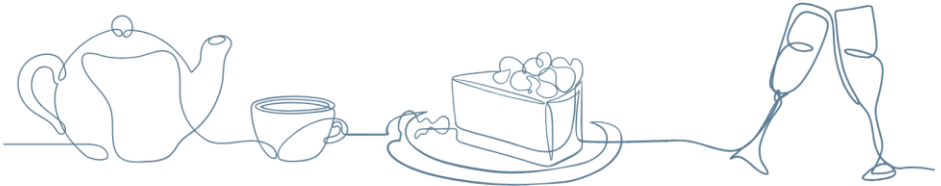
Sandwich fromage frais et concombre
Cream cheese and cucumber sandwich

SÉLECTION DE MIGNARDISES | MIGNARDISES SELECTION

Chouquette à la fleur d'oranger
Orange blossom chou pastry

Tartelette aux fruits de saison
Seasonal fruit tartlet

Brownie chocolat noisette
Hazelnut and chocolate brownie



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, cecina de wagyu (hors U.E.), viande hachée (U.E.).

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, cecina de wagyu (outside EU), minced meat (EU).