

LA RIVIÉRA

Restaurant - Pizzeria



3, quai Rivière
85800 ST GILLES CROIX DE VIE
Tél. 02 51 55 55 30

APÉRITIFS

Suze (4 cl)	3,70 €
Suze cassis (5 cl)	3,80 €
Porto (5 cl)	3,70 €
Marsala amande ou œuf (5 cl)	3,70 €
Martini blanc ou rouge (5 cl)	3,70 €
Kir pétillant italien (10 cl)	3,80 €
Kir au muscadet (10 cl)	3,60 €
(Les parfums pour les kirs : cassis, pêche, mûre, framboise)	
Pastis (2 cl)	2,90 €
Ricard (2 cl)	2,90 €
Vodka (4 cl)	5,50 €
Whisky (4 cl)	5,50 €
Baby (2 cl)	3,20 €



Jack Daniel's (2 cl)	4,30 €
Jack Daniel's (4 cl)	6,70 €
Spritz apérol (14 cl)	6,40 €
Sangria (10 cl)	3,60 €
Supplément soda/jus de fruit	1,00 €
Supplément sirop	0,50 €
Troussepinette (5 cl)	3,70 €
Américano maison (10 cl)	6,40 €
Pineau blanc (5 cl)	3,70 €

VERRES DE VIN POUR L'APÉRITIF

Voir en dernière page

BOISSONS

Bière	
du moment... 25 cl 4,60 € .. 33 cl 5,80 € .. 50 cl 8,30 €	
Bière Leffe pression (25 cl)	4,60 €
Bière Leffe pression (33 cl)	5,80 €
Bière Leffe pression (50 cl)	8,30 €
Bière sans alcool (25 cl)	3,80 €
Panaché (25 cl)	4,10 €
Panaché (33 cl)	5,30 €
Panaché (50 cl)	7,40 €
Cidre artisanal brut/doux (75 cl)	9,00 €
Limonade (20 cl)	3,00 €
Coca cola (33 cl)	3,90 €
Coca zéro (33 cl)	4,00 €
Orangina (25 cl)	4,10 €



Schweppes (agrum')	4,10 €
Oasis Tropical	4,10 €
Fuzetea (25 cl)	3,80 €
Diabolo (20 cl)	3,30 €
(menthe, citron, fraise, grenadine, pêche)	
Jus de fruit (25 cl)	3,80 €
(orange, ananas, abricot, pomme)	
Sirop à l'eau (20 cl)	2,80 €
(menthe, citron, fraise, grenadine, pêche)	
Perrier (33 cl)	4,50 €
Vittel (50 cl)	3,80 €
Vittel (100 cl)	4,50 €
Eau de Perrier (50 cl)	4,10 €
Eau de Perrier (100 cl)	5,40 €

BOISSONS CHAUDES

Café	1,90 €
Café crème	2,30 €
Décaféiné	2,00 €
Décaféiné crème	2,50 €
Infusion/Verveine/Verveine Menthe/ Tilleul/Tilleul Menthe	2,40 €
Thé nature ou thé vert et thé vert menthe	2,40 €

Grand café	3,50 €
Grand café crème	4,10 €
Grand décaféiné	3,90 €
Grand décaféiné crème	4,50 €
Café viennois	3,90 €
Irish coffee	6,30 €



DIGESTIFS

Cognac/Cognac aux amandes (4 cl)	5,90 €
Calvados/Armagnac (4 cl)	5,90 €
Amaretto (4 cl)	5,90 €
Menthe pastille (4 cl)	5,90 €



Limoncini (4 cl)	5,90 €
Eau de vie de poire (4 cl)	5,90 €
Grappa (4 cl)	5,90 €
Get 27 (4 cl)	5,90 €

24€

MENUS MIDI ET SOIR

Assiette Serrano

ou

Soupe de poissons

ou

Salade champignons, haricots verts, gésiers, viande des Grisons

ou

Entrée du menu à 18 €

Filet de canard de Challans et ses pommes de terre rôties

ou

Saumon beurre basilic

ou

Bar grillé (riz/légumes)

ou

Plat du menu à 18 €

Profiteroles maison

ou

Assiette de fromages

ou

Duo chocolat / chocolat noir baileys

ou

Dessert du menu à 18 €

Tout changement dans les menus entraînera le prix du plat à la carte



9,50€

MENU ENFANT

Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans

1 sirop à l'eau ou 1 verre de jus d'orange ou ananas ou 1 verre de coca

Steak haché (Frites ou pâtes)

ou Merlu (Frites, riz ou pâtes)

ou Spaghettis bolognaise

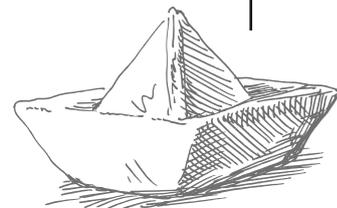
ou Moules frites, (juin - septembre)

ou Pizza Bambino

(Marguerita : tomate, fromage* ; ou Vésuve : tomate, fromage* , jambon ;
ou Régina : tomate, fromage* , jambon, champignons, olives ; ou Rémi : tomate, fromage* , jambon, chèvre)

2 boules de glace au choix avec bonbons et chantilly

ou «Pom'Potes» ou Brownie crème anglaise



*emmental râpé

13,50 €

MENUS

18 €

**Menus tous les midis
sauf week-end
et jours fériés**

**Entrée + plat ou
plat + dessert**

Menus tous les jours

**Entrée + plat
+ dessert**

Terrine au foie de volaille maison

OU

Toast chèvre et camembert

OU

Pain de poisson maison

OU

Entrée du jour (sauf week-end et jours fériés)

Andouillette (frite)

OU

Pièce de bœuf grillé (frite)

OU

Aile de raie beurre câpre (riz/légumes)

OU

Pizza (calzone ou marguerita ou régina ou chef ou vésuve)

OU

Plat du jour (sauf week-end et jours fériés)

Mousse au chocolat (maison)

OU

Crème citron (maison)

OU

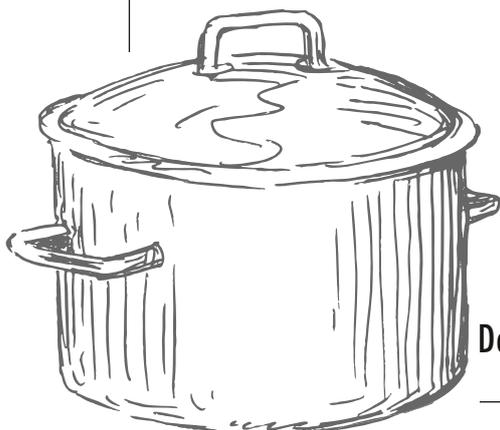
Ile flottante (maison)

OU

2 boules de glace

OU

Dessert du jour (sauf week-end et jours fériés) (maison)



ENTRÉES ET SALADES

Assiette de jambon Serrano	9,90 €
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan maison	12,90 €
Trio de chèvre chaud	11,50 €
(Salade verte, tomates, toasts de chèvre, confiture de figues, miel poivrons, huile d'olive basilic)	
Salade de la mer	15,10 €
(Salade verte, tomates, avocat, saumon fumé, gambas grillées, crème citronnée, rillette de thon)	
Salade campagnarde	14,50 €
(Salade, tomates, lardons chauds, magrets fumés, terrine de foie de volaille maison, œuf poché, pomme fruit, noix)	



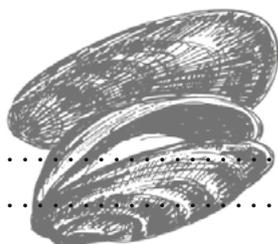
SALADES XXL

Salade italienne	16,00 €
(Salade verte, gaspacho, toast de taleggio, carpaccio de bœuf maison, parmesan, jambon Serrano, Coppa, huile d'olive, jus de citron, basilic)	
Salade terre mer	21,00 €
(Salade, tomate, coppa, viande de grison, lardons, magrets fumés, pommes de terre sautées, saumon fumé, terrine de poissons maison, rillette de thon, brochette de gambas grillées)	

MOULES

De juin à septembre

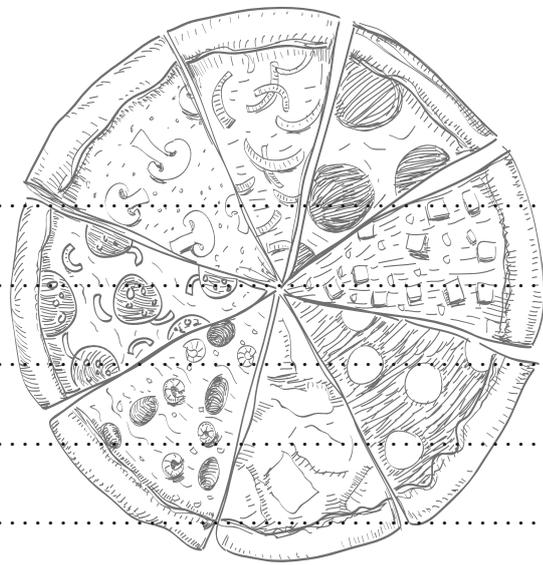
	Sans frites	Avec frites
Moules marinière	9,50 €	11,60 €
Moules à la crème	10,30 €	12,30 €
(Moules marinière, crème fraîche)		
Moules au Roquefort	10,70 €	12,70 €



PIZZAS

LES CLASSIQUES

Marguerita	7,70 €
(Tomate, fromage*, origan)	
Vésuve	9,00 €
(Tomate, fromage*, jambon blanc, origan)	
Régina	10,50 €
(Tomate, fromage*, jambon blanc, champignons, olives, origan)	
Calzone	10,00 €
(Tomate, fromage*, jambon blanc, œuf)	
Double calzone	16,90 €
(Tomate, fromage*, jambon blanc, champignons, 2 œufs)	
Chef	10,80 €
(Tomate, fromage*, champignons, chorizo, olives, origan)	
Cinq fromages	13,80 €
(Tomate, fromage*, chèvre, roquefort, mozzarella, gorgonzola, olives, origan)	
Quatre saisons	12,10 €
(Tomate, fromage*, champignons, jambon blanc, fond d'artichaut, olives, origan)	
Sicilienne	11,00 €
(Tomate, fromage*, anchois, câpres, olives, origan)	
Provençale	11,00 €
(Tomate, fromage*, anchois, oignons, ail, olives, origan)	



LES POISSONS

Anatra	16,90 €
(Tomate, fromage*, fondue de poireaux à la crème, gambas grillées, ciboulette, olives)	
Saumon	17,20 €
(Tomate, fromage*, saumon fumé, câpres, crème fraîche, jus de citron, persil)	
Pavarotti	16,90 €
(Tomate, fromage*, saumon fumé, gambas grillées, fruits de mer, crème fraîche, ail, persil)	
Thon	14,00 €
(Crème fraîche, fromage*, thon, poivrons, moutarde à l'ancienne, olives, persil)	
Fruits de mer	12,90 €
(Tomate, fromage*, fruits de mer, ail, persil)	

LES SPÉCIALES (AU FROMAGE)

Normande	13,90 €
(Tomate, fromage*, camembert, oignons, coppa, salade, miel)	
Toscana	13,20 €
(Tomate, fromage*, champignons, chorizo, olives, origan, gorgonzola ou roquefort)	
Capricciosa	13,20 €
(Tomate, fromage*, champignons, jambon blanc, chèvre, olives, origan)	
Sucrée salée	10,80 €
(Crème, chèvre, pommes, miel, noix)	
Fraîcheur	11,50 €
(Tomate, fromage*, tomates fraîches, chèvre, basilic frais)	
Savoyarde	13,90 €
(Tomate, fromage*, oignons, pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochon, origan)	
Gourmande	14,90 €
(Tomate, fromage*, champignons, poivrons, pommes de terre, lardons, gorgonzola, crème fraîche, origan)	
Florentina	12,30 €
(Tomate, fromage*, oignons, poivrons, chèvre, crème fraîche, basilic frais)	

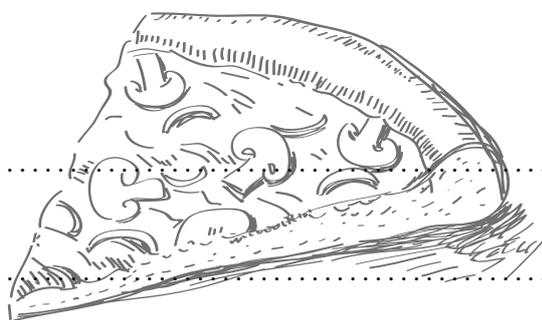
*emmental râpé

LES SPÉCIALES (À LA VIANDE)

Contadina	13,20 €
(Crème pesto, fromage*, poulet, chèvre, tomates fraîches, olives, basilic frais)	
Bolognaise	13,40 €
(Tomate, fromage*, sauce bolognaise maison, oignons, œuf, olives, origan)	
Burger	12,50 €
(Tomate, fromage*, viande hachée, tomates fraîches, oignons rouges, cheddar, sauce burger)	
Troyenne	13,40 €
(Tomate, fromage*, champignons, oignons, andouillette de Troyes, olives, origan)	
Paysanne	13,80 €
(Tomate, fromage*, jambon blanc, lardons, émincés de veau, sauce maison, olives, origan)	
Mexicaine	13,20 €
(Tomate, fromage*, poivrons, viande hachée, œuf, épices mexicaines)	

LES SPÉCIALES (ET AUSSI...)

Pépéroni	11,80 €
(Tomate, fromage*, poivrons, oignons, chorizo, olives, origan)	
Maestro	13,20 €
(Tomate, fromage*, chorizo, poivrons, merguez, œuf, olives, origan)	
Orientale	14,60 €
(Tomate, fromage*, viande à kebab, oignons, tomates fraîches, salade verte, origan, œuf, sauce bulgare)	
Végétarienne	12,10 €
(Tomate, fromage*, champignons, fond d'artichaut, poivrons, oignons, haricots verts, persil)	
Carbonara	12,00 €
(Tomate, fromage*, tomates fraîches, lardons, œuf, crème fraîche, origan)	
Romana	12,40 €
(Tomate, fromage*, fondue de poireaux à la crème, lardons, ciboulette, olives)	
Belcanto	13,60 €
(Tomate, fromage*, pommes de terre, jambon Serrano, crème fraîche, origan)	
Riviera	13,90 €
(Tomate, fromage*, champignons, jambon Serrano, olives, origan)	



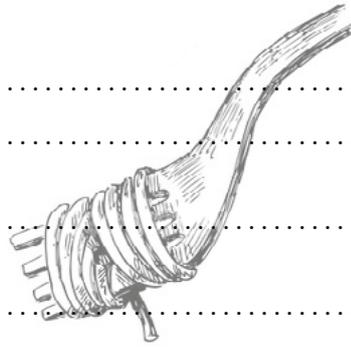
SUPPLÉMENTS saumon	7,90 €
SUPPLÉMENTS fruits de mer/jambon Serrano/gorgonzola/roquefort/veau /reblonchon/chèvre/merguez/viande hachée/magret fumé/ anchois	4,50 €
AUTRES SUPPLÉMENTS	3,00 €
SUPPLÉMENT ŒUF	1,50 €

NOS PIZZAS SONT FABRIQUÉES ET CUITES À LA DEMANDE

*emmental râpé

PÂTES

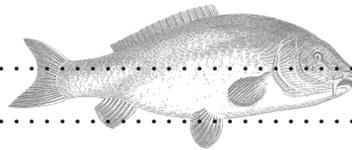
Pâtes à la bolognaise	12,00 €
Pâtes à la carbonara	12,30 €
Lardons, crème fraîche, parmesan, œuf	
Pâtes aux deux saumons	17,10 €
Saumon, saumon fumé, crème fraîche, aneth	
Lasagnes à la bolognaise maison (Salade verte)	15,00 €
Poêlée de fiocchetti sottobosco	14,50 €
Pâtes farcies au gorgonzola, jambon Serrano, sauce gorgonzola et salade verte	



Pâtes au choix : tagliatelles fraîches, spaghetti

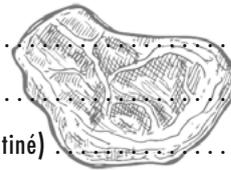
POISSONS

Filet de merlu sauce poivrons	14,50 €
Bar entier grillé au beurre blanc	16,00 €
Aile de raie beurre câpres	15,00 €



VIANDES

Maxi andouillette de Troyes grillée (250 g, sauce moutarde à l'ancienne)	14,80 €
Tartare de bœuf (200 g)	14,90 €
Filet de bœuf (300 g, sauce roquefort ou poivre ou gorgonzola)	22,00 €
Saltimbocca à la romana (Escalope de veau, champignons, Coppa, crème, fromage*, gratiné)	18,80 €
Escalope au marsala (Escalope de veau, champignons, crème fraîche, marsala)	18,60 €
Escalope milanaise (Escalope de veau, panée)	18,60 €
Hamburger maison (Viande hachée 200 g, cheddar, oignons rouges, tomate, salade, garni frites)	14,70 €
Assiette de frites	3,90 €
Salade verte	3,40 €

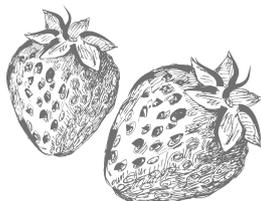


Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture

* emmental râpé

DESSERTS

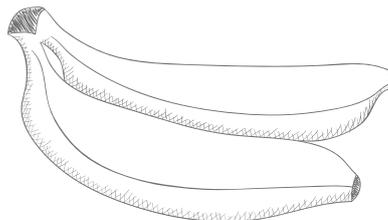
Assortiment de fromages	6,10 €
Brownie, crème anglaise	5,40 €
Tarte tatin, glace vanille	6,90 €
Profiteroles au chocolat (maison).....	7,00 €
Tiramisu (maison).....	6,90 €
Trio de Panna cotta	6,60 €
(Chocolat chaud, caramel, coulis de framboises)	
Mousse au chocolat (maison)	5,40 €
Nougat glacé aux fruits rouges.....	6,30 €
Île Flottante (maison).....	5,20 €
Crème brûlée (maison)	6,20 €
Café gourmand : 5 mignardises et son café	7,70 €
Crème de citron vert et crumble (maison).....	6,50 €



PIZZAS DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Pizza banane	6,90 €
(Bananes, crème fraîche, chocolat chaud, glace vanille)	



COUPES DE GLACE

Coupe antillaise 7,00 €

(1 mangue, 1 passion, 1 mandarine de Sicile, banane fruit, chantilly)

Coupe pralin 7,00 €

(1 choco lait, 1 praliné, 1 vanille, cookies, chocolat chaud maison, chantilly)

Coupe lampone 7,00 €

(1 myrtille, 1 cassis, 1 framboise, fruits rouges, coulis de framboise, chantilly)

Coupe mambo 7,00 €

(1 noix de coco, 1 choco lait, 1 choco noir, banane, chocolat chaud maison, chantilly)

Coupe caramella 7,00 €

(1 vanille, 2 caramel, éclats de nougat, sauce caramel maison, chantilly)

Coupe new yorkaise 7,00 €

(1 choco noir, 1 choco lait, 1 duo chocolat façon Kinder, brownie, chantilly)

Coupe bounti 7,00 €

(1 noix de coco, 1 choco noir, 1 caramel, chocolat chaud maison, chantilly)

Chocolat liégeois 7,00 €

(1 choco noir, 1 choco lait, 1 vanille, sauce chocolat, chantilly)

Café liégeois 7,00 €

(1 vanille, 2 café, sauce café, chantilly)

Dame blanche 7,00 €

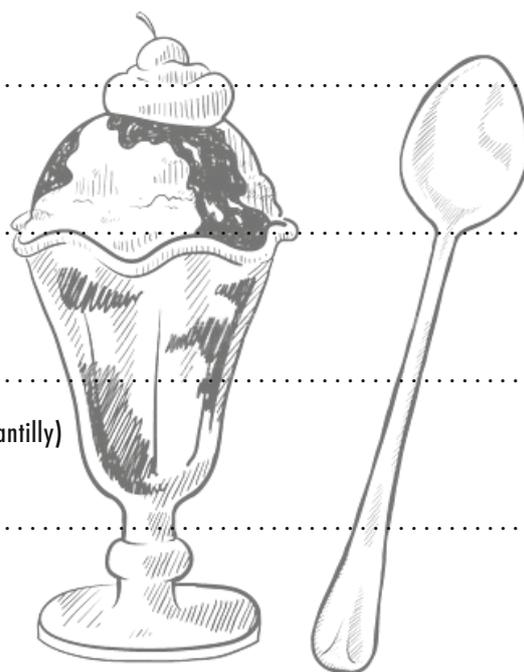
(3 vanille, chocolat chaud maison, chantilly)

Banana split 7,00 €

(1 vanille, 1 fraise, 1 choco noir, banane fruit, chocolat chaud maison, chantilly)

Fraise melba (de juillet à août) 7,20 €

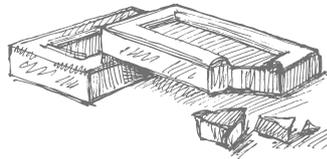
(3 vanille, morceaux de fraises, sauce fraises, chantilly)



BOULES DE GLACE AU CHOIX

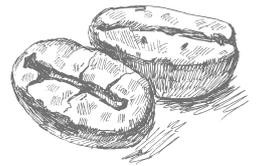
Sorbets

citron vert
 cassis
 mangue
 passion
 poire
 myrtille
 mandarine de Sicile
 framboise



Crèmes glacées

fraise
 vanille bourbon
 choco noir
 café
 menthe choc
 choco lait
 rhum raisin
 caramel salé
 praliné noisette
 pistache
 noix de coco



duo choco lait et choco blanc (façon Kinder)

Coupe 1 boule au choix	2,00 €
Coupe 2 boules au choix	3,90 €
Coupe 3 boules au choix	5,70 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2,10 €
Supplément sauce	1,50 €

COUPES AVEC ALCOOL

Coupe troïka	7,80 €
(2 cassis, 1 citron vert, vodka, fruits rouges)	
Coupe colonel	7,80 €
(3 citron vert, vodka, citron fruit)	
Coupe iceberg	7,80 €
(3 menthe, alcool de menthe, sauce chocolat, chantilly)	

VINS

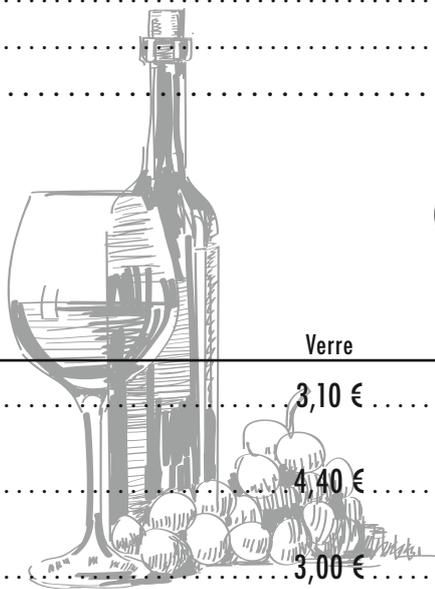
Vins au verre et en pichet

	Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Muscadet C&P Luneau (12°)		3,90 €	6,90 €
Vin rouge CAMAS (12,5°)		3,90 €	6,90 €
Vin rosé CAMAS (12,5°)		3,90 €	6,90 €
Vin BORDEAUX.	3,50 €	5,40 €	9,90 €

VINS

Vins blancs

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Chardonnay Domaine de la Rétière (IGP Val de Loire)	3,10 €		9,90 €	15,10 €
Côtes de Gascogne Pigmentum (Gros Manseng, IGP Côtes de Gascogne)	4,40 €		14,60 €	22,00 €
Comté Tolosan Tarani (IGP Comté Tolosan)	3,00 €		9,70 €	14,60 €



Vin du mois
sur ardoise

Vins rosés

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Mareuil Rosé Olivier Jard AOC		12,80 €		17,70 €
Côtes de Provence Coteaux des Lettes AOC	3,90 €		12,90 €	18,00 €
La Sonriza - Ile de Beauté Sciaccarelli Drouet Frères IGP	3,10 €		9,80 €	14,50 €
Lambrusco Rosato pétillant.				17,90 €
Charietto Bardolino Rose.	3,30 €		11,30 €	17,00 €

Vins rouges

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Mareuil Rouge Olivier Jard AOC		12,80 €		17,70 €
Côtes du Rhône Villages Cairanne AOC	4,60 €		16,90 €	23,90 €
Saumur Champigny Domaine Lavigne AOC	3,40 €		14,20 €	21,20 €
Saint Émilion Grand cru				46,00 €
Coteaux Bourguignon Louis Jadot AOC	5,10 €		21,30 €	32,00 €
Lambrusco Rosso pétillant				17,90 €
Chianti Villa Cardini Rouge.		14,50 €		18,90 €
Que sera Syrah IGP Pays d'Oc maison Paul Mas	3,10 €		12,80 €	18,70 €

Une bulle

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Champagne HATON Réserve				55,00 €
Prosecco (pétillant italien)				25,00 €