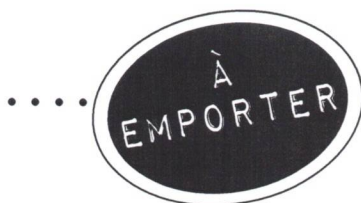
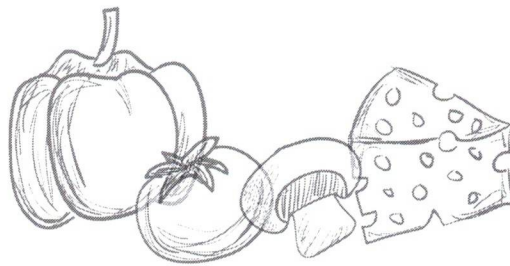


LA RIVIÉRA

Restaurant - Pizzeria



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

APÉRITIFS



Suze (4 cl)	3,80 €
Suze cassis (5 cl)	3,90 €
Porto (5 cl)	3,80 €
Marsala amande ou œuf (5 cl)	3,80 €
Martini blanc ou rouge (5 cl)	3,80 €
Kir pétillant italien (10 cl)	3,90 €
Kir au muscadet (10 cl)	3,70 €
(Les parfums pour les kirs : cassis, pêche, mûre, framboise)	
Pastis (2 cl)	3,00 €
Ricard (2 cl)	3,00 €
Vodka (4 cl)	5,60 €
Whisky (4 cl)	5,60 €
Baby (2 cl)	3,30 €

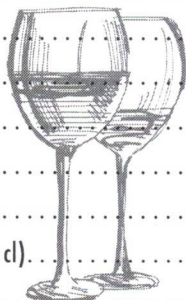
Jack Daniel's (2 cl)	4,60 €
Jack Daniel's (4 cl)	7,00 €
Spritz (14 cl)	6,70 €
Sangria (10 cl)	3,90 €
Supplément soda/jus de fruit	1,60 €
Supplément sirop	0,70 €
Troussepinette (5 cl)	3,90 €
Américano maison (10 cl)	6,70 €
Pineau blanc (5 cl)	3,80 €

VERRES DE VIN POUR L'APÉRITIF

Voir en dernière page

BOISSONS

Bière	
du moment... 25 cl 4,90 € .. 33 cl 6,20 € ... 50 cl 9,20 €	
Bière Leffe pression (25 cl)	5,00 €
Bière Leffe pression (33 cl)	6,50 €
Bière Leffe pression (50 cl)	9,60 €
Bière sans alcool (25 cl)	4,00 €
Panaché (25 cl)	4,30 €
Panaché (33 cl)	5,50 €
Panaché (50 cl)	7,60 €
Cidre artisanal brut/doux (75 cl)	12,10 €
Limonade (20 cl)	3,10 €
Coca cola (33 cl)	4,00 €
Coca zéro (33 cl)	4,30 €
Orangina (25 cl)	4,40 €

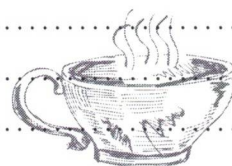


Schweppes (agrum')	4,50 €
Oasis Tropical	4,60 €
Fuzetea (25 cl)	5,00 €
Diabolo (20 cl)	3,60 €
(menthe, citron, fraise, grenadine, pêche)	
Jus de fruit (25 cl)	4,50 €
(orange, ananas, abricot, pomme)	
Sirop à l'eau (20 cl)	2,90 €
(menthe, citron, fraise, grenadine, pêche)	
Perrier (33 cl)	4,90 €
Vittel (50 cl)	4,20 €
Vittel (100 cl)	4,80 €
San Pellegrino (50 cl)	4,60 €
San Pellegrino (100 cl)	5,90 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Café crème	2,50 €
Décaféiné	2,20 €
Décaféiné crème	2,70 €
Infusion/Verveine/Verveine Menthe/ Tilleul/Tilleul Menthe	2,60 €
Thé nature ou thé vert et thé vert menthe	2,60 €

Grand café	3,70 €
Grand café crème	4,30 €
Grand décaféiné	4,10 €
Grand décaféiné crème	4,70 €
Café viennois	4,30 €
Irish coffee	6,60 €



DIGESTIFS

Cognac/Cognac aux amandes (4 cl)	6,10 €
Calvados/Armagnac (4 cl)	6,10 €
Amaretto (4 cl)	6,10 €
Menthe pastille (4 cl)	6,10 €



Limoncini (4 cl)	6,10 €
Eau de vie de poire (4 cl)	6,10 €
Grappa (4 cl)	6,10 €
Get 27 (4 cl)	6,10 €

MENUS

15,00€

Menus tous les midis sauf week-end et jours fériés

Entrée + plat ou
plat + dessert

20€

Menus tous les jours

Entrée + plat + dessert

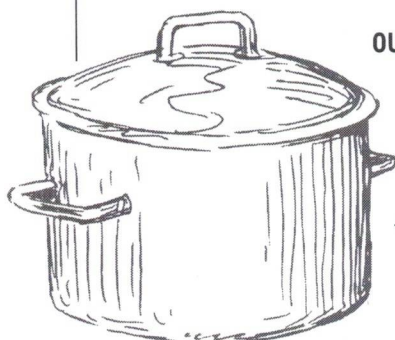
Terrine au foie de volaille maison ou Toast chèvre et camembert
ou **Pain de poisson maison ou Entrée du jour** (sauf week-end et jours fériés)
ou **Salade Gésiers** (salade verte, tomates, œuf dur, gésiers) + 3 €



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)
ou **Bar grillé beurre blanc** + 3 €

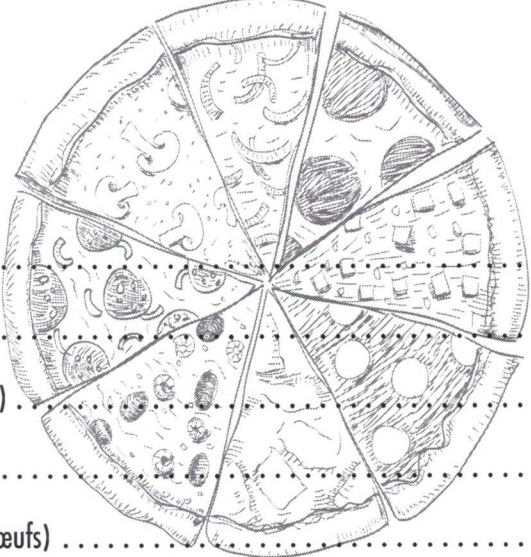


Mousse au chocolat (maison) ou **Crème citron** (maison)
ou **Ile flottante** (maison) ou **2 boules de glace**
ou **Dessert du jour** (sauf week-end et jours fériés) (maison)
ou **Profiterolles** (maison) + 2 €



PIZZAS

LES CLASSIQUES



Marguerita (Tomate, fromage*, origan)	9,00 €
Vésuve (Tomate, fromage*, jambon blanc, origan)	10,20 €
Régina (Tomate, fromage*, jambon blanc, champignons, olives, origan)	12,20 €
Calzone (Tomate, fromage*, jambon blanc, œuf)	11,70 €
Double calzone (Tomate, fromage*, jambon blanc, champignons, 2 œufs)	17,90 €
Chef (Tomate, fromage*, champignons, chorizo, olives, origan)	12,30 €
Cinq fromages (Tomate, fromage*, chèvre, roquefort, mozzarella, gorgonzola, olives, origan)	15,80 €
Quatre saisons (Tomate, fromage*, champignons, jambon blanc, fond d'artichaut, olives, origan)	13,40 €
Sicilienne (Tomate, fromage*, anchois, câpres, olives, origan)	12,30 €
Provençale (Tomate, fromage*, anchois, oignons, ail, olives, origan)	12,30 €

LES POISSONS

Anatra (Tomate, fromage*, fondue de poireaux à la crème, gambas grillées, ciboulette, olives)	16,90 €
Saumon (Tomate, fromage*, saumon fumé, câpres, crème fraîche, jus de citron, persil)	18,30 €
Pavarotti (Tomate, fromage*, saumon fumé, gambas grillées, fruits de mer, crème fraîche, ail, persil)	17,90 €
Thon (Crème fraîche, fromage*, thon, poivrons, moutarde à l'ancienne, olives, persil)	15,20 €
Fruits de mer (Tomate, fromage*, fruits de mer, ail, persil)	13,90 €

LES SPÉCIALES (AU FROMAGE)

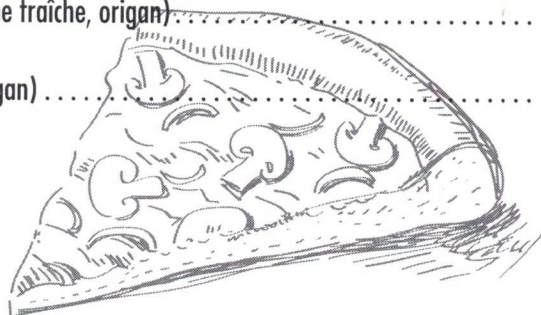
Normande (Tomate, fromage*, camembert, oignons, coppa, salade, miel)	14,90 €
Toscana (Tomate, fromage*, champignons, chorizo, olives, origan, gorgonzola ou roquefort)	14,50 €
Capricciosa (Tomate, fromage*, champignons, jambon blanc, chèvre, olives, origan)	14,50 €
Sucrée salée (Crème, chèvre, pommes, miel, noix)	12,20 €
Fraîcheur (Tomate, fromage*, tomates fraîches, chèvre, basilic frais)	12,60 €
Savoyarde (Tomate, fromage*, oignons, pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochon, origan)	15,10 €
Gourmande (Tomate, fromage*, champignons, poivrons, pommes de terre, lardons, gorgonzola, crème fraîche, origan) . . .	16,00 €
Florentina (Tomate, fromage*, oignons, poivrons, chèvre, crème fraîche, basilic frais)	13,60 €

LES SPÉCIALES (À LA VIANDE)

Contadina (Crème pesto, fromage*, poulet, chèvre, tomates fraîches, olives, basilic frais)	14,50 €
Bolognaise (Tomate, fromage*, sauce bolognaise maison, oignons, œuf, olives, origan)	14,60 €
Burger (Tomate, fromage*, viande hachée, tomates fraîches, oignons rouges, cheddar, sauce burger)	13,90 €
Troyenne (Tomate, fromage*, champignons, oignons, andouillette de Troyes, olives, origan)	14,70 €
Paysanne (Tomate, fromage*, jambon blanc, lardons, émincés de veau, sauce maison, olives, origan)	15,00 €
Mexicaine (Tomate, fromage*, poivrons, viande hachée, œuf, épices mexicaines)	14,50 €

LES SPÉCIALES (ET AUSSI...)

Pépéroni (Tomate, fromage*, poivrons, oignons, chorizo, olives, origan)	13,30 €
Maestro (Tomate, fromage*, chorizo, poivrons, merguez, œuf, olives, origan)	14,70 €
Orientale (Tomate, fromage*, viande à kebab, oignons, tomates fraîches, salade verte, origan, œuf, sauce bulgare)	15,60 €
Végétarienne (Tomate, fromage*, champignons, fond d'artichaut, poivrons, oignons, haricots verts, persil)	13,60 €
Carbonara (Tomate, fromage*, tomates fraîches, lardons, œuf, crème fraîche, origan)	13,30 €
Romana (Tomate, fromage*, fondue de poireaux à la crème, lardons, ciboulette, olives)	13,70 €
Belcanto (Tomate, fromage*, pommes de terre, jambon Serrano, crème fraîche, origan)	14,90 €
Riviera (Tomate, fromage*, champignons, jambon Serrano, olives, origan)	14,90 €



Supplément saumon	9,50 €
Suppléments fruits de mer/jambon Serrano/gorgonzola/roquefort/veau /reblochon/chèvre/merguez viande hachée/magret fumé/ anchois	7,00 €
Autres suppléments	5,50 €
Supplément œuf	1,80 €

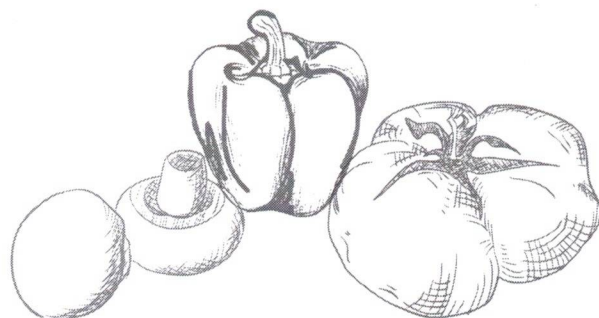
NOS PIZZAS SONT FABRIQUÉES ET CUITES À LA DEMANDE

ENTRÉES ET SALADES

Trio de chèvre chaud 13,50 €
Salade verte, tomates, toasts de chèvre, confiture de figues, miel poivrons, huile d'olive basilic

Salade de la mer 18,50 €
Salade verte, tomates, avocat, saumon fumé, gambas grillées, crème citronnée, rillette de thon

Salade campagnarde 18,00 €
Salade, tomates, lardons chauds, magrets fumés, terrine de foie de volaille maison, œuf dur, pomme fruit



SALADES XXL

Salade italienne 27,00 €
Salade verte, toast de taleggio, tomates, jambon Serrano, Coppa, œuf dur, gésiers, terrine de foie de volailles, magrets fumés

Salade terre mer 28,00 €
Salade, tomate, coppa, jambon Serrano, lardons, magrets fumés, pommes de terre sautées, saumon fumé, terrine de poissons maison, rillette de thon, brochette de gambas grillées

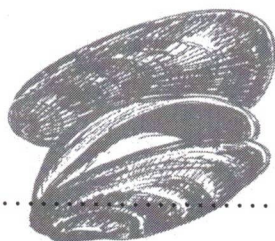
MOULES

De juin à septembre

Moules marinière 12,50 € 14,50 €

Moules à la crème 13,50 € 15,50 €
Moules marinière, crème fraîche

Moules au Roquefort 13,50 € 15,50 €



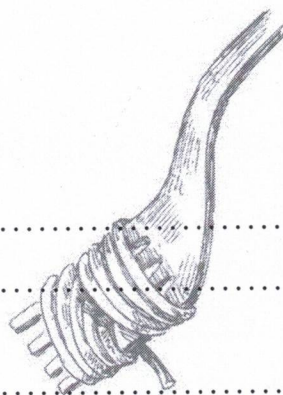
Sans frites

Avec frites

PÂTES

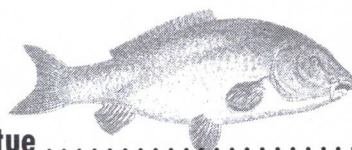
Pâtes au choix : tagliatelles fraîches, spaghetti

Pâtes à la bolognaise.....	14,50 €
Pâtes à la carbonara.....	15,50 €
Lardons, crème fraîche, parmesan, œuf	
Pâtes aux deux saumons.....	24,00 €
Saumon, saumon fumé, crème fraîche, aneth	
Lasagnes à la bolognaise maison.....	21,00 €
Salade verte	
Poêlée de fiochetti sottobosco.....	21,00 €
Pâtes farcies au gorgonzola, jambon Serrano, sauce gorgonzola et salade verte	



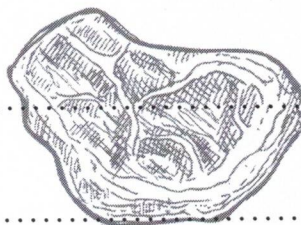
POISSONS

Pavé de Saumon et sa crème de laitue.....	19,00 €
Bar entier grillé au beurre blanc.....	19,00 €
Aile de raie beurre câpres.....	19,00 €



VIANDES

Maxi andouillette de Troyes grillée (250 g).....	17,90 €
Sauce moutarde à l'ancienne	
Tartare de bœuf (200 g) vf.....	17,90 €
Filet de bœuf (300 g) vf.....	32,50 €
Sauce roquefort ou poivre ou gorgonzola	
Saltimbocca à la romana vf.....	26,00 €
Escalope de veau, champignons, Coppa, crème, fromage* gratiné	
Escalope au marsala vf.....	26,00 €
Escalope de veau, champignons, crème fraîche, marsala	
Hamburger maison vf.....	15,80 €
Viande hachée (200 g), cheddar, oignons rouges, tomate, salade, garni frites	
Assiette de frites.....	3,90 €
Salade verte.....	3,40 €



Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture

* emmental râpé

10,50 €

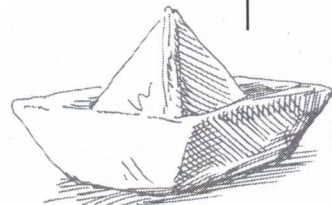
MENU ENFANT

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 **Saumon** (frites, riz ou pâtes)
ou **Tagliatelles 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

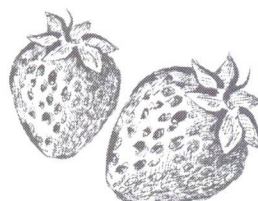
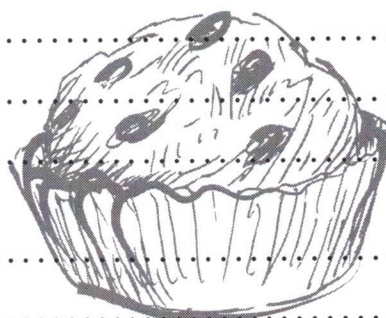
PENSER À RÉSERVER

02 51 55 55 30

Tous nos plats sont préparés à la demande,
la pâte à pizzas est faite maison.

DESSERTS

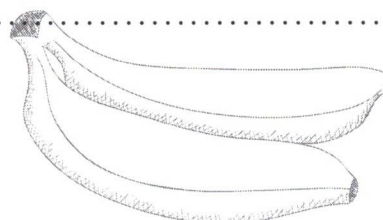
Assortiment de fromages.....	8,00 €
Brownie, crème anglaise	6,40 €
Tarte tatin, glace vanille	7,10 €
Profiteroles au chocolat (maison).....	8,00 €
Tiramisu (maison)	7,90 €
Trio de Panna cotta.....	6,80 €
Chocolat chaud, caramel, coulis de framboises	
Mousse au chocolat (maison)	6,40 €
Nougat glacé aux fruits rouges.....	6,80 €
Île Flottante (maison).....	5,80 €
Crème brûlée (maison).....	7,50 €
Café gourmand : 5 mignardises et son café	8,70 €
Crème de citron vert et crumble (maison).....	6,70 €



PIZZAS DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Pizza banane	8,00 €
Bananes, crème fraîche, chocolat chaud, glace vanille	



COUPES DE GLACE

Coupe antillaise 8,20 €

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

Coupe lampone 8,20 €

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

Coupe mambo 8,20 €

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

Coupe caramella 8,20 €

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

Coupe new yorkaise 8,20 €

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

Coupe bounti 8,20 €

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

Chocolat liégeois 8,20 €

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

Café liégeois 8,20 €

1 vanille, 2 café, sauce café, chantilly

Dame blanche 8,20 €

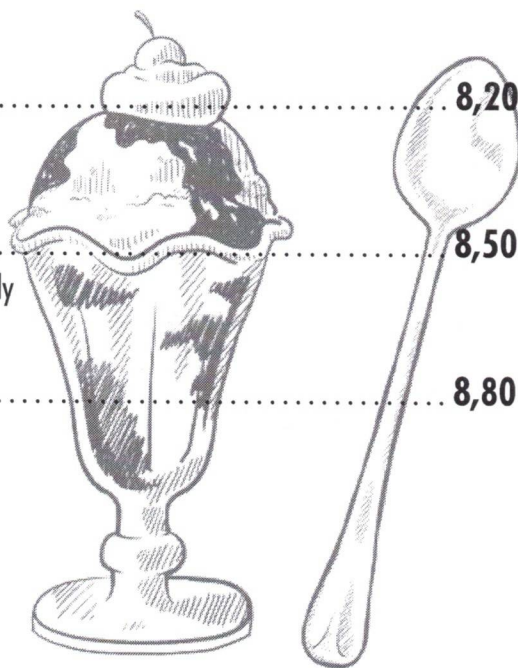
3 vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Banana split 8,50 €

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

Fraise melba (de juillet à août) 8,80 €

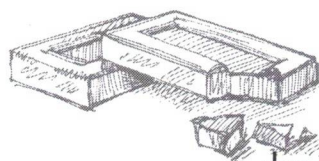
3 vanille, morceaux de fraises, sauce fraises, chantilly



BOULES DE GLACE AU CHOIX

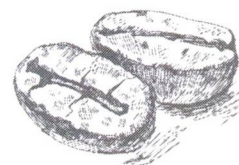
Sorbets

citron vert
cassis
mangue
passion
poire
mandarine de Sicile
framboise



Crèmes glacées

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



duo choco lait et choco blanc (façon Kinder)

Coupe 1 boule au choix	2,50 €
Coupe 2 boules au choix	4,10 €
Coupe 3 boules au choix	5,90 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	3,00 €
Supplément sauce	2,00 €

COUPES AVEC ALCOOL

Coupe troïka	9,00 €
(2 cassis, 1 citron vert, vodka, fruits rouges)	
Coupe colonel	9,00 €
(3 citron vert, vodka, citron fruit)	
Coupe iceberg	9,00 €
(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°)		5,10 €	8,20 €
Vin rouge CAMAS (12,5°)		5,10 €	8,20 €
Vin rosé CAMAS (12,5°)		5,10 €	8,20 €
Vin BORDEAUX	4,70 €	6,60 €	11,10 €

VINS

Vins blancs

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Chardonnay	3,80 €		12,70 €	18,70 €
Domaine de la Rétière -IGP Val de Loire				
Côtes de Gascogne	5,10 €		16,80 €	26,00 €
Domaine du Teston - Gros manseng				
Raoul Mapoul	3,70 €		11,20 €	16,20 €
Cave de St Chinian - Blanc vin de France				

Vins rosés

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Mareuil Rosé		14,20 €		20,20 €
Olivier Jard AOC				
Souvenir du var	4,50 €		14,90 €	22,20 €
IGP Var rosé				
La Sonriza - Ile de Beauté Sciaccarelli	4,30 €		12,20 €	18,20 €
Drouet Frères IGP				
Lambrusco Rosato pétillant				21,20 €
Charietto Bardolino Rose	4,50 €		16,20 €	24,50 €

Vins rouges

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Mareuil Rouge		14,20 €		20,20 €
Olivier Jard AOC				
Côtes du Rhône	5,20 €		19,80 €	28,20 €
Village Roaix Templiers				
Saumur Champigny	4,30 €		19,60 €	28,00 €
Domaine Lavigne AOC				
Saint Émilion Grand cru				54,00 €
Lambrusco Rosso pétillant				21,20 €
Chianti Villa Cardini Rouge		19,20 €		26,20 €
Les Gouyats IGP Périgord	3,80 €		14,10 €	20,10 €

Une bulle

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Champagne Le Pavillon d'Artemis Brut				62,00 €
Domaine Lheureux Plekhoff				
Prosecco (pétillant italien)				29,00 €