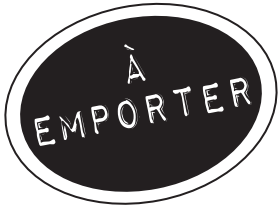


LA RIVIÉRA

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)	4,50 €
Jack Daniel's (4 cl)	6,90 €
Spritz (14 cl)	6,60 €
Sangria (10 cl)	3,80 €
Supplément soda/jus de fruit	1,50 €
Supplément sirop	0,60 €
Troussepinette (5 cl)	3,80 €
Américano maison (10 cl)	6,60 €
Pineau blanc (5 cl)	3,70 €

VERRES DE VIN POUR L'APÉRITIF

Voir en dernière page

BOISSONS

Bière	
du moment... 25 cl 4,80 € .. 33 cl 6,10 € ... 50 cl 9,10 €	
Bière Leffe pression (25 cl)	4,90 €
Bière Leffe pression (33 cl)	6,40 €
Bière Leffe pression (50 cl)	9,50 €
Bière sans alcool (25 cl)	3,90 €
Panaché (25 cl)	4,20 €
Panaché (33 cl)	5,40 €
Panaché (50 cl)	7,50 €
Cidre artisanal brut/doux (75 cl)	12,00 €
Limonade (20 cl)	3,00 €
Coca cola (33 cl)	3,90 €
Coca zéro (33 cl)	4,20 €
Orangina (25 cl)	4,30 €

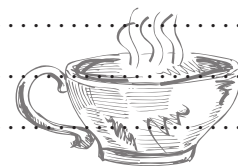


Schweppes (agrum')	4,40 €
Oasis Tropical	4,50 €
Fuzetea (25 cl)	4,90 €
Diabolo (20 cl)	3,50 €
(menthe, citron, fraise, grenadine, pêche)	
Jus de fruit (25 cl)	4,40 €
(orange, ananas, abricot, pomme)	
Sirop à l'eau (20 cl)	2,80 €
(menthe, citron, fraise, grenadine, pêche)	
Perrier (33 cl)	4,80 €
Vittel (50 cl)	4,10 €
Vittel (100 cl)	4,70 €
San Pellegrino (50 cl)	4,50 €
San Pellegrino (100 cl)	5,80 €

BOISSONS CHAUDES

Café	1,90 €
Café crème	2,40 €
Décaféiné	2,10 €
Décaféiné crème	2,60 €
Infusion/Verveine/Verveine Menthe/ Tilleul/Tilleul Menthe	2,50 €
Thé nature ou thé vert et thé vert menthe	2,50 €

Grand café	3,60 €
Grand café crème	4,20 €
Grand décaféiné	4,00 €
Grand décaféiné crème	4,60 €
Café viennois	4,20 €
Irish coffee	6,50 €



DIGESTIFS

Cognac/Cognac aux amandes (4 cl)	6,00 €
Calvados/Armagnac (4 cl)	6,00 €
Amaretto (4 cl)	6,00 €
Menthe pastille (4 cl)	6,00 €



Limoncini (4 cl)	6,00 €
Eau de vie de poire (4 cl)	6,00 €
Grappa (4 cl)	6,00 €
Get 27 (4 cl)	6,00 €

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

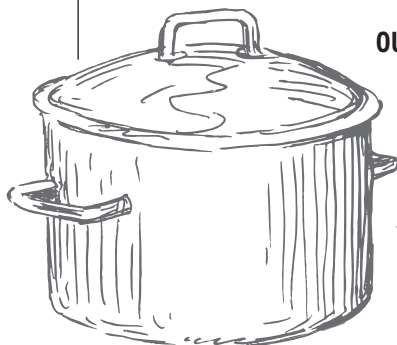
Terrine au foie de volaille maison ou **Toast chèvre et camembert**
ou **Pain de poisson maison** ou **Entrée du jour** (sauf week-end et jours fériés)
ou **Salade Gésiers** (salade verte, tomates, œuf dur, gésiers) + 3 €



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 €

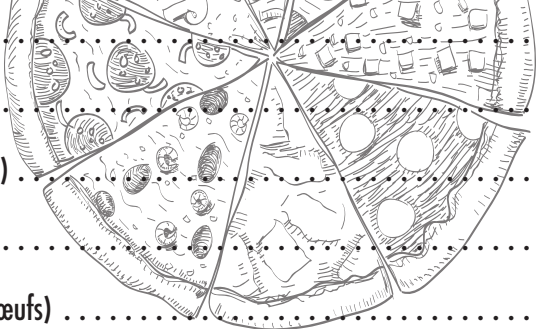


Mousse au chocolat (maison) ou **Crème citron (maison)**
ou **Ile flottante (maison)** ou **2 boules de glace**
ou **Dessert du jour** (sauf week-end et jours fériés) (maison)
ou **Profiterolles (maison)** + 2 €



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 €

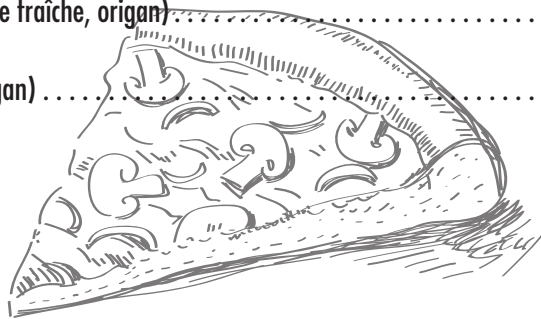
*emmental râpé

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

*emmental râpé

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** 17,50 €
 Salade verte, tomates, avocat, saumon fumé, gambas grillées, crème citronnée, rilette de thon
- Salade campagnarde** 17,00 €
 Salade, tomates, lardons chauds, magrets fumés, terrine de foie de volaille maison, œuf dur, pomme fruit



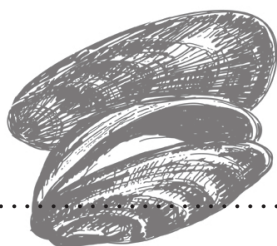
SALADES XXL

- Salade italienne** 21,00 €
 Salade verte, toast de taleggio, tomates, jambon Serrano, Coppa, œuf dur, gésiers, terrine de foie de volailles, magrets fumés
- Salade terre mer** 25,00 €
 Salade, tomate, coppa, jambon Serrano, lardons, magrets fumés, pommes de terre sautées, saumon fumé, terrine de poissons maison, rilette de thon, brochette de gambas grillées

MOULES

De juin à septembre

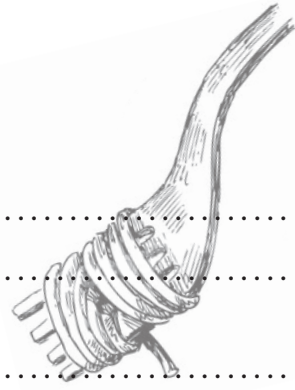
- | | Sans frites | Avec frites |
|----------------------------------|-------------|-------------|
| Moules marinière | 11,50 € | 13,50 € |
| Moules à la crème | 12,50 € | 14,50 € |
| Moules marinière, crème fraîche | | |
| Moules au Roquefort | 12,50 € | 14,50 € |



PÂTES

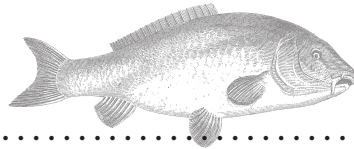
Pâtes au choix : tagliatelles fraîches, spaghetti

Pâtes à la bolognaise	14,50 €
Pâtes à la carbonara Lardons, crème fraîche, parmesan, œuf	15,50 €
Pâtes aux deux saumons Saumon, saumon fumé, crème fraîche, aneth	21,00 €
Lasagnes à la bolognaise maison Salade verte	18,00 €
Poêlée de fiocchi sottobosco Pâtes farcies au gorgonzola, jambon Serrano, sauce gorgonzola et salade verte	18,00 €



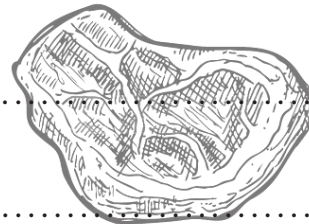
POISSONS

Filet de merlu sauce poivrons	17,00 €
Bar entier grillé au beurre blanc	18,00 €
Aile de raie beurre câpres	17,00 €



VIANDES

Maxi andouillette de Troyes grillée (250 g) Sauce moutarde à l'ancienne	16,90 €
Tartare de bœuf (200 g)	16,90 €
Filet de bœuf (300 g) Sauce roquefort ou poivre ou gorgonzola	29,00 €
Saltimbocca à la romana Escalope de veau, champignons, Coppa, crème, fromage* gratiné	22,00 €
Escalope au marsala Escalope de veau, champignons, crème fraîche, marsala	22,00 €
Hamburger maison Viande hachée (200 g), cheddar, oignons rouges, tomate, salade, garni frites	15,80 €
Assiette de frites	3,90 €
Salade verte	3,40 €



Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture

* emmental râpé

10,50 €

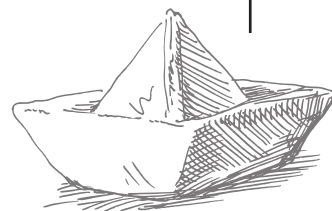
MENU ENFANT

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 **Merlu** (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

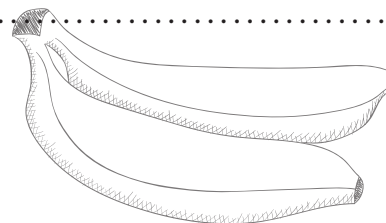
Assortiment de fromages	8,00 €
Brownie, crème anglaise	6,40 €
Tarte tatin, glace vanille	7,10 €
Profiteroles au chocolat (maison)	8,00 €
Tiramisu (maison)	7,90 €
Trio de Panna cotta	6,80 €
Chocolat chaud, caramel, coulis de framboises	
Mousse au chocolat (maison)	6,40 €
Nougat glacé aux fruits rouges	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

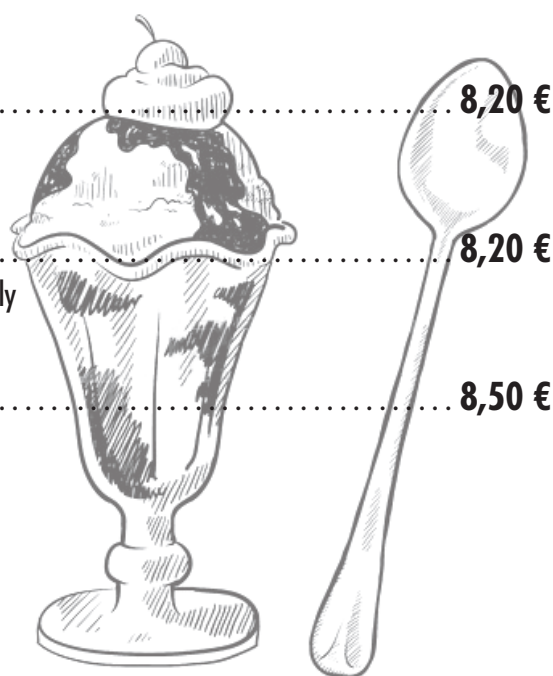
Chocolat liégeois 8,20 €
1 choco noir, 1 choco lait, 1 vanille, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois 8,20 €
1 vanille, 2 café, sauce café, chantilly

Dame blanche 8,20 €
3 vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Banana split 8,20 €
1 vanille, 1 fraise, 1 choco noir, banane fruit, chocolat chaud maison, chantilly

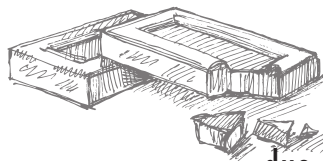
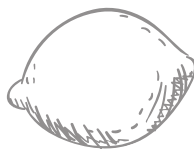
Fraise melba (de juillet à août) 8,50 €
3 vanille, morceaux de fraises, sauce fraises, chantilly



BOULES DE GLACE AU CHOIX

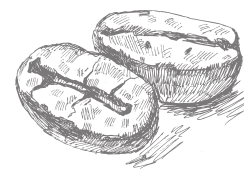
Sorbets

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

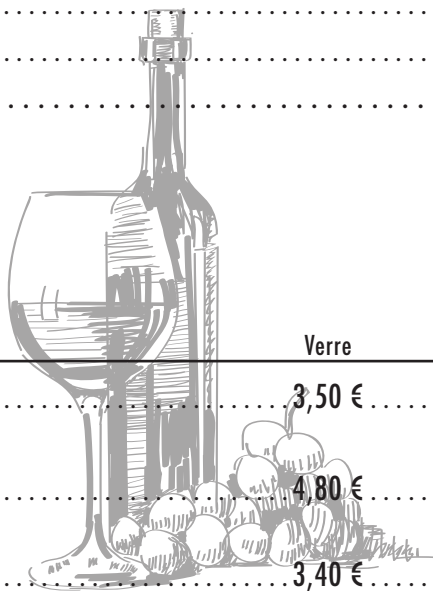
Vins au verre et en pichet

	Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Muscadet C&P Luneau (12°)		4,90 €	7,90 €
Vin rouge CAMAS (12,5°)		4,90 €	7,90 €
Vin rosé CAMAS (12,5°)		4,90 €	7,90 €
Vin BORDEAUX	4,50 €	6,40 €	10,90 €

VINS

Vins blancs

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Chardonnay Domaine de la Rétière - IGP Val de Loire	3,50 €		12,50 €	18,00 €
Côtes de Gascogne Domaine du Teston - Gros manseng	4,80 €		16,60 €	25,00 €
Raoul Mapoul Cave de St Chinian - Blanc vin de France	3,40 €		11,00 €	16,00 €



Vins rosés

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Mareuil Rosé Olivier Jard AOC		14,00 €		20,00 €
Opaline Domaine Pur Provence - IGP Var rosé	4,20 €		14,80 €	22,00 €
La Sonriza - Ile de Beauté Sciaccarelli Drouet Frères IGP	3,90 €		12,00 €	18,00 €
Lambrusco Rosato pétillant				21,00 €
Charietto Bardolino Rose	4,00 €		16,00 €	24,00 €

Vins rouges

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Mareuil Rouge Olivier Jard AOC		14,00 €		20,00 €
Côtes du Rhône à Fleur Domaine La Florane Bio AOC	4,90 €		19,60 €	28,00 €
Saumur Champigny Domaine Lavigne AOC	4,20 €		19,00 €	27,00 €
Saint Émilion Grand cru				50,00 €
Lambrusco Rosso pétillant				21,00 €
Chianti Villa Cardini Rouge		19,00 €		26,00 €
Les Gouyats IGP Périgord	3,60 €		13,90 €	19,90 €

Une bulle

	Verre	Bout. 37,5 cl	Pichet 50 cl	Bout. 75 cl
Champagne Le Pavillon d'Artemis Brut Domaine Lheureux Plekhoff				65,00 €
Prosecco (pétillant italien)				28,00 €