

# Apéritifs \*

Anis (Ricard) 2cl.....	3.00€
Whisky Clan Campbell 4 cl.....	5.50€
Whisky Japonais Nikka from the Barrel 4cl.....	7.00€
Whisky Talisker 4 cl.....	7.00€
Whisky Jack Daniels 4cl.....	7.00€
Rhum blanc Trois Rivières Agricole. 4cl/ captain morgan 4cl.....	5.50€
Rhum Ambré Havana club Especial 4cl.....	7.00€
Kir 10cl.....	3.00€
Américano 12cl.....	7.00€
Pommeau 12cl.....	3.00€
Martini 8cl.....	5.00€
Cocktail douceur 12cl (sans alcool) .....	4.00€

# Boissons fraîches \*

San Pellegrino 100cl.....	4.10€
San Pellegrino 50 cl.....	3.40€
Vittel 100cl.....	3.50€
Vittel 50cl.....	2.90€
Sirop à l'eau 25cl (Menthe, Fraise, Grenadine, Citron).....	1.70€
Soda 33cl.....	3.50€
Jus de fruits 25 cl (orange, abricot, ananas).....	3.30€
Diabolo.....	2.70€

\*Supplément terrasse 0,50 €

## Bières\*

Pressions	25cl	50cl
Affligem .....	3.30€	6.00€
Bière du moment (Heineken ou Birra Moretti).....	3.00€	5.50€
<b>Bouteilles</b>		
Edelweiss 33cl/ heinken « 0 » 33cl.....		4.20€
Queue de Charrue 33cl.....		4.20€
Desperados 33cl.....		4.20€
Mort subite 33cl (kriek lambic).....		5.00€

## Digestifs\*

Calvados fine V.S. 4cl.....	7.00€
Rhum Diplomatico 4cl.....	6.50€
Limoncello 4cl.....	6.50€
Jet 27/31 4cl.....	6.50€

## Boissons chaudes\*

Café expresso 7cl.....	2.00€
Café décaféiné 7cl.....	2.00€
Thé 12cl.....	3.00€
Infusion 12cl.....	3.00€
Chocolat chaud 12cl.....	3.00€
Café crème 12cl.....	3.00€
Irish coffee 12cl.....	8.00€

# After work\*

(Plateau apéritif)

Accompagnés de toast ou de pain à l'ail

Plateau océan (Rillettes de saumon, rillettes de maquereau, moules provençales, ail, citron) .....	10.00€
Plateau du terroir (Saucisson, chorizo, andouille, jambon de pays, terrine, cornichon) .....	10.00€
Plateau Toscane (Pizza découpée hors Riva Bella) .....	11.00€
Plateau Tex Mex (Calamars frits, accras de morue, riggs, tacos, guacamole) .....	12.00€

## A découvrir

Foie gras de canard maison cuit au torchon, au pommeau et son chutney de pomme.....	9.00€
---	-------

## Verre de vin\*

### Vin Blanc

Coteau du layon domaine de Terrebrune.....	3.50€
Chardonnay 12cl Albrières IGP pays d'OC.....	3.00€

### Vin Rosé

Côte de Provence 12cl. Maslourel Grenache IGP pays d'OC.....	3.00€
--	-------

### Vin Rouge

Merlo Maslourel IGP pays d'OC.....	2.80€
------------------------------------	-------

\*Supplément terrasse 0.50€

# *Autour de la Coquille St Jacques*

*Tagliatelle au St Jacques (Noix de St Jacques flambée au calvados, crème, aneth,) .....16.90€*

*(Scallop shell, calvados, cream, dill)*

*Rizotto de St Jacques (Noix de St Jacques, rizotto et légumes croquants).....16.90€*

*(Scallop shell, vegetable, rizotto)*

## *Moules (en saison)*

*(Mussels)*

*Accompagnée de frites ou salade verte*

*Moules Marinières (oignon, persil, vin blanc) .....9.00€*

*(Onion, parsley, white wine)*

*Moules à la crème (Oignon, persil, vin blanc, crème fraîche) .....10.00€*

*(Onion, parsley, white wine, fresh cream)*

*Moules au Curry (Oignon, persil, vin blanc, crème fraîche, curry) .....11.50€*

*(Onion, parsley, white wine, fresh cream, curry)*

*Moules Provençales (Oignon, persil, vin blanc, tomate, poivron, herbes de Provence) .....11.50€*

*(Onion, parsley, white wine, tomato, pepper, herbe de Provence)*

*Moules au camembert (Oignon, persil, vin blanc, crème fraîche, camembert) .....12.50€*

*(Onion, parsley, white wine, fresh cream, camembert)*

*Moules au chorizo (Oignon, persil, vin blanc, crème fraîche, poivron, chorizo) .....12.50€*

*(Onion, parsley, white wine, fresh cream, pepper, chorizo)*

# Salades

<i>Normande</i> (Salade, tomate, oeuf, oignon, toast camembert, pomme, andouille) .....	10.50€
<i>(salad, tomato, egg, Onion, hot camembert toast, apple, sausage)</i>	
<i>Seguin</i> (salade, tomate, œuf, toast chèvre chaud, miel, lardons, noix).....	10.50€
<i>(Salad, tomato, egg, hot goat toast, honey, bacon, nuts)</i>	

# Brasserie

<i>Tartiflette</i> .....	12.50€
<i>Tartiflette chorizo</i> .....	13.50€
<i>Burger</i> (viande haché 150g, salade, tomate, oignon, cheddar, sauce burger).....	11.00€
<i>Véritable Andouillette 5A</i> .....	13.90€
<i>Escalope de veau à la Normande</i> .....	15.90€
<i>Faux filet grillée</i> (sauce poivre, Camembert, Roquefort).....	14.90€
<i>Frites fraîches</i> .....	3.00€

# Pâtes\*

<i>Tagliatelles au saumon</i> .....	12.00€
<i>Tagliatelles bolognaise</i> .....	10.00€
<i>Lasagne</i> .....	10.50€
<i>Gratin de Macaronni au jambon cru</i> .....	12.50€

# PIZZAS\* \*\*

*Marguarita* (tomate, mozzarella, origan, parmesan) .....9.00€

(Tomato, mozzarella, oregano, parmesan)

*Reine* (tomate, mozzarella, champignon, jambon, olive, origan, parmesan) .....10.50€

(Tomato, mozzarella, mushroom, ham, olive, oregano, parmesan)

*Calzone* (Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan, parmesan) .....11.00€

(Tomato, mozzarella, ham, egg, oregano, parmesan)

*Végétarienne* (Tomate, mozzarella, artichaut, oignon, poivron, olive, origan, parmesan) .....11.00€

(Tomato, mozzarella, artichoke, onion, Pepper, olive, oregano, parmesan)

*Normande* (Tomate, mozzarella, camembert, andouille, pomme, crème, origan, parmesan)... ..11.00€

(Tomato, mozzarella, camembert, sausage, Apple, fresh cream, oregano, parmesan)

*Riva Bella* (Tomate, mozzarella, champignon, st jacques, crème, persillade, origan) .....17.00€

(Tomato, mozzarella, mushroom, scallop shell, fresh cream, parsley, oregano)

*Scandinave* (Tomate, mozzarella, saumon, crème, aneth, citron, olive, origan, parmesan) .....11.00€

(Tomato, mozzarella, salmon, fresh cream, dill, lemon, olive, oregano, parmesan)

*Savoyarde* (Tomate, mozzarella, pomme de terre, reblochon, lardon, oignon, origan, parmesan)11.00€

(Tomato, mozzarella, potato, reblochon, gid, onion, origano, parmesan)

*Mexicaine* (Tomate, mozzarella, merguez, poivron, olive, origan, parmesan) .....11.00€

(Tomato, mozzarella, merguez, pepper, olive, origano, parmesan)

*Barcelonna* (Tomate, mozzarella, chorizo, viande haché, œuf, crème, olive, origan, parmesan)....11.00€

(Tomato, mozzarella, chorizo, minced meat, egg, fresh cream, olive, origano, parmesan)

*Louisiane* (Tomate, mozzarella, poulet, champignon, oignon, olive, sce BBQ, origan, parmesan)11.00€

(Tomato, mozzarella, chicken, mushroom, onion, olive, sce BBQ, origano, parmesan)

*Toscane* (Tomate, mozzarella, roquette, jambon de pays, copeaux de parmesan) .....11.00€

(Tomato, mozzarella, rocket, parme's ham, parmesan pieces)

*Quatre Fromage* (Tomate, mozzarella, gruyère, gorgonzola, origan, parmesan) .....11.00€

(Tomato, mozzarella, gruyere, gorgonzola, origano, parmesan)

*Quatre Saisons* (Tomate, mozzarella, champignon, jambon, artichaut, câpre, anchois olive origan parmesan)12.00€

(Tomato, mozzarella, mushroom, ham, artichoke, capers, anchovy, origano, parmesan)

*Chèvre* (Tomate, mozzarella, chèvre, origan, parmesan) .....11.00€

(Tomato, mozzarella, goat cheese, origano, parmesan)

*Chef* (Tomate, mozzarella, chorizo, merguez, viande haché, oignon, origan, parmesan) .....12.00€

(Tomato, mozzarella, chorizo, merguez, minced meat, onion, origano, parmesan)

*Narnia* (Tomate, mozzarella, jambon, origan, parmesan) .....7.50€

\*\*Supplément 1.00€ par garniture supplémentaire

## Dessert\*

<i>Tiramisu. (fait maison).....</i>	<i>5.80€</i>
<i>Mouse au chocolat (fait maison).....</i>	<i>4.00€</i>
<i>Tarte Tatin chaude avec sa crème fraîche. ....</i>	<i>6.00€</i>
<i>Crème Brulée. Arôme vanille (fait maison).....</i>	<i>4.80€</i>
<i>Panacotta fruit rouge. (fait maison).....</i>	<i>4.50€</i>
<i>Profiteroles.....</i>	<i>6.00€</i>
<i>Café gourmand.....</i>	<i>6.00€</i>

## Glaces\*

<i>Coupe 2 boules.....</i>	<i>3.20€</i>
<i>Coupe 3 boules.....</i>	<i>4.20€</i>
<i>Supplément Chantilly.....</i>	<i>1.00€</i>
<i>Parfum : Vanille, chocolat, fraise, menthe, citron vert, framboise, café, rhum raisin, pomme, caramel, noix de coco.</i>	

## Coupes glacées\*

<i>Café /Chocolat /Caramel.Liegeois.....</i>	<i>6.00€</i>
<i>Dame Blanche.....</i>	<i>6.00€</i>
<i>La Riva Bella (Citron, framboise, Vanille, Chantilly).....</i>	<i>6.00€</i>
<i>Colonel (citron, vodka).....</i>	<i>7.00€</i>
<i>Fruit Melba fruits selon saison (fruits frais, vanille, coulis de fruit rouge, chantilly).....</i>	<i>7.00€</i>
<i>After Height (menthe chocolat, get 27).....</i>	<i>7.00€</i>

*Supplément terrasse 0.50€*



# Vins

<i>Rouges</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5 cl</i>
<i>Chateau Landereau grand vin de Bordeaux 2015.....</i>	<i>24.50€</i>	<i>14.00€</i>
<i>Saint Chinan AOP château Fontache « les Uyères » 2017.....</i>	<i>23.00€</i>	
<i>St nicolas de bourgeuil les petits crains 2016.....</i>	<i>23.00€</i>	
<i>Villa Murra Bardolino (vin d'Italie) 2016.....</i>	<i>19.50€</i>	<i>11.00€</i>
<i>Reggiano Lambrusco (vin pétillant).....</i>	<i>19.50€</i>	
<i>Pichets</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Merlo Maslourel IGP pays d'OC.....</i>	<i>6.00€</i>	<i>11.00€</i>
<i>Rosés</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
<i>Valadas Côte de provence AOP 2015.....</i>	<i>21.00€</i>	
<i>Villa Murra Bardolino (vin d'Italie) 2016.....</i>	<i>19.50€</i>	<i>11.00€</i>
<i>Costa séréna IGP ile de beauté 2017.....</i>	<i>19.50€</i>	
<i>Pichets</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Maslourel grenache IGP pays d'OC.....</i>	<i>6.00€</i>	<i>11.00€</i>
<i>Blancs</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
<i>Coteau du layon domaine de Terrebrune AOC.....</i>	<i>22.00€</i>	
<i>Bourgogne Aligoté André Ducal AOP 2017.....</i>	<i>21.00€</i>	
<i>Viognier Les Jamelles IGP pays d'OC.....</i>	<i>20.00€</i>	
<i>Muscadet sèvre et marnes sur lie Les Donnelières 2017.....</i>	<i>19.50€</i>	
<i>Pichets</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Chardonnay Albrières IGP pays d'OC.....</i>	<i>7.00€</i>	<i>13.50€</i>

