



LE RIVAGE

RESTAURANT

Les Salades

Entrée

Plat

La Bénédicte

Mesclun peï, toasts de chèvre de Takamaka, boucané, noix torréfiée, tomate cerise, vinaigrette miel citron.

11.00€

17.90€

La Caesar du rivage

Mesclun Peï, poulet croustillant, œuf dur « plein air », tomate cerise, crouton, copeaux de Parmesan, sauce Caesar (anchois).

11.00€

17.50€

Le Bowl du rivage

Mesclun peï, patate douce, risotto de courge, poivron confit, brède mariné, tofu snacké, graines de sésame, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.

17.50€

La salade « Au Large »

Mesclun peï, thon en trois façons (mi-cuit, tartare et snacké), suprême de citron vert, poivron mariné, tomate cerise, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.

14.00€

22.90€



Les Tartares et Ceviches (150 gr environ, servis avec mesclun peï et frites de patate douce)

Tartare de thon du Victoria

Thon mariné, ananas Victoria, avocat, vinaigrette aux fruits de la passion.

22.90€

Tartare de thon du Rivage

Thon mariné sur tartare de tomate, quenelle de chèvre frais de Takamaka aux herbes.

22.90€

Ceviche de légine

Légine marinée, coriandre, citron vert, mangue, fruit de la passion, oignon rouge, zestes de citron vert, piment doux.

28.90€



Les Poissons

Le poisson entier du moment

Demandez conseil à notre serveur

Légine rôtie 160gr environ

Cuite à la nacre, accompagnée d'un risotto de courges et crème d'herbes fraîches

31.00€

Thon mi-cuit 160gr environ

Accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés, sauce aux notes de citron

23.50€

Le burger du rivage

Pain aux graines, thon mi-cuit ou tofu, mesclun peï, tomate, sauce tartare au combava, servi avec frites de patate douce et mesclun peï

23.90€

Nos prix sont TTC, service compris



LE RIVAGE

RESTAURANT

Les Viandes

Entrecôte maturée environ 220gr

29.00€

Accompagnée de frites fraîches et mesclun peï, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches)

La Raclette Piton Maïdo

24.90€

Fromage Piton Maïdo fondu, charcuterie et patate douce vapeur

Le Burger du boucher

21.90€

Bun, steak haché façon bouchère VBF ou poulet croustillant, compotée d'oignons, Piton Maïdo, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches), mesclun peï, tomate, servi avec frites fraîches et mesclun peï.

Filet de canard à la plancha environ 250gr

29.50€

Jus au miel de fleurs, accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés



Les Plats créoles (servis avec riz, grains et brèdes)

Rougail saucisses

18.50€

L'incontournable plat de notre île

Civet Zourites

19.00€

Civet de poulpe façon créole

Carry poulet bringelles

17.00€

Poulet cuisiné et mijoté à la créole aux aubergines



Menu enfants 14.00€ (-12 ans)

Poulet croustillant, frites fraîches

Ou

Steak haché, frites fraîches

Ou

Petit plat créole

+

1 boisson 25cl au choix (jus de fruits, soft ou eau)



LE RIVAGE

RESTAURANT

Les Fromages

Assortiment de fromages

Piton Maïdo, Brie, Cap noir, Chèvre de Takamaka, confiture Peï, raisin frais

12.00€

Fromage seul

Fromage au choix, confiture Peï, raisin frais

8.00€



L'Ananas Victoria dans tous ses états

Ananas frais

Dans son simple appareil

7.50€

Ananas flambé

Flambé au Rhum Peï

8.50€

Ananas façon Tatin

Servi avec boule de glace vanille

10.00€

Ananas façon Pavlova

Eclats de meringue, cuit et cru d'ananas, purée de passion, Chantilly

10.00€

Carpaccio d'ananas

Nappé d'un sirop de Bissap

8.00€



Les desserts

Moelleux au chocolat cœur goyavier

Servi avec boule de glace vanille

10.00€

Crème brûlée

7.50€

Crème glacée

Deux boules au choix

6.50€

Tarte citron revisitée

8.50€

Carpaccio de fruits frais

Nappé d'un sirop de Bissap

8.00€

Café gourmand

Assortiment de desserts, café ou thé

10.00€



LE RIVAGE

RESTAURANT

Les boissons fraîches

Sirop à l'eau (25cl)	2.00€
Coca Cola (30cl)	4.50€
Coca Cola Zéro (50cl)	4.50€
Sprite (33cl)	4.00€
Orangina (33cl)	4.00€
Schweppes Tonic (25cl)	4,50€
Schweppes Agrum (33cl)	4.00€
Jus de fruits (25cl)	3.50€

Ananas, mangue, banane, orange

Les eaux filtrées

Plate (75cl)	2.50€
Gazeuse	3.00€



Afin de préserver notre île, nous limitons nos déchets plastiques en vous proposant des eaux ultra filtrées servies dans des bouteilles en verre réutilisables.

Les bières pressions

	25cl	50cl
Dodo	3.50€	6.80€
Affligem	5.50€	8.90€
Panaché	3.50€	6.80€
Monaco	3.60€	7.00€

Les bières bouteilles

Heineken (25cl)	6.00€
Heineken 0% (25cl)	5.50€
Dalons blonde (33cl)	7.50€
Dalons Triple (33cl)	7.50€
Dalons blanche (33cl)	7.50€



La Bière Dalons est une bière artisanale 100% locale brassée et embouteillée à la Réunion

Les Cocktails créations (Pour ravir vos papilles, notre barman a imaginé des cocktails originaux)

Squeeze (16cl) Crème de framboise, crème de pêche, liqueur de coco, jus d'ananas et jus de citron vert.	11.00€
Victorieux (16cl) Rhum arrangé ananas Victoria, crème de pêche, Arhumatik passion, jus d'ananas et jus de citron vert.	11.50€
Fresh Cucumber (10cl) Gin arrangé, jus de citron vert, sirop de canne, concombre.	9.50€
Salted butter bliss (10cl) Vodka arrangée, sirop de noisette, crème fraîche, sirop de vanille.	9.50€
Victorita (10cl) Tequila arrangée, triple sec, jus de citron vert, sirop de vanille.	12.00€
Amancino (12cl) Amaretto, Bailey's, liqueur Gato patate, café.	11.00€
Exotiki (16cl) Rhum Savanna Intense, Campari, jus de citron vert et jus d'ananas.	11.00€

Les Cocktails classiques

Margarita (10cl) Téquila, triple sec, jus de citron vert.	11.00€
Mojito (30cl) Rhum blanc Isautier, menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse.	9.50€
Mojito fruits (30cl) Rhum blanc Isautier, menthe, citron vert, sucre roux, coulis de fruits du moment, eau gazeuse.	10.50€
Caïpirinha (7cl) Cachaca, sucre roux, citron vert.	9.50€
Piña Colada (25cl) Rhum blanc Isautier, lait de coco, jus d'ananas, sirop de coco	9.50€
Ti Punch (7cl) Rhum blanc Isautier, sucre roux, citron vert.	7.00€

Nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



LE RIVAGE

RESTAURANT

Les Mocktails

Virgin Colada (25cl) Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.	7.50€
Virgin Mojito (30cl) Menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse.	7.50€
Virgin Mojito Fruits (30cl) Menthe, citron vert, sucre roux, coulis de fruits du moment, eau gazeuse.	8.50€
Detox (25cl) Jus de citron vert, miel, gingembre, basilic, eau gazeuse.	8.50€
Tropical (25cl) Jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane.	7.50€



Les apéritifs et alcools

Vodka (4cl)	6.00€
Téquila (4cl)	6.00€
Gin (4cl)	6.00€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6.00€
Ricard (4cl)	6.00€
Kir vin blanc (12cl)	7.00€
Kir pétillant (12cl)	13.00€
Supplément soda ou jus (20cl)	2.50€

Les Rhums

Rhum Blanc Isautier (4cl)	3.00€
Rhum Barrick Isautier (4cl)	5.00€
Rhum Arrangé Isautier (4cl)	4.50€
Rhum Savana Intense (4cl)	5.00€
Kirk & Sweeny reserva 12 ans (4cl)	13.00€
Boca Theva Panama 6 ans (4cl)	14.00€
Zacapa Centenario XO (4cl)	29.00€
Supplément soda ou jus (20cl)	2.50€



Les Whiskies

Johnnie Walker Red Label (4cl)	7.00€
Johnnie Walker Black Label (4cl)	9.00€
Jack Daniel's (4cl)	10.00€
Nikka Taketsuru malt (4cl)	15.00€
Dalmore 12ans (4cl)	22.00€
Blanton Gold Edition (4cl)	24.00€

Les Digestifs

Get 27 (4cl)	7.00€
Cognac Charles VSOP (4cl)	9.00€
Cognac Deau XO (4cl)	29.00€
Armagnac (4cl)	9.00€
Eau de vie de poire (4cl)	9.00€
Calvados (4cl)	9.00€



Les Boissons chaudes

Expresso	2.50€	Thé, infusion	3.50€
Décaféiné	2.60€	Café crème	3.50€
Double expresso	4.50€	Chocolat chaud	3.50€

Nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Les Vins Rouges

Verre 12cl BT 75cl

Théodore Grasset  AOP Côtes du Rhône bio <i>Sa bouche est fraîche et gourmande. Les fruits rouges nous ravissent et les tanins fondus subliment ce nectar.</i>	5.50€	22.00€
Tholus du Colombier  Château Bousquet, AOP Côtes de Bourg <i>Offrant un bel équilibre et un joli caractère franc.</i>		34.00€
Grés de Montpellier  Châteaux et Grands crus Castel, Domaine de la Clapière, AOP Languedoc <i>Sur le fruit rouge avec des tanins veloutés et une finale charnue.</i>		39.00€
Le Loup dans la bergerie Domaine de L'Hortus, IGP Saint-Guilhem-le-désert, Pic Saint Loup <i>Une Bouche souple, ronde, gouleyante, belle matière gourmande sur un fruit croquant et des épices. Tanin et finale friande.</i>	9.00€	38.00€

Les Grands crus

Château Montlabet  Châteaux et Grands crus Castel, AOP Saint Emilion Grand Cru Classé <i>Sa bouche fait preuve d'un parfait équilibre. Les tanins affichent une belle constitution et annoncent une finale persistante. Un vin classé en 2022 dans 50 meilleurs saint Emilion parmi plus de 800 châteaux.</i>		88.00€
Aspirant de Beychevelle Série Limité du Château de Beychevelle, AOP Saint Julien <i>Sa bouche développe de beaux arômes de fruits mûrs, de cacao et d'épices fines. La finale d'une très belle allonge pour plus de souplesse et de gourmandise.</i>		79.00€
Beaune 1er cru « Clos du Roi » Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Beaune 1 ^{er} Cru <i>Sa bouche très élégante, finement ciselé et soutenue par une belle fraîcheur et des tanins fins.</i>		85.00€

Les Vins rosés

Verre 12cl BT 75cl

Château de la Gorgonne Maison Vranken, AOP Côtes de Provence <i>Très belle fraîcheur, une cuvée équilibrée et emplie de plénitude. Une texture de bouche soyeuse et fine.</i>	7.00€	26.00€
M de Minuty AOP Côtes de Provence <i>Sa bouche est vive, légère, rafraichissante aux notes joliment citronnées et végétales</i>		39.00€

Les Vins Blancs

Verre 12cl BT 75cl

Grande réserve Chardonnay  Maison Castel, IGP Pays D'oc <i>Une bouche ample et fraîche. Un vin onctueux et long en bouche, avec une finale délicatement vanillée</i>	6.00€	24.00€
Château l'Hyvernière  Châteaux et Grands crus Castel, AOP Muscadet de sèvre et Maine sur lie <i>Aromatique, zeste, citronné, notes de fruits blancs et fruits jaunes. Quelques notes de fleurs blanches.</i>		26.00€
Rhino Run Chenin Blanc  Van Loveren Family Estate, Robertson Valley, Afrique du Sud <i>Des notes de pêche blanche et d'herbe coupé. Un vin très rafraichissant.</i>	7.00€	29.00€
Séduction de la Beaugravière  La confrérie de Jurançon, AOP Jurançon moelleux <i>Aux arômes de miel, de cannelle et de fruits confits avec une pointe de pain d'épices.</i>		36.00€

Les Bulles

Coupe 12cl BT 75cl

Graham Beck Brut Robertson Valley, Afrique du sud <i>Tout en complexité. La mousse exceptionnellement fine contribue à la fraîcheur et la finesse.</i>	9.00€	48.00€
Champagne Collet Brut Village d'Ay, AOP Champagne <i>Une impression de fraîcheur aussi délicate que les bulles sont fines. Un vin à la texture équilibrée. Des notes de fruits et le zeste de citrons presque confits.</i>		76.00€



LE RIVAGE

RESTAURANT

CARTE DEMI PENSION 1 PLAT AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX

Les Plats

La salade Bénédicte

Mesclun peï, toasts de chèvre de Takamaka, boucané, noix torréfiée, tomate cerise, vinaigrette miel citron.

La salade Caesar du rivage

Mesclun Peï, poulet croustillant, œuf dur « plein air », tomate cerise, croûton, copeaux de Parmesan, sauce Caesar (anchois).

Le Bowl du rivage

Mesclun peï, patate douce, risotto de courge, poivron confit, brède mariné, tofu snacké, graines de sésame, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.

Tartare de thon du Victoria

Thon mariné, ananas Victoria, avocat, vinaigrette aux fruits de la passion.

Le Burger du boucher

Bun, steak haché façon bouchère VBF ou poulet croustillant, compotée d'oignons, Piton Maïdo, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches), mesclun peï, tomate, servi avec frites fraîches et mesclun peï.

Rougail saucisses

L'incontournable plat de notre île

Civet Zourites

Civet de poulpe façon créole

Carry poulet bringelles

Poulet cuisiné et mijoté à la créole aux aubergines



Les desserts

Crème brûlée

Crème glacée

Deux boules au choix

Carpaccio de fruits frais

Nappé d'un sirop de Bissap

Ananas frais

Dans son simple appareil

Café gourmand

Assortiment de 2 mignardises, café ou thé