



Les Salades

	Entrée	Plat
La Caesar du rivage <i>Mesclun Peï, poulet croustillant, œuf dur « plein air », tomate cerise, crouton, copeaux de Parmesan, sauce Caesar (anchois).</i>	12.00€	18.50€
Le Bowl du rivage <i>Mesclun peï, patate douce, quinoa bio, poivron confit, brède mariné, tofu snacké, graines de sésame, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.</i>		18.50€
La salade « Au Large » <i>Mesclun peï, thon mi-cuit, suprême de citron vert, poivron mariné, tomate cerise, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.</i>	14.00€	22.90€



Les Poissons

Tartare de thon du Victoria (150gr environ, servi avec mesclun peï et frites de patate douce) <i>Thon mariné, ananas Victoria, avocat, vinaigrette aux fruits de la passion.</i>	24.90€
Ceviche de légine (150gr environ, servi avec mesclun peï et frites de patate douce) <i>Légine marinée, coriandre, citron vert, mangue, fruit de la passion, oignon rouge, zestes de citron vert, piment doux.</i>	29.90€
Truite entière façon meunière (200gr environ) <i>Accompagnée d'une carotte rôtie, légumes grillés et beurre noisette</i>	26.00€
Légine rôtie 160gr environ <i>Cuite à la nacre, accompagnée d'un palet de butternut, légumes grillés et crème d'herbes fraîches</i>	32.00€
Thon mi-cuit 160gr environ <i>Accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés, sauce aux notes de citron</i>	24.50€

Les Viandes

Entrecôte maturée environ 220gr <i>Accompagnée de frites et mesclun peï, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches)</i>	29.00€
La Raclette Piton Maïdo <i>Fromage Piton Maïdo fondu, charcuterie et pommes de terres grenailles</i>	24.90€
Le Burger du boucher <i>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 et mesclun peï.</i>	21.90€
Filet de canard à la plancha environ 250gr <i>Jus au miel de fleurs, accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés</i>	31.00€



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

Rougail saucisses <i>L'incontournable plat de notre île</i>	18.50€
Carry poulet <i>Poulet cuisiné et mijoté à la créole</i>	17.00€



Menu enfants 14.00€ (-12 ans)

Poulet croustillant, frites
Ou
Steak haché, frites
Ou
Petit plat créole
+
1 boisson 25cl au choix (jus de fruits, soft ou eau)

Les Fromages

Assortiment de fromages

12.00€

Fromages peï selon arrivage, confiture Peï,

Fromage seul

8.00€

Fromage au choix, confiture Peï,



Les desserts (*Tous nos desserts sont fait maison*)

Moelleux au chocolat cœur goyavier ou banane (selon saison)

10.00€

Servi avec boule de glace vanille

Crème brûlée

7.50€

Crème glacée

6.50€

Deux boules au choix

Salade de fruits frais

8.00€

Nappée d'un sirop de Bissap

Café gourmand

10.00€

Assortiment de desserts, café ou thé

Ananas frais

7.50€

Dans son simple appareil

Ananas flambé

8.50€

Flambé au Rhum Peï



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€
Cocktail de fruits frais (25cl)	7.50€
Jus de fruits (25cl)	3.50€
<i>Ananas, mangue, banane, orange</i>	
Thé glacé maison	6.00€

Les eaux filtrées

Plate (75cl)	2.50€
Gazeuse (75cl)	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
Phoenix	3.90€	6.90€
Grim	4.90€	9.00€
Panaché	3.90€	6.90€
Monaco	3.90€	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

Le coin santé

Vigo Kombucha , Original, Shisandra ou Acai (33cl)	5.50€
Yoko Matcha (33cl)	5.50€

Les Punchs

Punch Coco (15cl)	9.00€
Punch Planteur (15cl)	9.00€

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€



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€



Les Vins Rouges

Verre 12cl BT 75cl

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

Les Grands crus

Château Montlabert  Châteaux et Grands crus Castel, AOP Saint Emilion Grand Cru Classé		88.00€
<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>		
Aspirant de Beychevelle Série Limité du Château de Beychevelle, AOP Saint Julien		79.00€
<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>		
Beaune 1er cru « Clos du Roi » Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Beaune 1 ^{er} Cru		85.00€
<i>Sa bouche très élégante, finement ciselé et soutenue par une belle fraîcheur et des tanins fins.</i>		

Les Vins rosés

Verre 12cl BT 75cl

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

Les Vins Blancs

Verre 12cl BT 75cl

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

Les Bulles

Coupe 12cl BT 75cl

Graham Beck Brut Robertson Valley, Afrique du sud	9.00€	48.00€
<i>Tout en complexité. La mousse exceptionnellement fine contribue à la fraîcheur et la finesse.</i>		
Champagne Collet Brut Village d'Ay, AOP Champagne		76.00€
<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>		



LE RIVAGE

RESTAURANT

CARTE DEMI PENSION

1 PLAT AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX

Les Plats

La salade Caesar du rivage

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

Le Bowl du rivage

Mesclun peï, patate douce, Quinoa bio, 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.

Thon mi-cuit

Palet de butternut, légumes grillés sauce au notes de citron

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 et mesclun peï.

Rougail saucisses

L'incontournable plat de notre île

Carry poulet

Poulet cuisiné et mijoté à la créole



Les desserts

Crème brûlée

Crème glacée

Deux boules au choix

Salade de fruits frais

Nappée d'un sirop de Bissap

Ananas frais

Dans son simple appareil

Café gourmand

Assortiment de 2 mignardises, café ou thé