

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 TroisRivières Agricole. 4cl/ Captain morgan 4cl.....	5.50€
Rhum Ambré Havana club Especial 4cl.....	7.00€
Kir 12cl.....	3.00€
Américano 12cl.....	7.00€
Pommeau 12cl.....	5.00€
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, pomme, ananas).....	3.30€
Diabolo.....	2.70€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Prix net, service Compris

Bières*

Pressions	25cl	50cl
Affligem.....	3.30€	6.00€
Bière du moment (Heineken ou Birra Moretti).....	3.00€	5.50€

Bouteilles

Edelweiss 33cl/ heinken « 0 » 33cl.....	4.20€
Queue de Charrue 33cl.....	4.20€
Desperados 33cl.....	4.20€
Mort subite 33cl (kriek/ambic).....	5.00€

Digestifs*

Calvados fine V.S. 4cl/ Cognac Hennessy 4cl.....	7.00€
Rhum Diplomatico 4cl.....	6.50€
Limoncello 4cl/ Amaretto 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€

Afterwork*

(Plateau apéritif)

Plateau océan (Rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, pain à l'ail)	13.00€
Plateau du terroir (Saucisson, spinatta, andouille, jambon de pays, cornichon, pain à l'ail)	12.00€
Plateau Toscane (Pizza découpée hors Riva Bella)	12.50€
Plateau Tex Mex (Calamars frits, accras de morue, riggs, mozzarella sticks, sauce piquante)	13.00€

Verre de vin*

Vin Blanc

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

Vin Rosé

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

Vin Rouge

Merlo Maslourel IGP pays d'OC 12cl.....	2.80€
---	-------

Brasserie*

Burger (viande haché 150g, salade, oignon, cheddar, sauce BBQ).....	11.00€
Véritable Andouillette 5A.....	14.90€
Escalope de veau à la Normande.....	16.90€
Entrecôte (vbf) 300gr environ race Normande (sauce poivre, Camembert, bleu).....	19.50€
Frites fraîches	3.00€

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, freshcream)

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

(Onion, parsley, white wine, freshcream, 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, freshcream, camembert)

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

(Onion, parsley, white wine, freshcream, pepper, chorizo)

Pâtes*

Tagliatelles au saumon.....12.00€

Tagliatelles bolognaise.....10.00€

**Supplément terrasse 0.50€*

Prix net, service Compris

Salades*

- Normande** (Salade, tomate, oeuf, oignon, toast camembert, pomme, andouille)11.50€
(salad, tomato, egg, Onion, hot camembert toast, apple, sausage)
- Seguin** (salade, tomate, œuf, toast chèvre chaud, miel, lardons, noix).....11.50€
(Salad, tomato, egg, hot goat toast, honey, bacon, nuts)
- Océane** (salade, tomate, crevette rose, avocat, saumon fumé, câpres, croûton, citron confit).....12.90€
(salad, tomato, salmon, shrimps, avocado, capers, lemon, bread)
- Roma** (Salade, tomate, mozzarella, poivrons grillés, croûtons, olives noires).....10.50€
(salad, tomato, mozzarella, grill pepper, bread, olives)

Bruschetta*

Servie avec salade verte

- La Parisienne** (tomate, emmental, jambon blanc, pomme de terre, olive noire).....7.90€
(tomato, emmental, ham, potatoes, olive)
- La Veggie** (tomate, poivrons grillés, cœur d'artichaud, olive noire, copeaux parmesan).....7.90€
(tomato, grill peppers, olive, artichoke, parmesan)
- La Pays d'auge** (crème, andouille, camembert, pomme).....8.50€
(freshcream, sausage, apple, camembert)
- La Nordik** (crème, saumon fumé, roquette, câpres oignon rouge).....9.00€
(freshcream, salmon, capers, onion, rocket)
- L'Italienne** (tomate, roquette, serrano, tomate séchée, olive noire, parmesan).....9.00€
(tomato, rocket, serrano, driedtomatoes, olive, parmesan)

*Supplément terrasse 0.50€

Prix net, service Compris

PIZZAS* **

Margarita (tomate, mozzarella, origan, parmesan)10.00€

(Tomato, mozzarella, oregano, parmesan)

Reine (tomate, mozzarella, champignon, jambon, olive, origan, parmesan)11.00€

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

Calzone (Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan, parmesan)12.00€

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

Végétarienne (Tomate, mozzarella, artichaut, oignon, poivron, olive, origan, parmesan)12.00€

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

Normande (Tomate, mozzarella, camembert, andouille, pomme, crème, origan, parmesan)... ..12.00€

(Tomato, mozzarella, camembert, sausage, Apple, freshcream, oregano, parmesan)

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

(Tomato, mozzarella, mushroom, scallophell, freshcream, parsley, oregano)

Scandinave (Tomate, mozzarella, saumon, crème, aneth, citron, olive, origan, parmesan)12.00€

(Tomato, mozzarella, salmon, freshcream, dill, lemon, olive, oregano, parmesan)

Savoyarde (Tomate, mozzarella, pomme de terre, reblochon, lardon, oignon, origan, parmesan).....12.00€

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

Mexicaine (Tomate, mozzarella, merguez, poivron, olive, origan, parmesan)12.00€

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

Barcelonna (Tomate, mozzarella, spinatta, viande haché, œuf, crème, olive, origan, parmesan) ..12.00€

(Tomato, mozzarella, spinatta, mincedmeat, egg, freshcream, olive, origano, parmesan)

Louisiane (Tomate, mozzarella, poulet, champignon, oignon, olive, sce BBQ, origan, parmesan).....12.00€

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

Toscane (Tomate, mozzarella, roquette, jambon de pays, copeaux de parmesan)12.00€

(Tomato, mozzarella, rocket, parme'sham, parmesan pieces)

Quatre Fromage (Tomate, mozzarella, gruyère, gorgonzola, origan, parmesan)12.00€

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

Quatre Saisons (Tomate, mozzarella, champignon, jambon, artichaut, câpre, anchois olive origan parmesan) 13.00€

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

Chèvre (Tomate, mozzarella, chèvre, origan, parmesan)12.00€

(Tomato, mozzarella, goatcheese, origano, parmesan)

Chef (Tomate, mozzarella, spinatta, merguez, viande haché, oignon, origan, parmesan)13.00€

(Tomato, mozzarella, spinatta, merguez, mincedmeat, onion, origano, parmesan)

Fiorentina (tomate, mozzarella, artichaud, tomate fraîche, serrano, roquette, olives, parmesan, origan).....13.00€

(tomato, mozzarella, artichoke, tomato, serrano, rocket, olive, parmesan, origano)

Narnia (Tomate, mozzarella, jambon, origan, parmesan)8.50€

*Supplément Terrasse 0.50€ **Supplément 1.00€ par garniture supplémentaire

Prix net, service Compris

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. (fait maison).....</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>

Parfum : Vanille, chocolat, fraise, menthe, citron vert, framboise, café, rhum raisin, pomme, caramel, noix de coco, pistache.

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>Coupe Antillaise (banane, ananas (fruit) flambés au rhum, glace coco, nappage caramel, chantilly).....</i>	<i>7.00€</i>
<i>After Height (menthe chocolat, get27).....</i>	<i>7.00€</i>

**Supplément terrasse 0.50€*

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Prix net, service Compris

Vins*

Rouges 75cl 37.5 cl

Chateau Landereau grand vin de Bordeaux 2015.....	24.50€	14.00€
Saint Chinan AOP château Fontache « les Uyères »2017.....	23.00€	
St nicolas de bourgeuil les petits crains 2016.....	23.00€	
Villa Murra Bardolino (vin d'Italie) 2016.....	19.50€	11.00€
Reggiano Lambrusco (vin pétillant).....	19.50€	
Pichets	25cl	50cl
Merlo Maslourel IGP pays d'OC.....	6.00€	11.00€

Rosés 75cl 37.5cl

Valadas Côte de provence AOP 2015.....	21.00€	
Villa Murra Bardolino (vin d'Italie)2016.....	19.50€	11.00€
Costa séréna IGP ile de beauté 2017.....	19.50€	
Pichets	25cl	50cl
Maslourel grenache IGP pays d'OC.....	6.00€	11.00€

Blancs 75cl 37.5cl

Coteau du layon domaine de Terrebrune AOC.....	22.00€	
Bourgogne Aligoté André Ducal AOP 2017.....	21.00€	
Viognier Les Jamelles IGP pays d'OC	20.00€	
Muscadet sèvre et marnes sur lie Les Donnelières2017.....	19.50€	
Pichets	25cl	50cl
Chardonnay Allorières IGP pays d'OC.....	7.00€	13.50€