

Rivland Resort

Hôtel-Restaurant

CARTE RESTAURANT



Entrées

La Buratta 125 grs 2.490 f

Délicieuse et crémeuse, servit avec de fines tranches de jambons crus et tomates, des toasts au pesto, le tout avec un filet d'huile d'olive et crème de balsamique

L'ardoise de la mer 2.590 f

Crevettes panées avec sa sauce tartare maison, moules ail&persil au four, sashimi de thon, grisettes au beurre aillé & garlic bread. Le tout servit par 3

Le carpaccio de Bœuf & sa salade 2.490 f

Avec un rougail tomates & oignons, une sauce pesto maison et des lamelles de parmesan

Salade César 2.390 f

Poulet pané au muesli, blanc de poulet émiettés, œufs durs, croutons de pain, tomates, sauce maison

Salade Rivland 2.390 f

Jambon cru, pommes rissolées au beurre aillé, œufs durs, croutons de pain, tomates, vinaigrette

Côté Terre

Le Tartare de Bœuf 2.890 f

Bœuf local préparé au couteau à la minute, frites et salade verte

L'entrecôte de Nouvelle-Zélande 3.190 f

250 grs de bonheur servit avec frites et salade verte

La souris d'Agneau confite 3.390 f

Saisie avant un passage au four de 8h, servit avec une purée & une sauce échalotte

Tagliata de filet de Bœuf 3.490 f

240grs saisi à la plancha, servit bleue sur son lit de salade composée, parmesan, crème de balsamique & maïs grillé

Le Smash Burger Rivland 2.590 f

Pain de notre boulanger, 2 steaks de bœuf, fromages, oignons confits, rondelles de tomates crues, bacon grillé & sauce maison !!

Le Hamburger Poulet 2.490 f

Pané au muesli, tranches de fromage, oignons rouges, tomates, salade verte & sauce tartare

Rivland Resort

Hôtel-Restaurant

CARTE RESTAURANT



Côté Mer

Les spaghettis aux grisettes 2.690 f
Grisettes du pays farcies au beurre aillé

Le tartare de Thon 2.790 f
Coupé à la demande et préparé en cuisine il s'accompagne d'une salade verte et de frites

Le poulpe à la plancha 2.990 f
Tentacules fondantes & rougail de tomates servies avec sa purée & maïs grillé

Les crevettes flambées 3.290 f
Grosses crevettes flambées au pastis ou au kahlua, servies avec tomates provençales & riz parfumé



Les Desserts

Le café Gourmand 1.300 f
Nespresso ou Palais des Thés & ses 3 mignardises

Le Fondant au chocolat (10 mn) 1.300 f
Coulis de chocolat et une onctueuse boule vanille saupoudrée de spéculos

Le café plume 890 f
Nespresso ou Palais des Thés & une mignardise au choix

L'Affogato 890 f
Boule de glace vanille noyée dans un café chaud

La mousse au chocolat 1.300 f
Avec crème chantilly

Crème brûlée à la vanille 1.200 f
Onctueuse et goûteuse un plaisir connu

La coupe de Glaces 1.000 f
Jusqu'à 3 parfums

La tarte fine aux pommes 1.300 f
10 minutes de cuisson au four elle vous sera servit avec un coulis de miel et une boule de glace vanille

