



Ici, chaque assiette est une **invitation au voyage**. Notre cuisine marie les **produits de qualité** à notre passion pour les **saveurs du monde**. Nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux et restons toujours curieux des **nouvelles inspirations culinaires**, avec simplicité et sincérité.

Nos valeurs guident chacun de nos choix : **respect** des produits, **plaisir** de créer, **envie** de surprendre sans perdre le goût de l'authentique. Pour nous, un repas n'est pas seulement une question de saveurs, mais aussi un **moment à partager**.

**Merci** de faire partie de cette aventure. Votre confiance nous motive à innover, tout en restant fidèles à l'essentiel : une **cuisine vivante, généreuse et sincère**.

Nous travaillons avec les **producteurs et artisans locaux**:

Robinson Crudité, Maison Jucla, Comptoir des viandes Peyssissois, Boulangerie Boubennes, Au Primeur

Allergies, régimes ou intolérances alimentaires ? Dites le nous avant de commander, nous nous adapterons au mieux ! Merci



# ENTRÉES

prix TTC

**Petite salade Caesar** 10

Salade, crudités, poulet pané, œuf, parmesan, croûtons, mélange de graines, sauce caesar

**Petite salade de crudités**  6

Salade verte et crudités accompagnés de notre vinaigrette signature

**Œuf mollet du Rivage**  9

Œuf mollet, sauce hollandaise, pickles d'oignon rouge, parmesan, croûtons maison et herbes fraîches

**Terrines "Maison Patignac"** 7

Au choix: **Canard** au magret fumé.

**Porc** au châtaigne et floc de Gascogne.

**Terrine Végé "Maison Patignac"**  8

**La Douce** à l'artichaut, tomates séchées, paprika.

# À PARTAGER

**Tempura**  9

Légumes (courgettes vertes, carottes, poivrons rouges, haricots verts) enrobés de pâte à tempura, servi avec notre sauce yaourt

**Hermelin**  10

Camembert mariné dans l'huile d'olive avec piment, ail, oignons et épices. À prononcer "hermeline".

**Utopenec** 9

Deux saucisses marinée façon aigre doux, piment, oignons et épices. À prononcer "outopenets".

**Falafels**  9

6 boulettes de pois chiches avec des edamames, des pois et des fines herbes dans une panure végétarienne avec de la betterave rouge.

**Gyozas 4 / 6 / 8** 8 / 10 / 12

Gyozas japonais croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur, farcis de légumes ou viande, accompagnés de sauce umami.

**Saucisson sec** 8

Salaison Du Mont Blanc - Saucisson sec pur porc nature 200 g

° Nos recettes apéro sont servies avec du pain frais. Panière supplémentaire : 1€

# PLATS

Grill

## Pièce du boucher

Viande du moment, soigneusement sélectionnée par le chef, servie avec des frites fraîches.

prix TTC

ardoise

## 1/2 Magret de canard

Marinade du Rivage, frites fraîches, crudités, beurre persillé

19

Léger

## Salade Caesar

Salade, crudités, poulet pané, œuf mollet, parmesan, croûtons, mélange de graines, sauce Caesar du Rivage. Possible en version falafels et sauce yaourt. 

18

## Bouillon Thaï combava au poulet

Bouillon léger au citron, combava, coco et épices thaï, coriandre, haut de cuisse de poulet fondant, servi avec un riz japonais parfumé.

18

Poisson

## Assiette Sashimi de saumon



24

Sashimi de saumon cru, riz, wakamé, chou rouge, oignons frits, cébette, sauce poké, sauce yaourt.

## Fish and chips



17

Cabillaud pané, frites fraîches, sauce yaourt du Rivage.

Burger

## Burger Signature

Steak haché de bœuf, salade, compotée ail & oignons flambée au whisky, sauce cheddar aux herbes de Provence, bacon croustillant. Le tout servi avec nos frites fraîches.

- déclinable en version poulet pané ou falafels 

18

## Burger Cheese

16

Steak haché de bœuf, sauce cheddar, sauce ketchup, pickles d'oignon rouge. Le tout servi avec nos frites fraîches.

- déclinable en version poulet pané ou falafels 

Enfant

## Menu Enfant

11

Sirop à l'eau + plat enfant + dessert  
plat au choix: nuggets de poulet ou steak haché avec frites fraîches  
dessert au choix: 1 boule de glace ou 1 compote aux pommes BIO

# DESSERTS

	prix TTC
<b>Fruits d'Été Indien</b> ❤	8
Fruits frais de saison zestés de citron vert, infusés dans un sirop de fruits rouges maison, accompagnés d'un crémeux mascarpone au chocolat blanc et d'un crumble croustillant.	
<b>Le moelleux au chocolat de Juliette</b> ❤	6
Accompagné de crème anglaise et d'éclats de spéculoos	
<b>Café gourmand</b>	8
Trois gourmandises du jour et 1 café expresso	
<b>Café douceur</b>	4.5
1 café expresso accompagné par une gourmandise du jour.	
<b>Affogato</b>	5
1 boule de glace vanille nappée de coulis de caramel et d'éclats de spéculoos, arrosée d'un expresso bien chaud.	
<b>Gaufre au sucre</b>	4
Gaufre de Bruxelles, légère et croustillante.	
<b>+ nappage</b>	1
chocolat, caramel, fruits rouges	
<b>Chantilly</b>	1.5

*Les Coupes Glacées*

<b>Dame blanche</b>	9
3 boules de glace vanille, coulis de chocolat noir, chantilly	
<b>Pêche melba</b>	9
2 boules de glace vanille, demi pêche au sirop, coulis fruits rouges, chantilly	
<b>Café ou chocolat liégeois</b>	9
2 boules de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille, coulis chocolat noir, chantilly	
<b>Colonel</b>	9
1 boule de citron vert: 4cl de vodka	

*Les Glaces*

**1 boule** ..... 3      **2 boules** ..... 5      **3 boules** ..... 7



vanille



chocolat



café



caramel



citron vert



cassis