



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



LA CARTE

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 "herméline".

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. Pannière supplémentaire : **1€**

PLATS

prix TTC

Grill

Pièce du boucher

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

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

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

24

Fish and chips

Cabillaud pané, frites fraîches, sauce yaourt du Rivage.

17

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.

18

- déclinable en version poulet pané ou falafels 

Burger Cheese

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

16

- déclinable en version poulet pané ou falafels 

Enfant

Menu Enfant

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

11

DESSERTS

prix TTC

Fruits d'Été Indien

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.

Le moelleux au chocolat de Juliette

6

Accompagné de crème anglaise et d'éclats de spéculoos

Café gourmand

8

Trois gourmandises du jour et 1 café expresso

Café douceur

4.5

1 café expresso accompagné par une gourmandise du jour.

Affogato

5

1 boule de glace vanille nappée de coulis de caramel et d'éclats de spéculoos, arrosée d'un expresso bien chaud.

Gaufre au sucre

4

Gaufre de Bruxelles, légère et croustillante.

+ nappage

1

chocolat, caramel, fruits rouges

Chantilly

1.5

Les Coupes Glacées

Dame blanche

9

3 boules de glace vanille, coulis de chocolat noir, chantilly

Pêche melba

9

2 boules de glace vanille, demi pêche au sirop, coulis fruits rouges, chantilly

Café ou chocolat liégeois

9

2 boules de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille, coulis chocolat noir, chantilly

Colonel

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