R I V

ENTRÉES

Rillettes de thon - fromage blanc aux herbes	9.
Tartare de thon rouge - gwell de la ferme du gros chêne - carpaccio de concombre	11.
Oeufs durs bio de chez Denis - mayonnaise maison	6.
Concombre au gwell - féta AOP - pomme Granny Smith	9.50

PLATS

Plat du jour - (le midi sauf en week end)	13.5
Burger RIV - steak haché - cheddar - oignons - salade - frites maison - mayonnaise fumée	18.
Croque Madame - salade	14.
Croquettes de poisson - salade verte - tomates fraîches de chez Bocel - concombre mayonnaise citronnée	23.
Paleron de boeuf braisé (8 heures) - carottes en deux façons - jus réduit	23.
Potimarron confit - polenta crémeuse à la graine de courge - Cantal "Entre-Deux" râpés	17.
Effiloché de cochon de la ferme des Prés - espuma de pomme de terre à l'anis étoilé - jus corsé à la bière	21.

DESSERTS

Dessert du jour - (le midi sauf en week end)	6.
Assiette de fromages	11.
Figues rôties - crème de thym - glace noisette - biscuit moelleux	9.
Grué de cacao croquant - crémeux au chocolat - vinaigre de fleur de sureau	9.
Crémeux cheesecake - sorbet citron vert - streusel - pop corn	9.
Glace 2 boules - vanille, fraise, chocolat, noisette, citron vert, café ou barbe à papa	6.

Formule PLAT du jour + DESSERT du jour 18,50 €

MENU ENFANT 12€

(jusquà 12 ans)

Steak haché ou poisson pané maison — frites ou légumes
Sirop à l'eau ou jus de pommes BIO Vergers de l'Ille
Glace — vanille, fraise, chocolat, barbe à papa ou dessert du moment

Prix en € et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.