

Riviera

RESTAURANT

En une bouchée, voyagez par-delà les frontières,
de la France à l'Italie, entre Ciel et Mer
*In one bite, travel beyond borders from France to Italy,
between Sky and Sea*

Duo Tea Time

Deux pâtisseries au choix – *Two pastries of your choice*

Assortiment de tartelettes — *Selection of tartlets*

Deux boissons chaudes – *Two hot drinks*

65€

Accompagnées de deux coupes de Champagne

With two glasses of Champagne

95€

De 15h00 à 18h00

From 15:00 to 18:00

Become a Riviera lover, follow us

[@TheMaybourneRiviera](#)

SALTY TASTE OF RIVIERA

Bruschetta cecina de Wagyu | Wagyu cecina bruschetta

Pain à la tomate fumée

Smoked tomato bread

24 €

Barbajuans

Blette, fromage de chèvre, anchoïade, citron confit

Swiss chard, goat's cheese, anchovy and caper sauce, lemon confit

18 €

Calamars frits | Fried calamari

Sauce Tartare

Tartar sauce

18 €

Crevette tempura | Tempura shrimps

Sauce Tartare

Tartar sauce

24 €

Club sandwich de haddock | Haddock club sandwich

Avocat, concombre, fenouil, wasabi

Avocado, cucumber, fennel, wasabi

22 €

Sandwich végétarien | Vegetarian sandwich

Crème aux herbes, concombre, œufs de caille, câpres

Herb cream, cucumber, quail eggs, capers

18 €

Salade de crudités | Raw vegetables salad

Carotte, chou fleur, concombre, tomate, céleri, sauce betterave, humus amande

Carrot, cauliflower, cucumber, tomato, celery, beetroot sauce, almond humus

16 €

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques.

Origine des viandes : France, cecina de wagyu (hors U.E.), viande hachée (U.E.).

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France, cecina de wagyu (outside EU), minced meat (EU). Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included

SWEET TASTE OF RIVIERA

Saint-Honoré vanille noisette du Piémont | Saint-Honoré vanilla with Piedmont hazelnuts

Feuilletage viennois, crème pâtissière vanille, praliné noisette
Viennese puff pastry, vanilla custard cream, hazelnut praline

17 €

Tarte aux pommes façon Tatin | Apple Tatin tart style

Pâte sucrée, crème vanille, pomme caramélisée, caramel
Sweet paste, vanilla cream, caramelized apple, caramel

17 €

Figues de Solliès, miel et pignons de Provence | Solliès figs, honey and Provence pine nuts

Biscuit amande, mousse légère au miel, marmelade figue, praliné pignons
Almond genoise, light honey mousse, fig marmalade, pine nuts praline

17 €

Chocolat et sarrasin | Chocolate and buckwheat

Biscuit chocolat sans gluten, mousse chocolat noir 70%, croustillant sarrasin
Gluten-free chocolate biscuit, 70% dark chocolate mousse, crispy buckwheat

17 €

Assortiment de tartelettes orange chocolat 62%

Selection of orange and 62% chocolate tartlets

17 €

À partager | To share

Danish poire et tonka | Pear danish and tonka

Pâte à croissant, crème brûlée tonka, coulis poire
Croissant pastry, tonka crème brûlée, pear coulis

26 €

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques.

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included.