



Chers convives,

Quel plaisir de vous retrouver autour de cette nouvelle carte d'été

Une carte pensée comme on aime cuisiner chez Rivamour : avec des produits de saison, beaucoup de fraîcheur, un brin de soleil... et toujours l'envie de partager de belles assiettes. Cette saison marque déjà la troisième carte depuis le début de notre aventure, et chaque nouvelle édition est pour nous l'occasion de célébrer le terroir, les producteurs qui nous accompagnent et les saveurs qui évoluent au fil des mois.

À travers ces plats, nous avons surtout voulu vous proposer une cuisine vivante, sincère et généreuse — à savourer simplement, entre amis, en famille ou autour d'un bon verre.

Merci d'être là ce soir, profitez, partagez... et bienvenue chez Rivamour

Pierre - Chef
Méliza, Julien et Yonys

Dear guests

We're so happy to welcome you around our table tonight

This new summer menu was created the way we love to cook at Rivamour: with seasonal ingredients, plenty of freshness, a touch of sunshine... and always the joy of sharing beautiful food.

This season already marks the third menu since the beginning of our adventure, and each new chapter is a chance for us to celebrate our terroir, the producers we work with, and the flavors that naturally evolve throughout the year.

Through these dishes, we simply wanted to offer a cuisine that feels vibrant, sincere, and generous — made to be enjoyed with friends, family, and a good glass of wine.

Thank you for being here with us tonight.

Enjoy, share, and welcome to Rivamour

*Pierre - Chef
Méliza, Julien et Yonys*

NOS PROCHAINS EVENEMENTS

Rivamour

21 Juin

Nous avons le plaisir d'accueillir les Beijinhos pour un concert privé à partir de 20h00, le temps d'une soirée festive aux couleurs du Brésil.

Pour l'occasion, notre chef a imaginé une formule exclusive à 42€

Un cocktail signature créé spécialement pour la soirée
Une sélection de mets salés & sucrés à partager, inspirés des saveurs brésiliennes et de l'esprit Rivamour.

Une soirée chaleureuse, solaire et pleine de musique vous attend...

Réservez votre table et laissez-vous emporter par l'ambiance



Chaque dimanche jusqu'au 12 juillet

Notre formule brunch & kid friendly vous accueille pour un buffet gourmand salé et sucré

26€ par adulte

14€ 6-12 ans

9€ pour les 3-6 ans



ENTRÉES PIQUE-ASSIETTE


Starters

Carpaccio de poulpe, mousseline de pomme de terre citronnée, sauce vierge

Octopus carpaccio, lemon potato mousseline, sauce vierge



15

Croquetas de jambon et fromage de brebis 

Ham croquettes with sheep's cheese

9,5

Pâté en croûte aux morilles, chutney figue/gingembre

Morel mushroom pâté en croûte with fig and ginger chutney

11

Cappuccino de petit pois et parmesan, pignons de pin

Pea and parmesan cappuccino with pine nuts

9.5

MENU DES P'TITS CHEFS

Little chefs' menu

PLAT/DESSERT - 12

MAIN COURSE / DESSERT - 12

Tenders de poulet ou filet de poisson pané

Coquillettes ou légumes de saison

Chicken tenders or breaded fish fillet

Macaroni pasta or seasonal vegetables

Coupe de fruit du moment ou 2 boules de glace

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. Nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Prix nets en euros, taxes et services inclus.

Please inform us of any allergies or intolerances when ordering. A list of allergens is available upon request. Our meats come from the European Union. Net prices in euros, taxes and service included.



"Coup de cœur de la Brigade"
"The brigade's favourite"

PLATS

Main courses

Pressé de cochon confit, légumes de saison,

Pressed pork, reduced jus and vegetables

21

♥ Ceviche de maigre au fruit de la passion,
purée de patate douce au citron vert et broccolini

Sea bass ceviche with passion fruit, lime sweet potato purée and broccolini

24

Filet de canette, sauce vin rouge aux agrumes, panisse et pois gourmands

Duck fillet with citrus red wine sauce, panisse and snow peas

23

Déclinaison de légumes rôtis, purée de patate douce et coulis poivron

Selection of roasted vegetables, sweet potato purée and pepper coulis

18

♥ Entrecôte sauce poivre vert, bravas

Rib steak with green pepper sauce and patatas bravas

32

DESSERTS

Assiette de fromage brebis, bleu (de chèvre), comté

Cheese platter: sheep's cheese, blue goat cheese and Comté

9 une personne - 14 à partager

Cheese cake au fruit de la passion

Passion fruit cheesecake

11

Salade de fruits de saison, sorbet, financier pistache

Seasonal fruit salad, sorbet and pistachio financier

10

Brownie, crémeux chocolat noir, glace chocolat blanc

Brownie, dark chocolate crémeux and white chocolate ice cream

11