



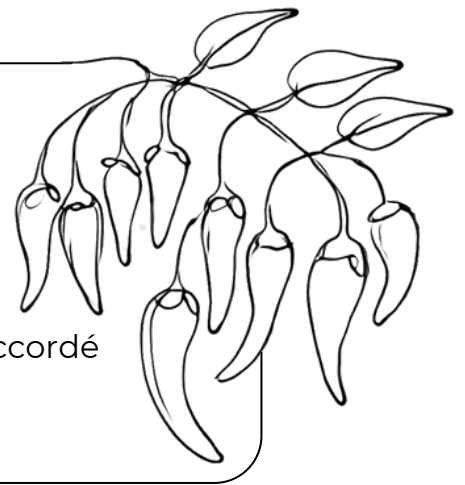
RIVAMOUR... *Un nom inspiré par notre belle région :*

"Riv" comme celles de la Garonne et les bateaux qui y naviguent paisiblement.

"Amour" pour notre attachement à cette terre généreuse et aux saveurs qu'elle nous offre.

Notre cuisine met à l'honneur des plats authentiques et de saison, élaborés avec des produits issus des terroirs aquitains.

Tout est fait maison, avec un respect particulier accordé au travail de nos producteurs locaux.



ENTRÉES PIQUE-ASSIETTE

Picorez, partagez, savourez... et recommencez !

Chipirons confits au chorizo

10

Pimientos de Padrón

8

Pâté de canard et noix de veau en croûte, insert foie gras IGP et trompettes de la mort

12

Œuf parfait et pipérade

9

Asperges vertes des Landes et pignons de pin rôtis

12

Poireaux grillés, vinaigrette, œufs mimosa et oignons frits

8

♥ Ravioles terre et mer - Poitrine séchée des Pyrénées, araignée de mer et sauce au Lillet

13

PLATS

Suprême de volaille, sauce Albuféra et petits pois carottes

22

♥ Selle d'agneau rôtie, jus corsé au thym et purée façon grand-père

25

Poitrine de porc croustillante et velouté de petits pois

19

Burger Rivamour - Steak haché, échalotes confites, fromage Bethmale des Pyrénées, ketchup de betterave, tomate, salade et frites fraîches

19

Aubergine à la milanaise, tagliatelles fraîches et pesto de roquette

18

Pavé de cabillaud à l'unilatéral, coques marinières et linguines
à l'encre de seiche

24

À PARTAGER

Un festin à deux, ou plus si affinités !

Accompagnement au choix : frites, purée de carottes ou légumes de saison

Pièce du boucher d'Aquitaine et sauce béarnaise

69

Jambon de Bayonne 24 mois et « Pan con Tomate »

14

FROMAGES

Assiette des affinés...

Ossau-Iraty, Bleu Basque, Barisien au lait cru.

Accord verre de vin (12 cl) ou mocktail (20 cl)

19

DESSERTS

Trop bon pour dire non...

Financier au miel des Pyrénées, tartare et coulis exotique, glace vanille

10

Déclinaison tout en chocolat et noisettes, streusel au cacao et fleur de sel

11

♥ Fraises et rhubarbe poêlées au poivre de Sichuan, crumble et
glace yaourt

11

Île flottante, croustillant nougatine et crème anglaise

9

Café et gourmandises

9

MENU DES P'TITS CHEFS

Jusqu'à 12 ans

PLAT/DESSERT

14

Steak haché ou filet de poisson pané

Frites ou tagliatelles / légumes de saison

Chocolat chaud gourmand "comme les grands" ou

2 boules de glace (vanille, fraise, chocolat)

Du lundi au vendredi midi, laissez-vous tenter par une sélection raffinée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts, soigneusement élaborés par notre chef et sa brigade.

Les créations évoluent au gré des produits du marché, mettant à l'honneur les saveurs du terroir.

Découvrez une cuisine locale, fraîche et de saison, où authenticité et gourmandise se rencontrent.

FORMULE DÉJEUNER

Du lundi au vendredi

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 25

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 20

PLAT SEUL - 17

FORMULE DÎNER

Du lundi au dimanche

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT

37

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

42

ENTRÉES

Pâté de canard et noix de veau en croûte, insert foie gras IGP
et trompettes de la mort

Asperges vertes des landes et pignons de pin rôtis

PLATS

Suprême de volaille, sauce Albuféra et petits pois carottes

Aubergine à la milanaise, tagliatelles fraîches et pesto de
roquette

Pavé de cabillaud à l'unilatéral, coques marinières et linguines
à l'encre de seiche

DESSERTS

Financier au miel des Pyrénées, tartare et coulis exotique, glace vanille

Déclinaison tout en chocolat et noisettes, streusel au cacao et fleur de sel

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.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et partagez vos moments au Rivamour.

