



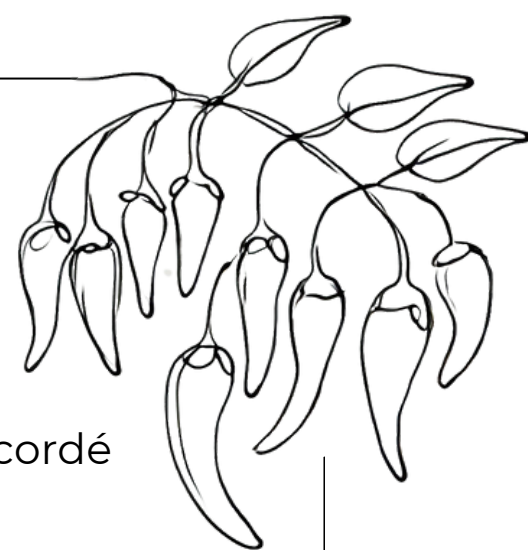
***RIVAMOUR...*** Un nom inspiré par notre belle région :

*"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 !*

Pimientos del Padrón et fleur de sel

8

Chipirons à la basquaise et persillade

10

Pâté en croûte au foie gras IGP et volaille des landes aux pistaches ❤️

11

Couteaux à la plancha et sauce vierge

9

Œuf parfait, crème de champignons et tuile d'Ossau-Iraty

10

Ravioles de morilles, polenta et léger bouillon de légumes

11

Jambon de Bayonne 24 mois et "Pan con tomate"

14

## PLATS

Ballotine de suprême de volaille des Landes, morilles et  
carottes caramélisées

20

Saint-Jacques snackées au sauternes, duo de tagliatelles et salsifis

24

*"Burger Rivamour"* - bœuf d'Aquitaine, tomme des Pyrénées,  
chips d'Abotia, sauce Xipister et frites maison

19

Butternut rôti, fromage des Pyrénées, crumble de noix et  
petit épeautre

17

Poitrine de cochon fondante et croustillante et légumes d'hiver 

19

## A 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

Retour de criée de notre côte atlantique et sauce vierge

58

## 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...*

Madeleine à l'armagnac et crème glacée aux pruneaux

9

Pastis landais de Mamie Lydie, clémentines rôties au miel et  
éclats de pistaches 

10

"Fondant Rivamour" - chocolat, praliné à la pistache et glace à la vanille

11

Café Gourmand

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 ou purée de carottes

Chocolat chaud gourmand "comme les grands" ou

2 boules de glace (vanille, fraise, chocolat)

# FORMULE DÉJEUNER

*Du lundi au vendredi*

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 25

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 20

PLAT SEUL - 17

## ENTRÉES

Entrée du jour

Entrée de la carte\*

## PLATS

Plat du jour

Plat de la carte\*

## DESSERTS

Dessert de la carte

*\*Selon une sélection de plat*

## FORMULE DÎNER

*Du lundi au dimanche*

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

42

### ENTRÉES

Pâté en croûte au foie gras IGP et volaille des landes aux pistaches

Œuf parfait, crème de champignons et tuile d'Ossau-Iraty

---

### PLATS

Saint-Jacques snackées au sauternes, duo de tagliatelles et salsifis

"*Burger Rivamour*" - bœuf d'Aquitaine, tomme des Pyrénées, chips d'Abotia,  
sauce Xipister et frites maison

Butternut rôti, fromage des Pyrénées, crumble de noix et petit épeautre

---

### DESSERTS

"*Fondant Rivamour*" - chocolat, praliné à la pistache et glace à la vanille

Pastis landais de Mamie Lydie, clémentines rôties au miel et éclats de pistaches

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 !  
Partagez vos moments au Rivamour en utilisant le  
hashtag [#WeLoveRivamour](#).

