








RIVERA
PLAGE
ST BARTH

A G R I G N O T E R
G O U R M E T S N A C K S

Poichichade au basilic et citron confit <i>Basil oil hummus and candied lemon</i>	15 € 
Tartelette de thon cru, citron piment jalapeño <i>Raw tuna tartlet, sweet pepper jalapeño lemon</i>	22 €
Crèmeux d'avocat au piquillos <i>Avocado cream and piquillos</i>	17 € 
Accras de patate douce à la créole <i>Sweet potato accras, spicy sauce</i>	18 € 
Le Mezze, la sélection du Chef <i>Mezze, Chef's selection</i>	39 €

P O U R C O M M E N C E R
T O S T A R T

Tartelette de légumes grillés à la Provençale, coulis de piquillos <i>Grilled vegetables tartlet « à la Provençale », piquillo coulis</i>	24 €
Crudo de la pêche locale, leche de tigre de butternut <i>Local raw fish, leche de tigre butternut</i>	28 € 
Burrata, concombre en gaspacho et menthe <i>Burrata, cucumber and mint gaspacho</i>	28 €
Thon snacké, tomates cerises et balsamique de fruits rouges <i>Seared tuna, cherry tomatoes and red fruits balsamic</i>	32 € 

S A N D W I C H E S & P I N S A

Pinsa Margherita <i>Margherita Pinsa</i>	25 €
Pinsa Diavola <i>Diavola Pinsa</i>	32 €
Pinsa Truffe <i>Truffle Pinsa</i>	39 €
The Rockefeller burger, bacon et cheddar <i>Rockefeller burger, bacon and cheddar cheese</i>	38 €
Bun brioché, langouste, avocat et curry <i>Brioche bun, lobster, avocado and curry</i>	39 €
Croq'Truffe, comté 24 mois et jambon truffé <i>Truffle Croque, 24 months aged comté cheese and ham</i>	36 €

P O U R S U I V R E
T O F O L L O W

Risotto du moment <i>Risotto of the day</i>	-	🍷
Tubettoni à la tomate, gambas au basilic <i>Tubettoni with tomatoes, king prawns with basil</i>	44 €	
Mahi-mahi grillé, mousseline de pommes de terre, velouté aux câpres <i>Grilled mahi-mahi, potatoes mousseline, butter with capers</i>	42 €	🍷
Volaille à la Niçoise, aubergine et légumes d'une ratatouille, grillés et confits, jus condimenté au pesto <i>Poultry Niçoise style, confit and grilled vegetables and egg-plant, pesto sauce</i>	46 €	🍷
Filet de boeuf, pommes de terre grenailles au beurre demi-sel, jus de viande <i>Beef filet, roasted potatoes with salted butter, meat juice</i>	54 €	🍷
Salade César poulet salade, bacon, oeuf, croûtons de pain <i>Cesar salad chicken green salad, bacon, egg, bread croutons</i>	38 €	
Salade César gambas salade, œuf, croûtons de pain <i>Cesar salad king prawns green salad, egg, bread croutons</i>	42 €	

A C C O M P A G N E M E N T S / S I D E S

Ratatouille de légumes confits, étuvée de légumes, frites, salade verte <i>Confit vegetables ratatouille, vegetables medley, french fries, green salad</i>	11 €
Purée de pommes de terre à la truffe, frites à la truffe et parmesan <i>Mashed potatoes with truffle, french fries with truffle and parmesan</i>	19 €

P O U R F I N I R
T O C O N C L U D E

Crème brûlée à la pistache et son financier framboise <i>Pistachio crème brûlée and financier raspberry biscuit</i>	16 €
Tarte chocolat, praliné aux noix de pécan <i>Chocolate and praline tart with Pecan nuts</i>	16 €
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	22 €
Le Cookie XXL, glace vanille <i>XXL cookie, vanilla ice cream</i>	18 €
Les chouquettes, sauce chocolat, caramel beurre salé et exotique <i>Chouquettes with chocolate, caramel and exotic topping</i>	16 €
Snickers chocolat, cacahuètes, caramel au beurre salé <i>Chocolate, peanuts and salted butter caramel snickers</i>	16 €

M E N U E N F A N T
K I D S M E N U
(Moins de 12 ans / *Under 12 years old*)

30 €

Filet de volaille / *Chicken breast* ou / or Poisson du jour / *Fish of the day* ou / or
Fish & chips ou / or Burger (bacon et cheddar)

Garniture au choix / *side* :

Ratatouille de légumes confits, étuvée de légumes, frites, salade verte
Candied vegetable ratatouille, vegetable stew, french fries, green salad

2 boules de glace / *2 scoops of ice cream*
ou / or

Cookie chocolat / *Chocolate cookie*

O R I G I N E D E S V I A N D E S

M E A T O R I G I N

Boeuf - Black Angus <i>Beef - Black Angus</i>	Etats-Unis <i>United States of America</i>
Porc <i>Pork</i>	Etats-Unis <i>United States of America</i>
Veau <i>Veal</i>	UE <i>Europe</i>
Poulet <i>Chicken</i>	France <i>France</i>

O R I G I N E D E S P O I S S O N S

F I S H O R I G I N

Poissons <i>Fishes</i>	Pêche locale <i>Local fish</i>
Gambas <i>Prawns</i>	Océan Indien <i>Indian Ocean</i>
Crevettes <i>Shrimps</i>	Nouvelle-Calédonie <i>New Caledonia</i>
Calamars et poulpes <i>Squids and octopus</i>	Espagne <i>Spain</i>

A L L E R G I E S

Pour toute restriction alimentaire ou allergie particulière,
veuillez demander à un membre de notre équipe.

*For any special dietary restrictions or allergies,
please ask for a member of our team.*



Sans gluten / *Gluten free*



Vegan