

*Au Restaurant Riviera,
la cuisine du chef Guillaume Boumati suit le rythme des saisons
et célèbre la générosité méditerranéenne.
Entre terre et mer, chaque création rend hommage à la beauté du produit,
à la richesse du terroir et à la lumière qui sublime l'assiette,
comme une ode aux paysages environnants.
Saveurs franches, gestes justes et élégance sans artifice : ici, le soleil,
le vent salin et les herbes sauvages inspirent une cuisine vibrante et intemporelle,
où se rencontrent mer et jardin, tradition et créativité.*

*At Restaurant Riviera,
Chef Guillaume Boumati's cuisine follows the rhythm of the seasons
and celebrates Mediterranean generosity.
Between land and sea, each creation pays homage to the beauty of the ingredients,
the richness of the terroir, and the light that elevates every plate,
an ode to the surrounding landscapes.
Honest flavors, precise gestures, and effortless elegance: here, the sun,
the sea breeze, and wild herbs inspire a vibrant,
timeless cuisine where garden meets ocean, and tradition meets creativity.*

Caviar de La Maison Stuvia

Perles et Bulles 65€

Pearls and bubbles

**Caviar Oscietre 10g et condiments, servi avec
une coupe de Champagne Billecart-Salmon Le Réserve 12cl**

Oscietra Caviar 10g and condiments, served with a glass of Billecart-Salmon Le Réserve 12cl

Caviar Oscietre 30g - 90€, 50g - 140€, 125g - 330€

Caviar Beluga 30g - 320€

Entrées - Starters

Gamberoni, vierge de petits pois, agrumes 42€ 🍷 🌿

Gamberoni, green pea vierge, citrus

Gamberoni en carpaccio, vierge de petits pois tiède, citron confit

Gamberoni carpaccio, warm green pea vierge, preserved lemon

Artichaut croustillant et œuf parfait 36€ 🌿

Crispy artichoke with a perfectly cooked egg

Œufs de hareng et crème d'artichaut

Herring roe and artichoke cream

Tartare de Loup, rhubarbe et avocat 38€ 🍷 🌿

Sea bass tartare with rhubarb and avocado

Loup de Méditerranée, carpaccio de rhubarbe, avocat en brunoise, vinaigrette rhubarbe

Mediterranean sea bass, rhubarb carpaccio, diced avocado, vinaigrette rhubarb

Salade Niçoise 34€ 🍷 🌿

Niçoise salad

Ventrèche de thon confite, salade de saison, brocoletti, tomates, œuf mollet, haricots verts, radis, cébettes, anchois et olives taggiasche

Confit tuna belly, seasonal greens, brocoletti, tomato, soft-boiled egg, green bean, radish, spring onion, anchovies and taggiasca olives

Le Vitello tonnato 41€ / à partager pour 2 personnes 76€

Vitello tonnato / to share between two people

Noix de veau, œufs de caille mollets, anchois, sabayon tonnato

Veal cushion, soft-boiled quail eggs, anchovies, tonnato sabayon

Burrata 33€ / Figliata de 500g à partager 75€

Burrata or Figliata (500g) to share

Asperges vertes, agrumes, pesto de roquette

Green asparagus, citrus and arugula pesto

🌿 Sans Gluten / Gluten-free 🍷 Sans Lactose / Lactose-free 🌿 Végan

Les grandes pièces à partager - Prime cuts to share

Épaule d'agneau confite 30 heures / 145€ pour 2 personnes 🌿

30-hour slow-cooked lamb shoulder for 2 people

Pommes de terre rôties, oignons grelots et jus d'agneau

Roasted potatoes, pearl onions and lamb jus

Rascasse en bouillabaisse / 155€ pour 2 personnes

Scorpionfish bouillabaisse for 2 people

Pommes de terre safranées, fenouil confit, servie avec rouille et croûtons

Saffron potatoes, confit fennel, served with rouille and croutons

Poissons - Fishes

La Pêche du jour 'alla Ligure' 54€ 🌿

Catch of the day 'alla Ligure'

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, et câpres

Purple artichoke, zucchini, tomatoes, potatoes, and capers

Poulpe 'alla Luciana' 56€

Octopus 'alla Luciana'

Olives taggiasche, câpres, pommes de terre, tomates, anchois,
toast de pain, chips d'ail et huile d'herbes

*Taggiasca olives, capers, potatoes, tomatoes, anchovies,
bread toast, garlic chips and herb oil*

Viandes - Meats

Le Filet de bœuf Charolais grillé 58€ 🌿

The Charolais Beef Fillet

Poireaux glacés au jus de bœuf, julienne de poireaux frits et sauce béarnaise

Leeks glazed in beef jus, crispy leek julienne and bearnaise sauce

La Selle d'Agneau 56€

Saddle of Lamb

Oignons farçis et purée de panais

Stuffed onions and parsnip purée

Végétarien - Vegetarian

Raviole ricotta et épinards 44€

Ricotta and spinach ravioli

Farce aux épinards et ricotta citronnée, siphon au parmesan

Lemon-infused ricotta and spinach filling, parmesan espuma

Chou-fleur rôti aux épices 40€ 🌿

Spiced roasted cauliflower

Marinade zaatar, garam masala, curcuma et sumac, servi avec une crème acidulée

Marinated with zaatar, garam masala, turmeric and sumac, served with tangy cream

Accompagnements - Sides 🌿

Purée de pommes de terre parfumée à la noix de muscade 12€
Mashed potatoes scented with nutmeg

Poêlon de légumes du jour, à l'huile d'olive 14€
Sautéed seasonal vegetables with olive oil

Mesclun provençal 12€
Provençal mesclun salad

Desserts

Vacherin aux agrumes - à partager pour 2 personnes 34€ 🌿
Citrus blossom vacherin - to share for two persons

Mille-feuille vanille et noix de macadamia 22€
Vanilla and macadamia mille-feuille

Dentelle au chocolat noir et grué de cacao 22€
Dark chocolate and cocoa nib dentelle

Notre sélection de sorbets et glaces maison 5€/ boule
Vanille, chocolat, fraise, framboise, fruits exotiques, noisette, pistache, café blanc
Our selection of homemade sorbets and ice creams 5€/ scoop
Vanilla, chocolat, strawberry, raspberry, exotic fruits, hazelnut, pistachio, white coffee

Le Chariot à desserts - Dessert selection trolley 18€

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue tart

Paris-Brest à l'orge et à la noisette du Piémont
Barley and Piedmont hazelnut Paris-Brest

Charlotte aux fruits exotiques
Exotic fruit charlotte

Tarte chocolat noir 66% et sésame noir
66% Dark chocolate and black sesame tart

Flan à la pistache
Pistachio flan



Notre menu anti-inflammatoire Surrenne est disponible sur demande.
Our Surrenne anti-inflammatory menu is available upon request.