

LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
Lallier R.012	12,5	69	139
Jacquart Blanc de Blancs 2009		74	
Louis Røederer brut Premier		83	
Moët et Chandon		89	
Veuve Clicquot brut Carte Jaune		95	
Dom Pérignon 2006		230	
Louis Røederer cuvée Cristal millésimé 2006		240	

Jacquart rosé Mosaïque	13	69
Veuve Clicquot rosé		97

LES COCKTAILS

COCKTAIL RIVER CAFE (Champagne, cointreau, citron vert, sucre de canne)	12
---	----

CLASSIQUES	
Piña colada (Rhum, crème de coco, jus d’ananas, vanille)	12
Royal Martini (Martini Bianco, prosecco, citron vert)	12
Americano (Martini rouge, campari, noilly prat)	12
Spritz (Apérol, prosecco, perrier)	12

MOJITOS	
Classic (Rhum, menthe fraîche, citron vert, perrier)	12,5
Raspberry Mojito (Rhum, menthe, framboises fraîches, citron vert, perrier)	12,5
Royal (Rhum, menthe fraîche, citron vert, champagne)	12,5

CAÏPIRINHAS	
Classic (Cachaça, citron vert, sucre roux)	12

Ginger Caïpirinha (Cachaça, citron vert, gingembre, sucre roux)	12
--	----

COCKTAILS SANS ALCOOL	
Virgin Colada (Jus d’ananas, crème de coco, vanille)	9
Meli-Melo (Jus d’orange, abricot, ananas)	9
Apple Mint (Jus de pomme, menthe fraîche, citron vert)	9

BAR À JUS

Jus pressés minute Orange ou citron	9
Jus de fruits frais Detox Carotte (Carotte, pomme, bananne, mangue)	7
Fruits rouges (Framboise, myrtille, pomme, banane)	7

Nectars	
Poire des Iles (Nectar de poires William’s avec son doux parfum de vanille de Madagascar)	8
Fruit de ma Passion (Nectar de grenadilles sublimé par une pincée de safran)	8
King of Mango (Nectar de mangue du Pérou avec son soupçon de gingembre frais)	8
Fraise d’amour (Nectar de fraises mara des bois avec son subtil parfum d’hibiscus)	8
Jus de fruits (Ananas, orange, pomme, pamplemousse, abricot, tomate)	6



ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 41€ ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 36€

Notre carte a été élaborée par notre Chef David Cournil

POUR COMMENCER

- Gaspacho servi devant vous
- Salade de quinoa, pamplemousse et grenade
- Sardines fraîches juste saisies, pain grillé, tomates
- Calamars croustillants, sauce tartare
- Terrine de foie gras de canard maison
- Tartare de thon, condiments marins (+ 4 €)
- Dorade marinée, kumquat et coriandre
- Burrata des pouilles, légumes crus, huile d’olives et citron
- Melons et pastèques, copeaux de feta

« Demandez l’huile d’olive extra vierge d’Italie, commune de Lucca et le vinaigre balsamique Fattoria Estense pour accompagner les entrées »

MER

- Tournedos de saumon, pickles de mangue et courgettes
- Cabillaud laqué, façon « black cod » et purée
- Espadon comme en Sicile
- Plancha de seiches et gambas, piperade au chorizo
- Tronçon de turbot de Noirmoutier, mousseline curcuma, citron vert (+ 12 €)

TERRE

- Belle assiette de légumes frais, jus fruité acidulé
- Filet de bœuf béarnaise, pommes grenailles
- Poulet mariné aux épices cajuns
- Poitrine de cochon de l’Aveyron au caramel, riz coco et citronnelle
- Pavé de gigot, fèves et pimientos del padrón
- Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites maison
- Côte de veau aux girolles, pomme purée (+ 9 €)

DESSERTS

élaborés par notre chef pâtissier Sandro Recchia

Saint Marcellin

- Salade de fruits frais
- Belle assiette de fraises et framboises (+ 3 €)
- Eclair géant au caramel beurre salé
- Cheese cake aux framboises fraîches
- Macaron glacé et sorbet chocolat
- Glace yaourt, fruits rouges et chantilly
- Soupe de pêches rafraichie, glace verveine
- Le baba du River

Pedone glacier artisanal :
Glace : vanille, yaourt, verveine / Sorbet : chocolat, mangue, framboise

Un café et un dessert du jour



MENU P’TITS MOUSSAILLONS

PLAT, DESSERT, BOISSON 17 € (3 / 12 ans)
Nuggets et frites maison - Gaufre - Soft

Les entrées prises hors menu sont facturées 11 € / Les plats pris hors menu sont facturés 26 € / Les desserts pris hors menu sont facturés 11 €
Tous nos plats sont “fait maison”. La liste des allergènes est disponible à l’accueil.



Prix nets en euros. Taxes & service compris. « L’établissement n’accepte plus les chèques ».

APÉRITIFS

LES CLASSIQUES	
Porto blanc 10 ans Andresen	9,5
Porto rouge 1997 Colheita Andresen	9,5
Martini rosso, Martini bianco, Suze, Campari	9,5
Kir au Chardonnay	9,5
Kir royal	12,5

ANISÉS 5CL	
Pastis 51	8
Ricard	8

BIÈRES	
1664 - 25cl	7
Hoegaarden blanche 33cl, Corona 35,5cl	7,5

WHISKIES 4CL	
Johnny Walker Black label	12
J & B	12
Single malt	
Glenmorangies 10 ans, Cardhu 12 ans	13
Ardbeg 10 ans	13
Lagavulin 16 ans	14
Singleton 12 ans, Knockando 12 ans	13
Caol Ila 12 ans, Talisker 10 ans	13

Bourbon	
Jack Daniel’s (Tennessee), Woodford Reserve	13

RHUMS 4CL	
Angostura 1919 (Rhum ambré de Trinidad)	13
Diplomatico Reserve Exclusiva (Rhum ambré de Venezuela)	13

GIN / TEQUILA 4CL	
Tanqueray	11
Camino Real	11

VODKAS 4CL	
Belvédère (origine Pologne)	13
Belvédère Citrus (origine Pologne)	13
Snow Queen (origine Kazakhstan)	13

DIGESTIFS 4CL	
La vieille prune de Souillac (L. Roque)	12
Poire William’s «vieillie en fût de frêne» (G. Miclo)	12
Framboise sauvage (G. Miclo)	12
Mirabelle «vieillie en fût de chêne» (G. Miclo)	12
Cointreau, Amaretto, Bailey’s	10
Kahlua, Limoncello	10
Drambuie, Manzana verde	10
Get 27, Get 31	12
Malibu	10
Cognac XO Hennessy	16
Bas Armagnac 1973 (Casterède)	15
Calvados «Doyen d’âge» (R. Groult)	13
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Grand Marnier cuvée du Cent Cinquantenaire	15

SOFTS ET EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro	6
Orangina, Perrier, Schweppes, Limonade, Diabolo	6

	50cl	1L
Vittel	4	6
Perrier fines bulles	4,5	6,5

CAFÉS & THÉS

Café, décaféiné	3,9
Café crème, double café	6
Thé maison à la menthe fraîche	5
Thés noirs (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Thé vert)	5
Infusions (Tilleul, verveine, verveine menthe...)	5

LES VINS

Nos vins ont été sélectionnés parmi les meilleurs vigneron de chaque appellation

AU VERRE

Côtes de provence - Ste Victoire "Le Pas du Moine" Château Gassier 2015	7
Côtes de provence - Château Minuty rosé et or 2015	11
Jurançon sélection 2014, vin moelleux - JL Gaillot	8
Chablis - Le Finage 2011 - La Chablisienne	9
Sancerre Rouge 2014 - T. Merlin Cherrier	9
Lalande Pomerol - Château Siaurac 2007	9

« Sélection de vins au verre sur l'ardoise (15 cl) »

VINS D'ALSACE

BLANC	37,5cl	75cl
Riesling Grand cru Bruderthal 2013 - Neumeyer	40	
Gewurztraminer 2007 - V. T - Barmes Buecher (50cl)	49	

ROUGE		
Pinot noir 2014 - Bestheim	21	32

VINS EN PROVENCE

ROSÉ		
Côtes de provence - Ste Victoire "Le Pas du Moine" Château Gassier 2015	34	
Domaine de l'île de Porquerolles 2015 - S. Le Ber	23	38
Côtes de provence - By Ott 2015	39	
Côtes de provence - Château Peyrassol 2015	49	
Côtes de provence - Château Minuty rosé et or 2015	55	

VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

BLANC		
Côteaux du Languedoc - Mas de Lunès 2014 - Jeanjean	29	
Côteaux du Languedoc - Château Capion le Colombier 2014	35	
Chardonnay - Château de Marquis de Pennautier 2014	37	

ROUGE		
Corbières - Château du Grand Caumont 2013 - F. Rigal	29	
Côteaux du Languedoc - Château Capion Le Juge 2012	35	
Saint-Chinian - Domaine de Gabelas - Cuvée Juliette 2013	39	
Roussillon Village - Côtes du Roussillon 2009	39	

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

BLANC		
Côtes du Rhône 2014 - M. Guigal	17	31
Châteauneuf-du-Pape - La Nerthe 2014	69	

ROUGE		
Côtes du Rhône 2012 - M. Guigal	17	31
Saint-Joseph 2013 - M. Guigal	49	
Châteauneuf-du-Pape - Clos de l'Oratoire des Papes 2013	33	59

VINS DE LA LOIRE

BLANC		
Sancerre blanc 2015 - T. Merlin-Cherrier	21	38
Pouilly Fumé 2014 - Domaine Seguin	23	39

ROUGE		
Saint-Nicolas de Bourgueil 2014 - G. Hersard	18	29
Gamay de Touraine - 1 ^{ères} vendanges 2014 - Vin 100% Naturel - H. Marionnet	34	
Saumur Champigny - Les Roches neuves 2015 - T. Germain	39	
Sancerre Rouge 2014 - T. Merlin-Cherrier	25	44

VINS DU BEAUJOLAIS

ROUGE		
Chiroubles 2013 - Trenel	35	
Julienas 2013 - Trenel	36	
Brouilly - Château des Tours 2014	21	39

VINS D'AILLEURS

BLANC	37,5cl	75cl
Vin d'Australie - Chardonnay - 2013 - Jacob's Creek	31	
Vin de Sicile - Lighea Donnafugata 2013	34	
Vin de Nouvelle-Zélande Sauvignon - Bel Echo 2014 - H. Bourgeois	41	
Vin du Chili - Chardonnay 2013 - Lapostolle	49	

ROUGE		
Vin du Chili - La Poda Corta 2015	36	
Vin de Nouvelle-Zélande - Pinot noir	41	
Bel Echo 2013 - H. Bourgeois		

VINS DE BOURGOGNE

BLANC		
Mâcon Fuissé 2015 - JL Aegerter	34	
Saint-Véran - A la côte 2014 - S. Cinier	35	
Pouilly Fuissé - Classic 2014 - S. Cinier	47	
Pouilly Vinzelles - Les Longeays - 2014 - S. Cinier	48	
Pernand - Vergelesses 2014 - Laleure Piot	51	
Chablis 1 ^{er} cru Mont du milieu - La Chablisienne 2011	33	62
Santenay 1 ^{er} cru - Gravières - Château de la Créée 2012	74	
Chablis Grand Cru les Preuses - La Chablisienne 2011	82	
Château de Meursault - Le Limozin 2013	84	
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru - Morgeot 2011	88	
Beaune 1 ^{er} cru - Clos des Mouches 2012 - Domaine Seguin Manuel	120	
Corton Charlemagne Grand Cru 2009 - Laleure Piot	130	

ROUGE		
Marsannay Clos du Roy 2011 - L. Jadot	39	
Savigny Les Beaune Le Village 2012 - H. De Villamont	45	
Mercurey - Château Chamirey 2013	59	
Santenay - Château de la Créée 2013	68	
Chambolle Musigny 2012 - G. Lignier & Fils	69	
Morey Saint-Denis 1 ^{er} cru - Clos des Ormes 2012 - G. Lignier & Fils	38	73
Meursault les Cras 1 ^{er} cru 2013 - Domaine Vincent Latour	78	
Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru - Les Combottes 2007 - G. Lignier & Fils	79	
Vosne Romanée 1 ^{er} cru en Orveaux - Château de Marsannay - 2008	120	

VINS DE BORDEAUX

ROUGE		
Graves - Hautes Gravières 2013 - Dourthe (la demi 2012)	20	36
Lussac - Saint-Emilion - Château Lyonnat 2011	21	37
Pessac-Léognan - Les Lions de la Louvière 2012	39	
Moulis - Château Caroline 2011	39	
Lalande Pomerol - Château Siaurac 2007	41	
Listrac Médoc - Château Fonréaud 2010	42	
Saint-Emilion - Cheval Noir 2013 - Mahler Besse	25	45
Médoc cru Bourgeois - Rollan de By 2007	47	
Haut-Médoc - Moulin de la Lagune 2011	57	
Lalande Pomerol - Château Grand Ormeau 2010	62	
Margaux - Château Labégorce 2011	63	
Pessac-Léognan - Château La Garde 2011	69	
Saint-Estèphe - Château Ormes de Pez 2012	70	
Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose 2012	73	
Pomerol - Château Vray croix de Gay 2007	79	
Pauillac - Réserve de la Comtesse 2005	102	
Margaux - Alter Ego de Palmer 2007	110	
Saint-Emilion 1 ^{er} grand cru classé - Château Trottevieille 2005	189	