

# LA CARTE

PAR DAVID COURNIL NOTRE CHEF

## LE BAR

APÉROL SPRITZ 12cl	10 €
Apérol, Prosecco & soda water	
MOJITO 12cl	13 €
Bacardi carta Blanca, citron vert, sucre, menthe fraîche, soda water	
MOSCOW MULE 12cl	12 €
Ketel One et Appleton, Fentimans Ginger Beer, jus de citron vert	
MAÏ TAÏ 12cl	13 €
Appleton, Neisson, Bacardi Cuatro, sirop d'orgeat, cointreau & citron vert	
PAMP IT UP 12cl	11 €
Château Minuty, Pampelle, soda water	
ROYAL MOJITO 12cl	14 €
Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, menthe fraîche, Champagne	

## LES VEGGIES FRIENDLY

POKE BOWL / GAMBAS	19 / 25 €
Avocat, mangue & curcuma	
PAD THAÏ DE LÉGUMES	20 €
Basilic thaï, cives & coriandre	



**RIVER CAFÉ**  
RESTAURANT

## LES DOUCEURS

PAR SANDRO RECCHIA NOTRE PÂTISSIER

COMTÉ 18 MOIS AOC	11 €
MANGUE FRAÎCHE	13 €
CHEESE CAKE & FRAMBOISES	9 €
MOUSSE CHOCO	9 €
Comme un "Snickers"	

## À PARTAGER

CRÉMEUX DE COMTÉ 18 MOIS	8 €
Cecina artisanale & croûtons	
CROQ'CREVETTE & CORIANDRE	10 €
CAVIAR D'AUBERGINE DE SICILE	9 €
Yaourt grec & grenade	
CALAMARS CROUSTILLANTS	12 €
Sauce creamy spicy	
SAMOUSSAS DE LÉGUMES	11 €
Dips "curry-menthe"	
CHORIZO OREADO GRILLÉ	11 €
Câpres & pimientos Guindillas	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	17 €
Chutney mango	

## LA TERRE

TIGRE QUI PLEURE	30 €
Pommes allumettes maison	
TARTARE DE BŒUF NEW STYLE	17 €
Pommes allumettes maison	
PLUMA IBÉRIQUE PLANCHA	26 €
Tomates, courgettes, jus d'Espelette	
MAGRET DE CANARD POÊLÉ AUX ÉPICES DOUCES	24 €
Pomme fruit, hibiscus & gingembre	
NOISETTE D'AGNEAU RÔTIE	28 €
Pressé de légumes d'été	
COCOTTE DE RIS DE VEAU	34 €
Pommes grenailles, asperges vertes & girolles	

## LE DÉBUT

ASPERGES BLANCHES	14 €
Noisettes torréfiées & vinaigrette pralinée	
TATAKI DE BŒUF	15 €
Coriandre & citronnelle	
AVOCADO TOAST & MIKADO DE LÉGUMES CROQUANTS	13 €
Pain organique granola "Benoît Castel"	
ŒUF MOLLET EN CROÛTE DE PAIN NOIR	13 €
Crèmeux de petits pois & shimeji en pickles	
LÉVICHE DE DORADE COCO-CITRON VERT	16 €
Concombre, cébettes & ciboulette	
CARPACCIO DE POULPE	15 €
Tomates Datterino & paprika fumé	

## LA MER

FILET DE BAR SNACKÉ	26 €
Choux fleur grillé, vierge grenade & Goji	
TONKATSU DE SAUMON	23 €
Riz coco - citronnelle & sriracha	
ENCORNET & CHAMPIGNONS	24 €
Farcis aux légumes d'été légèrement fumés	
PAVÉ DE MAIGRE PLANCHA & ASPERGES VERTES	21 €
Sauce passion	
CABILLAUD FAÇON "BLACK COD"	26 €
Purée de pommes de terre	

## LES BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
<b>CHAI URBAIN PARISIEN</b>			
Winerie Parisienne "Grisant" 2017	8 €		36 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
Chardonnay - Château Martinolles 2017			36 €
Chardonnay - Domaine de l'Aigle - G. Bertrand 2017	8 €		39 €
<b>JURA</b>			
Arbois - Domaine Rolet 2015			44 €
<b>SUD-OUEST</b>			
Jurançon sélection 2015, vin moelleux Bio - JL Gaillot (10cl)	9 €		41 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Côtes-du-Rhône - M. Guigal 2017	18 €		32 €
Châteauneuf-du-Pape - La Nerthe Bio 2017			85 €
<b>LOIRE</b>			
Sancerre blanc - T. Merlin-Cherrier 2017	23 €		38 €
Pouilly Fumé - Domaine Seguin 2017	25 €		39 €
<b>BOURGOGNE</b>			
Chablis "Le Finage" - La Chablisienne 2015	9 €		41 €
Mâcon Fuissé - JL Aegerter 2017			44 €
Hautes Côtes de Beaune - Domaine Decelle-Villa 2017	12 €		62 €
Pouilly Fuissé - Sophie Cinier 2016			66 €
Saint-Aubin - Domaine Bader Mimeur 2011			69 €
Rully 1er cru - Domaine Decelle-Villa 2015			76 €
Château de Meursault - Le Limozin 2016			86 €
<b>CORSE</b>			
Sartène AOC - Sant Armettu 2018			41 €
<b>VINS D'AILLEURS</b>			
Maremma Toscana DOC - Italie 2018			39 €
Calcari - Espagne 2017			39 €
Antonio Maçanita - Portugal 2018			39 €
Syrah du Swartland - Vinologist - Afrique du Sud 2017			39 €

## LES ROSÉS

Chai Urbain Winerie Parisienne 2017	7 €		36 €
Domaine de l'Île-de-Porquerolles 2018			43 €
Château Minuty Cuvée "Rosé et Or" 2018	12 €		55 €
Château Minuty Cuvée "281" 2018			85 €
Magnum de Château Minuty Cuvée "Rosé et Or" 2018			95 €

## LES CHAMPAGNES

	12cl	37,5cl	75cl
Charles Heidsieck brut réserve	13 €		75 €
Louis Roederer brut Premier			87 €
Moët & Chandon "Grand Vintage" 2012			92 €
Veuve Clicquot brut "Carte Jaune"			95 €
Ruinart Blanc de Blancs			150 €
Dom Pérignon 2009			240 €
Louis Roederer cuvée "Cristal" millésimé 2009			240 €
<b>ROSÉ</b>			
Charles Heidsieck rosé réserve	14 €		85 €
Veuve Clicquot rosé			98 €

## LES ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
<b>CHAI URBAIN PARISIEN</b>			
Le Jugement de Paris 2016			89 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
Corbières - Château du Grand Caumont 2017			30 €
Coteaux du Languedoc - Clos des Nines 2016			39 €
Minervois-La-Livinière - Ch. Laville Bertrou 2016	9 €		40 €
Côtes du Roussillon - Mas Amiel - Vertigo 2017			47 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Côtes-du-Rhône - M. Guigal 2016		18 €	32 €
Crozes-Hermitage - Haut Chassis 2016	9 €		45 €
Vacquieras - Ferme du Mont le Rif 2015			55 €
Côte-Rôtie Château d'Ampuis - M. Guigal 2013			149 €
<b>LOIRE</b>			
Saint-Nicolas de Bourgueil - G. Hersard 2016		18 €	29 €
Sancerre - T. Merlin - Cherrier 2016	8 €		39 €
Saumur Champigny - T. Germain - Les Roches Neuves 2017			44 €
<b>BOURGOGNE</b>			
Bourgogne - D. Champy Cuvée Edmé 2015	8 €		39 €
Hautes Côtes de Beaune - D. Aegerter "Les Belles Roches" 2017			52 €
Savigny-lès-Beaune - Le Village 2014			56 €
Mercurey - Château de Chamirey 2016 - Famille Devillard			63 €
Chorey-lès-Beaune - Domaine Decelle-Villa 2014			72 €
Morey Saint-Denis 1er cru - Clos des Ormes 2016	40 €		83 €
Aloxe-Corton 1er cru - Domaine Doudet Naudin 2016			85 €
<b>BEAUJOLAIS</b>			
Brouilly - Château des Tours 2017	8 €	21 €	39 €
Morgon - Château de Pizay 2017			44 €
<b>BORDEAUX</b>			
Graves - Ch. de Landiras - Cuvée "Ste-Jeanne" 2015	9 €		44 €
Saint-Emilion - Château Matignon 2014			58 €
Saint-Estèphe - Château Tour de Marbuzet 2015			66 €
Pessac-Léognan - Château La Garde 2011			77 €
Pomerol - Château Bellegrave 2012			88 €
Pauillac - Château Pedesclaux 5ème cru classé 2014			89 €
Margaux - Château d'Issan - Grand cru classé 2014			112 €
<b>VINS D'AILLEURS</b>			
Antonio Maçanita - Portugal 2017			39 €
Alvaro Palacios La Vendimia - Espagne 2016			39 €
Syrah du Swartland - Vinologist - Afrique du Sud 2016			39 €

## SOFTS / EAUX / BIÈRES

	25cl	33cl	50cl	100cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro		6 €		
Fanta orange, Sprite		6 €		
Fuzetea (thé noir, hibiscus et pêche)	6 €			
Vittel, Perrier fines bulles			4 €	6 €
<b>BIÈRES ARTISANALES PARISIENNES</b>				
Paname Barge du Canal 6° IPA		7 €		
Paname Casque d'Or 5,2°		7 €		
Paname Œil de Biche 4,6° Pale Ale		7 €		

## CAFÉ ET THÉS

Café, décaféiné	3,9 €
Café crème, double café	6 €
Thés noirs (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)	5 €
Thé vert sencha (Thé vert à la menthe)	5 €
Infusions bio (Tilleul, verveine, verveine-menthe)	5 €