



## A PARTAGER

### HORS D'OEUVRE

ASSORTIMENT DE 3 **26**

ASSORTIMENT DE 5 **38**

- Salade tiède de poulpe de roche
- Primeurs croquants, bagna cauda
- Fritto misto, condiment iodé
- Mulet de pleine mer mariné, pois chiches
- Bœuf en fines tranches, roquette
- Pain à la tomate, lardo di Colonnata
- Tigelle au jambon de Parme, riquette-basilic
- Vitello tonnato
- Caviar d'aubergine, focaccia toastée
- Légumes d'été grillés, sardine fumée

### CHARCUTERIE DE TRADITION

LA PLANCHE

**32**

- Culatello de M. et L. Spigaroli
- Coppa Antica Corte
- Bresaola de tradition
- Lardo di Colonnata

### PIZZETTA

- Tomato-mozzarella, câpres **12**
- Focaccia di recco **14**
- Truffe d'été **17**

## SALADE & SOUPE

Panzanella & burrata **27**

Salade Rivea **25**

mesclun, tomates fraîches et confites, concombre, poivron à l'huile, radis, cébette, artichaut, fenouil, olive, fleur de courgette, croûtons à la tomate

## SIGNATURE

Dorade marinée  
à l'huile d'olive N°50 et aubergine **40**



## CÉRÉALES & LÉGUMES

- Tortellini de ricotta di bufala, citron et poutargue **31**
- Linguine aux palourdes **34**
- Risotto aux girolles, râpée de truffe d'été **33**
- Cookpot de céréales, courgettes multicolores et basilic **25**

## POISSONS & CRUSTACÉS

- Homard bleu, gnocchi de pommes de terre et girolles **69**
- Cabillaud demi-sel à la marseillaise **36**
- Loup sauvage grillé, fenouil fondant au safran varois **55**
- Gamberoni, haricots coco au romarin, jus de coquillages **44**
- Retour de pêche cuisiné au four, garniture de saison **A PARTAGER 126**

## VOLAILE & VIANDES

- Petits farcis de Provence **36**
- Volaille fermière, fleurs de courgette de Cogolin, tuber aestivum **42**
- Entrecôte de bœuf, pommes Rivea, cœur de salade **58**
- Pigeonneau au grill, navets caramélisés, sauce salmis **48**
- Epaule d'agneau de Sisteron à la broche, tian de légumes **A PARTAGER 96**

## FROMAGE & DESSERTS

- Fromages de chèvre de notre terroir **16**
- Tropézienne à notre façon **15**
- Notre Zuccotto **17**
- Fraises au naturel, glace à l'huile d'olive **17**
- Tiramisù **17**
- Pêche fondante, sorbet basilic **16**
- Cookpot abricot/verveine, amande **17**
- Sorbets et glaces de saison **15**
- Omelette norvégienne **A PARTAGER 34**



## TO SHARE

### HORS D'OEUVRE

ASSORTMENT OF 3 **26**

ASSORTMENT OF 5 **38**

- Warm rock octopus salad
- Crunchy early vegetables, bagna cauda
- Fritto misto, iodized condiment
- Marinated grey mullet, chickpeas
- Thin slices of beef, rocket salad
- Country bread with tomato, lardo di Colonnata
- Tigelle, Parma ham, wild rocket salad & basil
- Vitello tonnato
- Aubergine caviar, toasted focaccia
- Grilled summer vegetables smoked sardine

### TRADITIONAL CHARCUTERIE

THE PLATTER

**32**

Culatello from Spigaroli  
Coppa Antica Corte  
Traditional bresaola  
Lardo di Colonnata

### PIZZETTA & PIE

- Tomato-mozzarella, capers **12**
- Focaccia di recco **14**
- Summer truffle **17**

## SALAD & SOUP

Panzanella & burrata **27**

Rivea salad **25**

mixed salad leaves, fresh & preserved tomatoes, cucumber, sweet bell pepper, radish, spring onion, artichoke, fennel, olive, courgette flower, tomato croutons

## SIGNATURE DISH

Marinated sea bream, aubergine,  
N°50 olive oil **40**



## CEREALS & VEGETABLES

- Ricotta di buffala tortellini, lemon and bottarga **31**
- Linguine with clams **34**
- Girolle risotto, summer truffle shavings **33**
- Cookpot of grains, rainbow courgettes and basil **25**

## FISH & SHELLFISH

- Blu lobster, potato gnocchi & girolles **69**
- Half-salted cod 'à la Marseillaise' **36**
- Grilled wild bass, tender fennel with local saffron **55**
- Gamberoni, coco bean with rosemary, shellfish jus **44**
- Oven-baked local fish, seasonal garnish **TO SHARE 126**

## MEAT & POULTRY

- Stuffed baby vegetables from Provence **36**
- Free-range chicken, courgette flowers & tuber aestivum **42**
- Beef entrecôte, Rivea fries and heart of salad **58**
- Grilled young pigeon, caramelised turnips, salmis sauce **48**
- Spit-roasted Sisteron lamb shoulder, vegetable tian **TO SHARE 96**

## CHEESE & DESSERTS

- Goat cheese from our region **16**
- Tropézienne our way **15**
- Our traditional Zuccotto **17**
- Plain strawberries, olive oil ice cream **17**
- Tiramisù **17**
- Tender peach, basil sorbet **16**
- Cookpot of apricot/verbena, almond **17**
- Seasonal ice cream and sorbet **15**
- Baked Alaska **TO SHARE 34**