



Les Salades

Entrée

Plat

La Caesar du rivage

Salades peï, poulet croustillant, œuf dur « plein air », tomate cerise, crouton, copeaux de Parmesan, sauce Caesar (anchois).

12.00€

18.50€

Le Bowl du rivage

Salades peï, patate douce, quinoa bio, poivron confit, brède mariné, tofu snacké, graines de sésame, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.

18.50€

La salade « Au Large »

Salades peï, thon mi-cuit, suprême de citron vert, poivron mariné, tomate cerise, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.

14.00€

22.90€



Les Poissons

Tartare de thon du Victoria (150gr environ, servi avec salades peï et frites de patate douce)

Thon mariné, ananas Victoria, avocat, vinaigrette aux fruits de la passion.

24.90€

Ceviche de légine (150gr environ, servi avec salades peï et frites de patate douce)

Légine marinée, coriandre, citron vert, mangue, fruit de la passion, oignon rouge, zestes de citron vert, piment doux.

29.90€

Légine rôtie 160gr environ

Cuite à la nacre, accompagnée d'un palet de butternut, légumes grillés et crème d'herbes fraîches

32.00€

Thon mi-cuit 180gr environ

Accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés, sauce aux notes de citron

24.50€

Les Viandes

Entrecôte maturée environ 220gr

29.00€

Accompagnée de frites et salades peï, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches)

La Raclette Piton Maïdo

24.90€

Fromage Piton Maïdo fondu, charcuterie et pommes de terres grenailles.

Le Burger du boucher

21.90€

Bun, steak haché façon bouchère VBF ou poulet croustillant, compotée d'oignons, Piton Maïdo, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches), salades peï, tomate, servi avec frites et salades peï.

Filet de canard à la plancha environ 250gr

31.00€

Jus au miel de fleurs, accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés



Les Plats créoles (servis avec riz, grains)

18.50€

Rougail saucisses fraîche

L'incontournable plat de notre île

Carry poulet frais

17.00€



Menu enfants 14.00€ (-12 ans)

Poulet croustillant, frites

Ou

Steak haché, frites

Ou

Petit plat créole

+

1 boisson 25cl au choix (jus de fruits, soft ou eau)



Les Fromages

Assortiment de fromages

Fromages peï selon arrivage, confiture Peï,

12.00€

Fromage seul

Fromage au choix, confiture Peï,

8.00€



Les desserts (*Tous nos desserts sont fait maison*)

Moelleux au chocolat cœur aux fruits (selon saison)

Servi avec boule de glace

10.00€

Crème brûlée

7.50€

Crème glacée

Deux boules au choix

6.50€

Salade de fruits frais

Nappée d'un sirop de Bissap

8.00€

Café gourmand

Assortiment de mignardises, café ou thé

10.00€

Ananas frais

Dans son simple appareil

7.50€

Ananas flambé

Flambé au Rhum Peï

8.50€



LE RIVAGE

RESTAURANT

Les boissons fraîches

Sirop à l'eau (25cl)	2.00€
Coca Cola (30cl)	4.50€
Coca Cola Zéro (50cl)	5.50€
Sprite (33cl)	4.00€
Orangina (33cl)	4.00€
Schweppes Tonic (25cl)	4,50€
Schweppes Agrum (33cl)	4.00€
Jus de fruits (25cl)	3.50€

Ananas, mangue, banane, orange, fraise,
Passion, goyave

Thé glacé maison

Les eaux filtrées

Plate (75cl)	2.50€
Gazeuse (75cl)	3.00€
Vittel (75cl)	4.90€



Afin de préserver notre île, nous limitons nos déchets plastiques en vous proposant des eaux ultra filtrées servies dans des bouteilles en verre réutilisables.

Les bières pressions

	25cl	50cl
Phoenix	3.90€	6.90€
Grim	4.90€	9.00€
Panaché	3.90€	6.90€
Monaco	3.90€	7.00€

Les bières bouteilles

Heineken (25cl)	6.00€
Heineken 0% (25cl)	5.50€
Dalons blonde (33cl)	7.50€
Dalons Triple (33cl)	7.90€
Dalons blanche (33cl)	7.50€
Desperados (33cl)	7.00€



La Bière Dalons est une bière artisanale 100% locale brassée et embouteillée à la Réunion

Le coin santé

Vigo Kombucha (33cl) Original, Shisandra ou Acai	5.50€
Yoko Matcha (33cl)	5.50€

Les Cocktails créations (Pour ravir vos papilles, notre barman a imaginé des cocktails originaux)

Victoria (apéritif maison) (12cl) liqueur de pomme, jus de fraise, champagne	11,00€
Ti'jacques Passion (12cl) Rhum blanc Isautier, jus de passion, sirop de canne, et jus de citron vert	9.50€
Victorieux (12cl) Rhum arrangé ananas Victoria, crème de pêche, Arhumatik passion, jus d'ananas et jus de citron vert	10.50€
Jardin Créole (12cl) Rhum blanc Isautier, saint germain, menthe fraîche, jus de mangue	12.00€

Les Cocktails classiques

Mojito (12cl) Rhum blanc Isautier, menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	9.50€
Mojito fruits (12cl) Rhum blanc Isautier, menthe, citron vert, sucre roux, coulis de fruits du moment, eau gazeuse	10.50€
Caipirinha (6cl) Cachaca, sucre roux, sirop de canne, citron vert	9.50€
Caïpiroska (6cl) Vodka, sucre roux, sirop de canne, citron vert	9.50€
Ti Punch (6cl) Rhum blanc Isautier, sucre roux, sirop de canne, citron vert	9.50€
Piña Colada (12cl) Rhum blanc Isautier, lait de coco, jus d'ananas, sirop de coco	9.50€
Planteur punch (12cl) Rhum blanc Isautier, jus d'ananas, jus de goyave, jus de passion, sirop de grenadine	9.50€
Spritz aperol (30cl) Aperol, prosecco, eau gazeuse	9.50€
Saint germain spritz (30cl) Saint germain, prosecco, eau gazeuse	12.00€

Nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



LE RIVAGE

RESTAURANT

Les Mocktails

Virgin Colada (25cl) Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco	8.00€
Virgin Mojito (30cl) Menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	8.00€
Virgin Mojito Fruits (30cl) Menthe, citron vert, sucre roux, coulis de fruits du moment, eau gazeuse	9.00€
Rouge passion (25cl) Jus de fraise, jus d'ananas, jus de goyave	8.00€
Tropical (25cl) Jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane	8.00€

Les apéritifs et alcools

Vodka (4cl)	6.00€
Téquila (4cl)	6.00€
Gin (4cl)	6.00€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6.00€
Ricard (4cl)	6.00€
Kir vin blanc (12cl)	7.00€
Kir royal (12cl)	13.00€
Supplément soda ou jus (20cl)	2.50€

Les Rhums

Rhum Blanc Isautier (4cl)	5.00€
Rhum Barrick Isautier (4cl)	5.00€
Rhum Arrangé Isautier (4cl)	4.50€
Kirk & Sweeny reserva 12 ans (4cl)	13.00€
Boca Theva Panama 6 ans (4cl)	14.00€
Zacapa Centenario XO (4cl)	29.00€
Supplément soda ou jus (20cl)	2.50€

Les Whiskies

Johnnie Walker Red Label (4cl)	7.00€
Johnnie Walker Black Label (4cl)	9.00€
Jack Daniel's (4cl)	10.00€
Bailey's (4cl)	7.00€
Dalmore 12ans (4cl)	22.00€
Blanton Gold Edition (4cl)	24.00€

Les Digestifs

Get 27 (4cl)	7.00€
Cognac Charles VSOP (4cl)	9.00€
Cognac Deau XO (4cl)	29.00€
Armagnac (4cl)	9.00€
Eau de vie de poire (4cl)	9.00€
Calvados (4cl)	9.00€

Les Boissons chaudes

Expresso	2.50€	Thé, infusion	3.50€
Expresso allongé	2.90€	Café crème	3.50€
Double expresso	4.50€	Chocolat chaud	3.50€
Capuccino	5.00€		



Les Vins Rouges

Verre 12cl BT 75cl

AOP Côtes du Rhône Théodore Grasset 2023

Sa bouche est fraîche et gourmande. Les fruits rouges nous ravissent et les tanins fondus subliment ce nectar.

5.50€ 22.00€

AOP Côte de Bourg Château Bousquet 2020

Offrant un bel équilibre et un joli caractère franc.

34.00€

Grés de Montpellier Châteaux et Grands crus Castel, Domaine de la Clapière, AOP Languedoc

Sur le fruit rouge avec des tanins veloutés et une finale charnue.

39.00€

Le Loup dans la bergerie Domaine de L'Hortus, IGP Pays d'Hérault 2023

Une Bouche souple, ronde, gouleyante, belle matière gourmande sur un fruit croquant et des épices. Tanin et finale friande.

9.00€ 38.00€

Les Grands crus

AOP Saint Emilion Grand Cru Classé Château Montlabert, Châteaux et Grands crus Castel 2018

Sa bouche fait preuve d'un parfait équilibre. Les tanins affichent une belle constitution et annoncent une finale persistante. Un vin classé en 2022 dans 50 meilleurs saint Emilion parmi plus de 800 châteaux.

88.00€

AOP Saint Julien Aspirant de Beychevelle Série Limité du Château de Beychevelle 2021

Sa bouche développe de beaux arômes de fruits mûrs, de cacao et d'épices fines. La finale d'une très belle allonge pour plus de souplesse et de gourmandise.

79.00€

AOP Beaune 1er cru « Clos du Roi » Domaine Patriarche Père & Fils 2014

Sa bouche très élégante, finement ciselé et soutenue par une belle fraîcheur et des tanins fins.

85.00€

Les Vins rosés

Verre 12cl BT 75cl

360 de cavalier, AOP Côtes de Provence 2023

Très belle fraîcheur, une cuvée équilibrée et emplit de plénitude. Une texture de bouche soyeuse et fine.

7.00€ 26.00€

M de Minuty AOP Côtes de Provence 2023

Sa bouche est vive, légère, rafraichissante aux notes joliment citronnées et végétales

39.00€

Les Vins Blancs

Verre 12cl BT 75cl

Chardonnay grande réserve Maison Castel, IGP Pays D'oc 2023

Une bouche ample et fraîche. Un vin onctueux et long en bouche, avec une finale délicatement vanillée

6.00€ 24.00€

Château l'Hyvernière Châteaux et Grands crus Castel, AOP Muscadet 2021

Aromatique, zeste, citronné, notes de fruits blancs et fruits jaunes. Quelques notes de fleurs blanches.

26.00€

Rhino Run Chenin Van Loveren Family Estate, Robertson Valley, Afrique du Sud 2024

Des notes de pêche blanche et d'herbe coupé. Un vin très rafraichissant.

7.00€ 29.00€

AOP Jurançon Séduction de la Beaugravière La confrérie de Jurançon 2021

Aux arômes de miel, de cannelle et de fruits confits avec une pointe de pain d'épices.

36.00€

Les Bulles

Coupe 12cl BT 75cl

Graham Beck Brut Robertson Valley, Afrique du sud

Tout en complexité. La mousse exceptionnellement fine contribue à la fraîcheur et la finesse.

9.00€ 48.00€

Champagne Collet Brut Village d'Ay, AOP Champagne

Une impression de fraîcheur aussi délicate que les bulles sont fines. Un vin à la texture équilibrée. Des notes de fruits et le zeste de citrons presque confits.

76.00€



LE RIVAGE

RESTAURANT

CARTE DEMI PENSION 1 PLAT AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX

Les Plats

La salade Caesar du rivage

Salades peï, poulet croustillant, œuf dur « plein air », tomate cerise, crouton, copeaux de Parmesan, sauce Caesar (anchois).

Le Bowl du rivage

Salades peï, patate douce, Quinoa bio, poivron confit, brède mariné, tofu snacké, graines de sésame, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.

Tartare de thon du Victoria

Thon mariné, ananas Victoria, avocat, vinaigrette aux fruits de la passion.

Thon mi-cuit

Palet de butternut, légumes grillés sauce au notes de citron

Le Burger du boucher

Bun, steak haché façon bouchère VBF ou poulet croustillant, compotée d'oignons, Piton Maïdo, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches), , tomate, servi avec frites et Salades peï.

Rougail saucisses

L'incontournable plat de notre île

Carry poulet

Poulet cuisiné et mijoté à la créole



Les desserts

Crème brûlée

Crème glacée

Deux boules au choix

Salade de fruits frais

Nappée d'un sirop de Bissap

Ananas frais

Dans son simple appareil

Café gourmand

Assortiment de mignardises, café ou thé