CARTE PLATEAUX REPAS



Rive Gauche redonne ses lettres de noblesse au plateau repas: une carte gourmande et généreuse, où les sauces sont servies à part pour respecter l'équilibre des saveurs. Dressés dans une box élégante pensée comme un écrin, set de table, couverts bois, plats en papier de bambou sont à la fois beaux, agréables et respectueux de l'environnement. Découvrez la collection Printemps-Été, aux saveurs estivales et authentiques.



LE NOMADE

19,90€ HT

Fraicheur levantine & citron, légumes de saison & coriandre

Suprême de volaille, riz aux amandes torréfiées, sauce ananas curry

Mousse de mangue

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU

SAVEURS D'ÉTÉ

21,90€ HT

Julienne de courgette à la menthe, dés de féta origan @

Mijoté de légumes de saison, sauce curry coco @

Salade de fruits frais de saison



PAIN. COUVERTS BOIS & SERVIETTE INCLUS

ENVIE DE FROMAGE ? CRAQUEZ POUR NOTRE BOITE 3 FROMAGES GRANDS CRUS FINEMENT SÉLECTIONNÉS

SUPPLÉMENT 4.80€HT

L'EXOTIQUE

22,20€ HT

Insalata caprese, pesto de roquette

Tajine de volaille, semoule fine aux petits légumes

Nage de fraises au poivre de Sichuan, chantilly vanille







LE FRAÎCHEUR

26,20€ HT

Salade de risoni, légumes de saison vinaigrette à l'estragon

Dos de cabillaud, fenouil braisé, haricots verts persillade, sauce vierge

Pannacotta aux fruits frais

LE PLAISIR

38,30€ HT

PRÉSENTATION BOCAUX VERRE

Eventail de melon, jambon Serrano 12 mois émulsion basilic

Magret de canard français, pommes grenailles rôties au thym, caviar d'aubergine aux herbes

Dos de saumon, huile de homard bleu, poêlée d'asperges vertes & choux fleur aux beurre poisette

Pêche de vigne rôtie au thym, chantilly aux agrumes



