

APÉRITIFS

Chandon Spritz 14cl 12.00 €

SODAS & EAUX

Coca Cola 33cl 5.00 €
Coca Cola zéro 33cl 5.00 €
Limonade Bio 33cl 5.00 €
Fuze Tea pêche 25cl 6.00 €
Orangina 25cl 6.00 €
Schweppes agrumes 25cl 6.00 €
Sprite 33cl 6.00 €
Perrier 33cl 6.00 €

Sélection de Jus de fruit « Arbre à Jus » 25cl 6.00 €
Abricot, Pêche de vigne, Poire, Pomme, Pomme-Framboise, Tomate, Orange

Demandez les eaux filtrées pétillantes
ou plates Aquachiara en illimité. 1€/personne

Evian 75cl 6.00 €
Badoit verte 75cl 6.00 €
Ferrarelle rouge 75cl 7.00 €
Sélection de sirops Monin 3.00 €
Fraise, framboise, citron, grenadine, menthe, pêche, orgeat, vanille

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	25cl	50cl
Les Brasseurs Savoyards Ambre	4.00€	8.00€
1664 Blanche	5.00€	10.00€
Nonne APA	4.00€	8.00€
Carlsberg Verte	4.00€	8.00€

BIÈRES BOUTEILLES

Corona 33cl	8.00 €
La Chouffe 33cl	8.00 €
Nonne Smash Blonde 33cl	8.00 €
Myrtille du Mont Blanc 33cl	8.00 €
L'Aiguille Blanche 33cl	8.00 €

BIÈRES SANS ALCOOL

1664 0% 33cl 6.00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Expresso 4.00 €
Double expresso 6.00 €
Capuccino 6.00 €
Café crème 4.00 €
Macchiato 4.00 €

THÉ & INFUSION

6.00 €

Demandez à nos équipes votre sélection de thé
« **Dammann Frères** »

Demandez à nos équipes votre sélection d'infusions
« **Chic des plantes** »

Prix Nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE RICOCHET
RESTAURANT / BAR / LAC D'ANNECY

 **RIVAGE**
HÔTEL / SPA / ANNECY

33 avenue du Petit Port
74940 Annecy-le-Vieux

rivage-hotel.com

ENTRÉES

Betteraves de 7 heures

Confites en papillote au four à charbon, pickles, vapeur, pesto de roquette

12.00 €



Carpaccio de truite saumonée

Tranché finement, vinaigrette soja, piment doux, croustillant de riz

15.00 € (en entrée)

22.50 € (en plat)

Foie gras marbré

Au torchon cuit au sel, cendre d'oignons, chutney de fruits de saison au génépi, pain brioché

15.00 €

Tomates burrata

Tomates anciennes, burrata, pesto, balsamique

13.00 € (en entrée)

19.50 € (en plat)



Pieuvre Snackée

Confite à basse température, crémeux de pois chiche, jus, herbes

15.00 €

Tartare de bœuf

Bavette taillée au couteau, condiments classiques, jaune d'oeuf séché

18.00 € (en entrée)

24.00 € (en plat)

Tarte fine croustillante

Variation de légumes cuits et crus, caviar d'aubergine tandoori

13.00 €



SALADES DU MOMENT

(en entrée ou en plat)

Salade Caesar

Cœurs de sucrine, sauce légère aux anchois, œuf poché suprême grillé, croutons et copeaux de parmesan

14.00 € (en entrée)

21.00 € (en plat)

Salade Poke Vegan

Mesclun, quinoa, avocats, radis, graines torréfiées, vinaigrette coco

15.00 € (en entrée)

22.50 € (en plat)



PLATS

Filet de perche

Cuit vapeur, bouillon végétal fumé, huile de coriandre

23.00 €

Pavé de bœuf 180 gr

Vieilli 15 jours, pomme de terre farcie tartiflette, jus de viande

35.00 €

Ris de veau en feuilleté

Sauce poulette crémeuse, salade verte

27.00 €

Tagliatelles aux fruits de mer

Fricassée de homard, crevettes, palourdes, chimichurri

28.00 €

Risotto d'orge

Bouillon fumé, légumes de saison, pesto de roquette

21.00 €



PLATS À PARTAGER

(2 PERSONNES)

Poulet noir BBQ environ 1.2 Kgs

Glaçage au caramel de vin de Savoie, légumes grillés, patate douce, jus de cuisson

50.00 €

Entrecôte 500 gr

Vieilli 30 jours, rattes croustillantes au chimichurri, béarnaise

65.00 €

Merlu 700 gr

En papillote, salade d'orge infusée au beurre citron

44.00 €

Lagarto Bellota Ibérique 400 gr

A la plancha, tian de légumes, jus au miel et thym

52.00 €



Plats végétariens

Prix Nets TTC

Toutes les suggestions de la carte sont faites maison

DESSERTS

Royal chocolat

Dacquoise noisette, croustillant praliné, mousse chocolat noir « Mbo 71% »

12.00 €

Vacherin framboise

Sorbet yaourt, meringue citron vert, tuile croustillante

9.50 €

Minestrone de fruits exotiques

Glace coco, sirop fruits de la passion à la citronnelle

10.50 €

Tarte citron

Sablé huile d'olive, confit gingembre, crémeux citron

10.00 €

Le " Paris-Annecy "

Choux, praliné, crémeux noisette, mousse yaourt au miel

11.00 €

DESSERTS À PARTAGER 15.00 €

Mousse chocolat noir

Servie en jatte, biscuits de Savoie

Ile Flottante à la praline rose

Traditionnelle

FROMAGES

Plateau de fromages fins de nos régions

Fromages affinés, condiments fruités, pains croustillants

MENU « LES CROETS » 15.50 €

Suprême de volaille grillé

pommes de terre à la fleur de sel, salade verte

Steak haché de bœuf du Limousin

pommes de terre à la fleur de sel, salade verte

Saumon poêlé,

risotto de coquillettes à l'Abondance

Mousse au chocolat, Ile flottante ou Glaces aux choix

Boissons comprises : fuze tea ou eau aromatisée ou soda