RIVOIRE BRERA

by Chef

Olivier Bonino

FR | *IT*

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

L'APERITIF DES DUCS



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

FORMULES

FR

Côte d'Or

Le Félix Kir **€12**
Bourgogne Aligoté, crème de cassis

Le Kir Royal **€17**
Crémant de Bourgogne, crème de cassis. Accompagné d'une trilogie de gougères
1.3.7.10

Bourgogne

Le Cardinal **€15**
Bourgogne Passetougrain, crème de cassis. Accompagné d'une brochette de pain d'épices, de moutarde à l'ancienne, de jambon persillé et d'une gougère dijonnaise
1.3.7.10

CARTE DES AMUSES BOUCHES

Tartelette **€2**
Guacamole, saumon Gravlax
1.3.4.7

Tartelette **€2**
Crème de truffes, magret de canard, raisin
1.3.7

Pic en broche foi gras **€2**
Caramel beurre salé et pain d'epice framboise fruit
1.3.7

Le dijonnais **€2**
Crème de moutarde a l'ancienne, jambon, persillé socle pain épice
1.3.7.10

Brochette **€2**
Fraicheur de melon et pastèque ou autres fruits de saison

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

MENU Á LA CARTE

L'art de vivre à la française in Brera

ENTRÉES

FR

Froides

Salade paysanne **€20**
Lardons, croûtons, œuf poché, salade, moutarde, noisettes concassées, ciboulette, tomates cerise,
1.3.8.10

Salade croquante de saison Périgourdine au magret de canard fumé **€20**
Salade, roquefort, croûtons de pain, des de foie gras maison, cerneaux de noix, raisins noirs, magret de canard fumé, poires pochés, vinaigrette
1.7.8.10

Jambon persillé Dijonnais maison **€18**
Jarret de porc fumé, jambon blanc, ail, persil, moutarde, tomate ananas, cornichons, crème
7.10

Foie gras de canard AOP mi-cuit et ses toasts au pain d'épices **€28**
Foie gras, porto, cognac, pain d'épices, caramel beurre salé, framboises, salade, oignons rouges, crème de balsamique
1.7.12

Chaudes

****Escargots de Bourgogne**
Escargots, beurre, ail, persil, Bourgogne aligoté, Ricard, sel, poivre
6 pièces **€9**
12 pièces **€16**
1.7.14

Camembert en cromesquis frit et sa confiture de mure, pommes sautées et croquantes salade **€17**
Camembert, confiture de mure, pommes de terre, salade frisée, oignons frits, vinaigrette
1.3.7.10

Quiche Lorraine et sa verdure **€15**
Farine, œufs, lait, crème, poitrine fumée, comté, salade roquette, vinaigrette
1.3.7.10

PLAT CHAUDS

Darne de saumon meunière Escoffier **€25**
Saumon, beurre, citron, persil
1.4.7

Paleron de veau confit basse température sauce à la truffle champignons de saison **€22**
Paleron de veau, échalotes, vin blanc, sauce à la truffe champignons
1

Tournedos de bœuf Rossini **€42**
Tournedos de bœuf, cognac, servi dans son jus lame de truffes, foie gras snacké
1

Poulet à la Gaston Gérard **€18**
Viande de poulet, beurre, paprika doux, vin blanc, moutarde, crème, Comté
7.10.12

Burger au Comté sauce au Saint Marcelin **€23**
Steak haché, tomate tranche, salade, concombre, tranche de comté, oignons confits, sauce au saint Marcellin, tranche de lard fumé grillé
1.3.7

Magret de canard rôti, aux agrumes **€29**
Magret de canard, échalotes, vin blanc, sucre vinaigre, jus de pamplemousse et orange, segment de fruits
1

Le couvert € 3,90

FROMAGES

Époisses, Comté, Brillat-Savarin, Roquefort, Brie

Dégustation de 5 fromages **€20**
7

GARNITURES

Purée Robuchon **€6**
Pommes de terre, beurre, lait entier, muscade, Comté
7

Riz pilaf
Riz long, beurre, vin blanc, oignons **€5**
7.12

Légumes de saison **€6**
Sautées ail et huile d'olive extra vierge
7

Pommes allumettes frites à la graisse de boeuf **€6**
Pommes de terre, blanc de boeuf
PAL.1.7

DESSERTS

Crème brulée à la cassonade et au Safran **€10**
Lait, crème, œufs, vanille, safran, cassonnade
1.3.7

Cœur coulant chocolat de Giulia et sa glace vanille sur lit de crème anglaise **€10**
Farine, beurre, lait, œufs, crème, vanille, chocolat, glace vanille
1.3.7

Mousse au chocolat de Mamie **€10**
0Eufs, chocolat noir Rivoire, beurre, rhum brun
1.3.7

Café Goumand **€10**
1.3.7.8

Crêpes Suzette **€10**
Lait, oeufs, farine, vanille, cognac, Grand Marnier
1.3.7.12

Tarte au citron meringué mentonnaise de Carla **€10**
Farine, beurre, œuf, lait, vanille, jus de citron jaune et vert, meringue, coulis de fruits rouge, zeste de citron1.
1.3.7

Ile flottante de François de Varennes **€10**
0Eufs, sucre, lait, amandes effilées, vanille
3.7.8

Le couvert € 3,90

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

LISTE DES VINS

Le vin est le compagnon naturel de la bonne cuisine et des moments partagés.

VINS

FR

Bulles

	verre	bouteille
Brut Prélude Leguillette Romelot Champagne	€19	€100
1er Cru Brut Pointillart-Leroy Champagne		€115
1er Cru Rosé Pointillart-Leroy Champagne		€120
1er Cru Blanc de Blancs Pointillart-Leroy Champagne		€135

Vins Roses

	verre	bouteille
Languedoc Rosé AOC Château Barthe Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Luberon Rosé AOC Clos Saint Médie Luberon		€25
Cuvée Promise Château Maïme Provence		€45

Vins Blancs

	verre	bouteille
Entre-Deux-Mers Blanc Château Maledan Bordeaux	€6	€25
Muscadet Sèvre-et-Maine Domaine La Grenaudière Loire	€6	€30
Pet'Nat Funambule Domaine La Grenaudière Loire		€35
Chardonnay Côte Chalonnaise Côte Chalonnaise Bourgogne		€35
Chablis AOP Domaine Vauroux Bourgogne		€70
Sancerre AOC Éric Louis Loire		€75

Vins Rouges

	verre	bouteille
Puech de Viala Rouge Puech de Viala Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Bordeaux Supérieur Rouge Château Maledan Bordeaux		€29
Pinot Noir Côte Chalonnaise Bourgogne	€8	€38
Saint-Émilion Grand Cru Château Pascaud Bordeaux		€55

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

MENU DU CAFÉ



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Boissons Chaudes

Café	€3,5
Cappuccino	€4
Sélection de thès et infusions	€5

Boisson Sans Alcool

Sélection de softs	€4,5
Jus de fruits "Allain Milliat"	€7

Bières

Sélection de bières	€8

Aperitifs

Spritz Aperol, Campari, Limoncello ou Hugo	€12
Bellini maison	€15

Cocktails

FR

Cocktail sans alcool Gin Tonic Alchool free	€10
Les Classics de cocktails Negroni, Americano, Sbagliato, Gin Tonic, Wishky Sour	€13

Digestifs & Spiritueux

Calvados	€7
Digestifs	€9
Cognac et Armagnac	€12
Le whisky et le rhum français	€12
Vodka et Gin de notre sélection à partir de	€12
Chartreuse	€12

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

L'APERITIVO DEI DUCHI

FORMULE

Costa d'oro

Le Félix Kir **€12**
Bourgogne Aligoté, crème de cassis

Le Kir Royal **€17**
Crémant de Bourgogne, crème de cassis. Accompagnato da una trilogia di bignè salati della tradizione dijonnese
1.3.7.10

Bourgogne

Le Cardinal **€15**
Bourgogne Passetougrain, crème de cassis. Accompagnato da uno spiedino di pane speziato, senape all'antica, prosciutto in gelatina e un bignè salato della tradizione dijonnese
1.3.7.10

PER STUZZICARE ANCORA UN PO'

Tartelletta **€2**
Guacamole, salmone Gravlax
1.3.4.7

Crostatina **€2**
Crema al tartufo, dadini di petto d'anatra, uva
1.3.7

Spiedino foie gras **€2**
Caramello al burro salato, pane allo zenzero
1.3.7

Crema di senape di Dijon **€2**
Dadino di pane allo zenzero e prosciutto in gelatina di prezzemolo
1.3.7.10

Spiedino **€2**
Melone, anguria e frutti di stagione

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

MENU Á LA CARTE

L'arte di vivere alla francese in Brera

ANTIPASTI

IT

Freddi

Insalata del contadino **€20**
Insalata vivace, pancetta croccante, crostini di pane, uovo in camicia, senape di Dijone, granella di noci, erba cipollina, pomodoro ciliegino
1.3.8.10

Insalata croccante tradizionale al petto d'anatra affumicato **€20**
Insalata croccante, formaggio roquefort, crostini di pane, dadini di fois gras della casa, noci uva, petto d'anatra affumicato, pere in camicia, vinaigrette della casa
1.7.8.10

Terrina di prosciutto in gelatina di prezzemolo della Borgogna **€18**
Servito con crema di senape, pomodori cuore di bue e cetriolini croccanti
7.10

Foie gras d'anatra AOP semicotto con toast al pan di spezie **€28**
Foie gras, porto, cognac, pan di spezie, caramello al burro salato, lamponi, insalata, cipolla rossa, crema di aceto balsamico, pane allo zenzero, cannella e miele
1.7.12

Caldi

****Lumache farcite nella migliore tradizione della Borgogna**
Lumache in guscio, burro, aglio. prezzemolo Ricard, vino bianco della Borgogna
6 pz **€9**
12 pz **€16**
1.7.8.10

Camambert in crosta fondente marmellata di more patate insalata riccia cipolla croccante e vinaigrette della casa **€17**
Camembert, confettura di more, patate, insalata riccia, cipolle fritte, vinaigrette
1.3.7.10

Tortino salato rustico **€15**
Farina, uova, latte, panna, pancetta affumicata, formaggio comtè servito con rucola e la sua vinaigrette della casa
1.3.7.10

PIATTI PRINCIPALI

Trancio di Salmone con la sua salsa metodo Escoffier **€25**
Salmone, burro, limone e prezzemolo
1.4.7

Cappello del prete di vitello cotto a bassa temperatura funghi di stagione **€22**
Vitello, funghi, selezione a seconda della raccolta, scalogno
1

Filetto di manzo alla Rossini **€42**
Sfumato al cognac, fois gras scottato, lamelle di tartufo
1

Pollo alla Gaston Gérard **€18**
Pollo, burro, paprika dolce, vino bianco, senape, panna e Comté
7.10.12

Burger dello Chef **€23**
Carne macinata pomodori a fette, insalata cetriolo, fette di formaggio Comtè, salsa al formaggio Saint Marcellin AOP
1.3.7

Petto d'anatra arrosto con salsa agli agrumi **€29**
Petto d'anatra scalogno vino bianco salsa all'aceto succo di pompelmo e arancia e frutta
1

Coperto € 3,90

FORMAGGI

Époisses, Comté, Brillat-Savarin, Roquefort, Brie

Degustazione di 5 formaggi **€15**
7

CONTORNI

IT

Purèe di patate, ricetta Rebuchon **€6**
Patate, burro, latte intero, noce moscata e formaggio Comté
7

Verdure di stagione **€6**
Saltate aglio e olio
7

Riso pilaf **€5**
Riso a chicco lungo, burro, vino bianco e cipolle
7.12

Patatine fritte cotte nel grasso di manzo **€6**
Patate e grasso bovino
PAL.1.7

DESSERT

Creme brulèe **€10**
Latte, panna. uova. vaniglia. zafferano. zucchero di canna grezzo
1.3.7

Tortino al cioccolato come piace a Giulia **€10**
con cuore fondente accompagnato da gelato alla vaniglia su un letto di crema inglese
1.3.7

Mousse al cioccolato della nonna **€10**
Uova, cioccolato fondente Rivoire, burro e rum scuro
1.3.7

Café Goumand **€10**
1.3.7.8

Crêpes Suzette **€10**
Latte, uova, farina, vaniglia, cognac e Grand Marnier
1.3.7.12

Torta meringata di Carla, limoni di Mentone **€10**
Vaniglia, succo di limoni verdi e gialli, meringata, purea di frutti rossi, scaglie di limone
1.3.7

Isole Galleggianti di François de Varennes **€10**
Albumi montati, zucchero, latte, mandorle a lamelle e vaniglia
3.7.8

Coperto € 3,90

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

LISTA DI VINI

Il vino è il compagno naturale della buona cucina e dei momenti condivisi.

VINI

IT

Bollicine

	calice	bottiglia
Brut Prélude Leguillette Romelot Champagne	€19	€100
1er Cru Brut Pointillart-Leroy Champagne		€115
1er Cru Rosé Pointillart-Leroy Champagne		€120
1er Cru Blanc de Blancs Pointillart-Leroy Champagne		€135

Vini Rosé

	calice	bottiglia
Languedoc Rosé AOC Château Barthe Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Luberon Rosé AOC Clos Saint Médie Luberon		€25
Cuvée Promise Château Maïme Provence		€45

Vini Bianchi

	calice	bottiglia
Entre-Deux-Mers Blanc Château Maledan Bordeaux	€6	€25
Muscadet Sèvre-et-Maine Domaine La Grenaudière Loire	€6	€30
Pet'Nat Funambule Domaine La Grenaudière Loire		€35
Chardonnay Côte Chalonnaise Côte Chalonnaise Bourgogne		€35
Chablis AOP Domaine Vauroux Bourgogne		€70
Sancerre AOC Éric Louis Loire		€75

Vini Rossi

	calice	bottiglia
Puech de Viala Rouge Puech de Viala Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Bordeaux Supérieur Rouge Château Maledan Bordeaux		€29
Pinot Noir Côte Chalonnaise Bourgogne	€8	€38
Saint-Émilion Grand Cru Château Pascaud Bordeaux		€55

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

MENU DEL BAR

IT

Bevande Calde

Selezione di caffè	€3,5
Cappuccino	€4
Thè e infusi naturali "L'Infuseur"	€5

Bevande Analcoliche

Selezione di soft	€4,5
Succhi "Allain Milliat"	€7

Birre

Selezione di birre	€8

Aperitivi

Spritz €12
Aperol, Campari, Limoncello o Hugo

Bellini maison €15
Bellini con pesca bianca e Crémant

Cocktails

Cocktail analcolici €10
Gin Tonic Alcool free

Cocktail alcolici della nostra selezione €13
Negroni, Americano, Sbagliato, Gin Tonic, Wishky Sour

Digestivi e distillati

Calvados	€7
Digestivi	€9
Cognac e Armagnac	€12
Selezione di whiskeys e rum	€12
Vodka e Gin di nostra selezione a partire da	€12
Chartreuse	€12

Allergènes et produits surgelés

Conformément au règlement UE 1169/2011, nous informons nos clients que les aliments et boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir les allergènes suivants :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut);
2. Crustacés et produits à base de crustacés;
3. OEufs et ovoproduits;
4. Poisson et produits à base de poisson;
5. Arachides et produits à base d'arachides;
6. Soja et produits à base de soja;
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose);
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix du pécan, noix du Brésil, macadamia);
9. Céleri-riche et produits à base de céleri-riche;
10. Moutarde et produits à base de moutarde;
11. Graines de sésame et produits à base de sésame;
12. Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l;
13. Lupins et produits à base de lupin;
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

****Certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou refroidis rapidement et conservés à des températures inférieures à zéro afin de garantir leur qualité et leur sécurité alimentaire, conformément à la réglementation en vigueur.**

Pour toute information concernant les allergènes ou l'origine des matières premières, notre personnel est à votre disposition.

Allergeni e prodotti surgelati

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, informiamo la gentile clientela che gli alimenti e le bevande preparati e serviti in questo esercizio possono contenere i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, macadamia);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

****Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura e conservati a temperature inferiori a zero, al fine di garantirne la qualità e la sicurezza alimentare nel rispetto della normativa vigente.**

Per qualsiasi informazione relativa agli allergeni o all'origine delle materie prime, il nostro personale è a disposizione della clientela.

RIVOIRE BRERA

by Chef

Olivier Bonino

EN

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

THE DUKE'S APERITIF

FORMULAS

EN

Côte d'Or

Le Félix Kir **€12**
Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis

Le Kir Royal **€17**
Crémant de Bourgogne, Crème de Cassis. Served with a trilogy of savoury choux puffs from the Dijon tradition
1.3.7.10

Bourgogne

Le Cardinal **€15**
Bourgogne Passetougrain, Crème de Cassis. Served with a skewer of spiced bread, old-style mustard, jellied ham, and a savoury choux puff from the Dijon tradition
1.3.7.10

A LITTLE SOMETHING MORE TO NIBBLE

Tartelette **€2**
Guacamole, Gravlax Salmon
1.3.4.7

Tartelette **€2**
Truffle cream, diced duck breast, grapes
1.3.7

Foie gras skewer **€2**
Salted butter caramel, gingerbread
1.3.7

Dijon mustard cream **€2**
Gingerbread cube with ham in parsley aspic
1.3.7.10

Skewer **€2**
Melon, watermelon and seasonal fruit

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

Á LA CARTE MENU

The art of living à la française in Brera

STARTERS

EN

Cold

Country salad €20
Lively salad, crispy bacon, bread croutons, poached egg, mustard, crushed hazelnuts, chives, cherry tomatoes.
1.3.8.10

Crunchy seasonal Périgord salad with smoked duck breast €20
Salad, Roquefort, bread croutons, homemade diced foie gras, walnut kernels, black grapes, smoked duck breast, poached pears, vinaigrette
1.7.8.10

Burgundy ham terrine in parsley aspic €18
Served with mustard cream, beefsteak tomatoes and crunchy gherkins
7.10

Semi-cooked AOP duck foie gras with spiced-bread toast €28
Foie gras, port, cognac, spiced bread, salted butter caramel, raspberries, salad, red onion, balsamic vinegar glaze, ginger-cinnamon-honey bread
1.7.12

Hot

****Burgundy Snails**
Snails, butter, garlic, parsley, Burgundy aligoté, Ricard, salt, pepper

6 pz €9
12 pz €16
1.7.8.14

Fried cromesquis Camembert with blackberry jam, sautéed potatoes and crunchy salad €17
Melting camembert, blackberry jam, potatoes, curly lettuce, fried onions, vinaigrette
1.3.7.10

Quiche Lorraine and its greenery €15
Flour, eggs, milk, cream, smoked brisket, comté, arugula salad,vinaigrette
1.3.7.10

MAIN COURSES

Salmon steak with its Escoffier method sauce €25
Sole, flour, butter, lemon and parsley
1.4.7

Slow-cooked veal shoulder, truffle sauce and seasonal mushrooms €22
Veal shoulder, duck fat, shallots, white wine, truffle sauce
1

Beef tournedos Rossini €42
Beef tournedos, cognac, veal stock, truffle blade, seared foie gras
1

Chicken Gaston Gérard €18
Chicken, butter, sweet paprika, white wine, mustard, cream and Comté
7.10.12

Comté Burger with Saint Marcellin Sauce €23
Minced steak, sliced tomato, salad, cucumber, slice of Comté, candied onions, Saint Marcellin sauce and slice of grilled smoked bacon
1.3.7

Roasted duck breast, with citrus sauces and fruits €29
Duck breast, shallots, white wine, vinegar sugar, grapefruit and orange juice, pepper, brown stock and fruit segment
1

Cover charge € 3,90

CHEESES

Époisses, Comté, Brillat-Savarin, Roquefort, Brie

Tasting of 5 cheeses **€20**
7

SIDES

EN

Mashed potatoes, Robuchon recipe **€6**
Potatoes, butter, whole milk, nutmeg and Comté cheese
7

Rice pilaf
Long-grain rice, butter, white wine and onions **€5**
7.12

Seasonal vegetables **€6**
Sautéed with garlic and olive oil
7

French fries cooked in beef fat de boeuf **€6**
Potatoes and beef fat
PAL.1.7

DESSERTS

Crème brulée **€10**
Milk, cream, eggs, vanilla, saffron, brown sugar
1.3.7

Giulia's chocolate runny heart with vanilla ice cream on a bed of custard **€10**
Flour, butter, milk, eggs, cream, vanilla, chocolate, vanilla ice cream
1.3.7

Grandma's chocolate mousse **€10**
Eggs, Rivoire dark chocolate, butter and dark rum
1.3.7

Café Goumand **€10**
1.3.7.8

Crêpes Suzette **€10**
Milk, eggs, flour, vanilla, cognac and Grand Marnier
1.3.7.12

Carla's Menton lemon meringue tart **€10**
Flour, butter, eggs, milk, vanilla, seasonal fruit and fruit coulis
1.3.7

Floating Islands by François de Varennes **€10**
Whipped egg whites, sugar, milk, flaked almonds and vanilla
3.7.8

Cover charge € 3,90

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

WINE LIST

Wine is the natural companion of good food and shared moments.

Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

WINES

EN

Sparkling

	glass	bottle
Brut Prélude Leguillette Romelot Champagne	€19	€100
1er Cru Brut Pointillart-Leroy Champagne		€115
1er Cru Rosé Pointillart-Leroy Champagne		€120
1er Cru Blanc de Blancs Pointillart-Leroy Champagne		€135

White Wines

	glass	bottle
Entre-Deux-Mers Blanc Château Maledan Bordeaux	€6	€25
Muscadet Sèvre-et-Maine Domaine La Grenaudière Loire	€6	€30
Pet'Nat Funambule Domaine La Grenaudière Loire		€35
Chardonnay Côte Chalonnaise Côte Chalonnaise Bourgogne		€35
Chablis AOP Domaine Vauroux Bourgogne		€70
Sancerre AOC Éric Louis Loire		€75

Rosé Wines

	glass	bottle
Languedoc Rosé AOC Château Barthe Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Luberon Rosé AOC Clos Saint Médie Luberon		€25
Cuvée Promise Château Maïme Provence		€45

Red Wines

	glass	bottle
Puech de Viala Rouge Puech de Viala Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Bordeaux Supérieur Rouge Château Maledan Bordeaux		€29
Pinot Noir Côte Chalonnaise Bourgogne	€8	€38
Saint-Émilion Grand Cru Château Pascaud Bordeaux		€55

RIVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino

CAFÉ MENU

Hot Drinks

Coffee	€3,5
Cappuccino	€4
"L'Infuseur" teas and natural infusions	€5

Soft Drinks

Selection of soft drinks	€4,5
"Allain Milliat" juices	€7

Beers

Selection of beers	€8

Aperitifs

Spritz €12
Aperol, Campari, Limoncello or Hugo

Bellini maison €15
Bellini with white peach and Crémant

Cocktails EN

Non-alcoholic cocktails from our selection €10
Alcohol-free Gin Tonic

Alcohlic Cocktails from our selection €13
Negroni, Americano, Sbagliato, Gin Tonic, Wishky Sour

Digestifs & Spirits

Calvados	€7
Digestifs	€9
Cognac and Armagnac	€12
Whiskeys and French rum	€12
Vodka and gins selection starting from	€12
Chartreuse	€12

Allergens and frozen products

In accordance with EU Regulation 1169/2011, we inform our customers that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain the following allergens:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut);
2. Crustaceans and crustacean-based products;
3. Eggs and egg-based products;
4. Fish and fish-based products;
5. Peanuts and peanut-based products;
6. Soy and soy-based products;
7. Milk and milk-based products (including lactose);
8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia);
9. Celery and celery-based products;
10. Mustard and mustard-based products;
11. Sesame seeds and sesame-based products;
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l;
13. Lupins and lupin-based products;
14. Molluscs and mollusc-based products.

****Some products may be frozen at origin or blast-chilled and stored at sub-zero temperatures to guarantee quality and food safety in compliance with current regulations.**

For any information regarding allergens or the origin of raw materials, our staff is at your disposal.