



R
IVOIRE 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
13.7.10

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
13.7.10

CARTE DES AMUSES BOUCHES

Tartelette €2
Guacamole, saumon Gravlax
13.4.7

Tartelette €2
Crème de truffes, magret de canard, raisin
13.7

Pic en broche foi gras €2
Caramel beurre salé et pain d'épice framboise fruit
13.7

Le dijonnais €2
Crème de moutarde à l'ancienne, jambon, persillé socle pain épice
13.7.10

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





MENU À LA CARTE

L'art de vivre à la française in Brera



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

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 €20

Périgourdine au magret de canard fumé

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 €28 et ses toasts au pain d'épices

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 croustilles €17

frit et sa confiture de mure,

pommes sautées et croustilles

salade

Camembert, confiture de mure,

pommes de terre, salade frisée, oignons

frits, vinaigrette

1.3.7.10

Quiche Lorraine €15

et sa verdure

Farine, œufs, lait, crème, poitrine fumée, comté, salade roquette, vinaigrette 1.3.7.10

PLAT CHAUDS

Darne de saumon meunière €25

Escoffier

Saumon, beurre, citron, persil 1.4.7

Paleron de veau confit basse €22

température sauce à la truffe champignons de saison

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 €23 au Saint Marcellin

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, €29 aux agrumes

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, **€5**
oignons
7.12

Légumes de saison **€6**

Sautées ail et huile d'olive extra vierge
7

Pommes allumettes frites **€6**
à la graisse de boeuf

Pommes de terre, blanc de boeuf
PAL.1.7

DESSERTS

Crème brûlée à la cassonade **€10**

et au Safran

Lait, crème, œufs, vanille, safran,
cassonade
1.3.7

Cœur coulant chocolat de **€10**

**Giulia et sa glace vanille sur lit
de crème anglaise**

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, œufs, farine, vanille, cognac,
Grand Marnier
1.3.7.12

Tarte au citron meringué **€10**
mentonnaise de Carla

Farine, beurre, œuf, lait, vanille, jus de
citron jaune et vert, meringue, coulis
de fruits rouge, zeste de citronl.
1.3.7

Ile flottante de François **€10**
de Varennes

0Eufs, sucre, lait, amandes
effilées, vanille
3.7.8





LISTE DES VINS

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



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

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





MENU DU CAFÉ



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Boissons Chaudes

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

Boisson Sans Alcool

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

Bières

Sélection de bières	€8
---------------------	----

Aperitifs

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

Cocktails

FR

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

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





L'APERITIVO DEI DUCHI



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

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
13.7.10

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
13.7.10

PER STUZZICARE ANCORA UN PO'

Tartelletta €2
Guacamole, salmone Gravlax
13.4.7

Crostatina €2
Crema al tartufo, dadini di petto d'anatra, uva
13.7

Spiedino foie gras €2
Caramello al burro salato, pane allo zenzero
13.7

Crema di senape di Dijon €2
Dadino di pane allo zenzero e prosciutto in gelatina di prezzemolo
13.7.10

Spiedino €2
Melone, anguria e frutti di stagione





MENU À LA CARTE

L'arte di vivere alla francese in Brera



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

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 foie 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 €17 fondente marmellata di more patate insalata riccina cipolla croccante e vinaigrette della casa

Camembert, confettura di more, patate, insalata riccina, 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, foie gras scottato, lamelle di tartufo
1

Pollo alla Gaston Gérard €18

Pollo, burro, paprika dolce, vino bianco, senape, panna e Comtè
7.10.12

Burger dello Chef €23

Carne macinata, pomodori a fette, insalata cetrioli, fette di formaggio Comtè, salsa al formaggioobvvv Saint Marcellin AOP
1.3.7

Petto d'anatra arrosto con €29 salsa agli agrumi

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

Purée 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.17

DESSERT

Crème brûlée €10

Latte, panna, uova, vaniglia, zafferano,
zucchero di canna grezzo
1.3.7

Tortino al cioccolato €10

come piace a Giulia
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



LISTA DI VINI

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



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Bollicine

Brut Prélude
Leguillette Romelot
Champagne

1er Cru Brut
Pointillart-Leroy
Champagne

1er Cru Rosé
Pointillart-Leroy
Champagne

1er Cru Blanc de Blancs
Pointillart-Leroy
Champagne

calice bottiglia

€19 €100

€115

€120

€135

Vini Rosé

Languedoc Rosé AOC
Château Barthe
Languedoc / Saint-Chinian

Luberon Rosé AOC
Clos Saint Médie
Luberon

Cuvée Promise
Château Maïme
Provence

calice bottiglia

€6 €25

€25

€45

Vini Bianchi

Entre-Deux-Mers Blanc
Château Maledan
Bordeaux

Muscadet Sèvre-et-Maine
Domaine La Grenaudière
Loire

Pet'Nat Funambule
Domaine La Grenaudière
Loire

Chardonnay Côte Chalonnaise
Côte Chalonnaise
Bourgogne

Chablis AOP
Domaine Vauroux
Bourgogne

Sancerre AOC
Éric Louis
Loire

calice bottiglia

€6 €25

€6 €30

€35

€35

€70

€75

Vini Rossi

Puech de Viala Rouge
Puech de Viala
Languedoc / Saint-Chinian

Bordeaux Supérieur Rouge
Château Maledan
Bordeaux

Pinot Noir Côte Chalonnaise
Bourgogne

Saint-Émilion Grand Cru
Château Pascaud
Bordeaux

calice bottiglia

€6 €25

€29

€8 €38

€55





MENU DEL BAR



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Bevande Calde

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

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. Œufs 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.



R
IVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino





THE DUKE'S APERITIF



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

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
13.7.10

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
13.7.10

A LITTLE SOMETHING MORE TO NIBBLE

Tartelette €2
Guacamole, Gravlax Salmon
13.4.7

Tartelette €2
Truffle cream, diced duck breast, grapes
13.7

Foie gras skewer €2
Salted butter caramel, gingerbread
13.7

Dijon mustard cream €2
Gingerbread cube with ham in parsley aspic
13.7.10

Skewer €2
Melon, watermelon and seasonal fruit





À LA CARTE MENU

The art of living à la française in Brera



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

STARTERS

EN

Cold

Country salad €20

Lively salad, crispy bacon, bread croutons, poached egg, mustard, crushed hazelnuts, chives, cherry tomatoes.
13.8.10

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
17.8.10

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
17.12

Hot

**Burgundy Snails

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

6 pz €9

12 pz €16

17.8.14

Fried cromesquis Camembert with blackberry jam, sautéed potatoes and crunchy salad €17

Melting camembert, blackberry jam, potatoes, curly lettuce, fried onions, vinaigrette
13.7.10

Quiche Lorraine and its greenery €15

Flour, eggs, milk, cream, smoked brisket, comté, arugula salad, vinaigrette
13.7.10

MAIN COURSES

Salmon steak with its Escoffier method sauce €25

Sole, flour, butter, lemon and parsley
14.7

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
13.7

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 **€5**
and onions
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.7

DESSERTS

Crème brûlée **€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



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





CAFÉ MENU



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

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	
Alcoholic 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.

