Bon Vivant

BRASSERIE

LUNCH

RIVIERA HOTEL

HOVEDRETTER

MAINS

Moules Frites à la Crème - Blåskjell dampet i hvitvin, fløte og ristet hvitløk. 325,-
Serveres med pommes frites & aioli.
Moules Frites à la Crème - Steamed mussels in white wine, cream, roasted garlic oil.
Served with fries & aioli.
E/M/Mo

Kremet sopp på toast - Med revet Gullsporen ost fra Rygge Meieri og frisk salat. 245,-
Creamy mushrooms on toast - With grated Gullsporen cheese from Rygge Meieri and fresh salad
M/G(Wheat)/Su

Riviera Burger - Saftig burger med cheddar, bacon og karamellisert løk. 325,-
Serveres med pommes frites & aioli.
Riviera Burger - Juicy burger with cheddar, bacon and caramelized onion.
Served with fries & aioli.
Vegetar aternativ: Halloumi burger
G(wheat)/E/M/Mu

Kylling Paillard - 285,-
Marinert kylling med sitron, hvitløk og urter.
Servert med perlepoteter og frisk salat, toppet med mandler, parmesan og sesamdressing.
Chicken Paillard - Marinated chicken with lemon, garlic and herbs. Served with baby potatoes and a fresh salad, topped with almonds, parmesan and sesame dressing.
N(almond), Ss

Fransk løksuppe - Klassisk fransk løksuppe 245,-
servert med sprøstekt toast og gratinert Gullsporen ost fra Rygge Meieri.
French onion soup - Classic French onion soup served with crisp toast and gratinated Gullsporen cheese from Rygge Meieri.
G(wheat)/M/C/Su

SØTE FRISTELSER

SWEET TEMPTATIONS

Omelette Norvégienne - Klassisk dessert med bakt is, sukkerbrød og marengs 245,-
Omelette Norvégienne - Classic baked Alaska with sponge cake, ice cream and meringue.
G(Wheat)/M/E

Key Lime Pie - Syrlig og frisk limepai med sprø kjeksbunn. 195,-
Key Lime Pie - Fresh and tangy lime pie with a crisp biscuit base.
M/E/G(wheat)

Tarte Tatin - Klassisk fransk, opp-ned karamellisert eplekake. Serveres lun med hjemmelaget salt karamellis. 195,-
Tarte Tatin - Classic French upside-down caramelised apple tart, served warm with homemade salted caramel ice cream.
E/M/G(wheat)

Karamellisert ananas - Serveres med fyldig kokos-is og en sprø, tynn tuille. 195,-
Caramelised Pineapple - Served with coconut ice cream and tuile.
G(wheat)/E

TILBEHØR

SIDES

Brød med urtesmør / *Bread with herbs butter* 70.-
E/Mu/G(wheat)

Riviera's Nøttemiks / *Riviera nut mix* 80.-
N(walnuts, almond, pistachio, peanuts)

Marinerte oliven / *Marinated olives* 80.-

Pommes frites / *French fries* 80.-
E/Mu

Grønn salat / *Green salad* 80.-

MENU DU JOUR

Dagens 2-retters lunsj - kjøkkensjefens anbefaling.
Spør din servitør om dagens meny og allergener.

Today's 2-course lunch - head chefs recommendation.
Ask your waiter for todays' menu and allergens.

ALLGERGENER / ALLERGENS

G = Gluten
C = Celery
Mu = Mustard
F = Fish
P = Peanut
N = Nuts
Ss = Sesame
L = Lupin
Mo = Molluscs
E = Egg
Su = Sulfite
So = Soya
Sh = Shellfish
M = Milk

RIVIERA HOTEL

Hotel Riviera hotelriviera.no

KAFFE / MINERALVANN

COFFEE / BEVERAGES

Kaffe / *Coffee*	68.-
Espresso	59.-
Cappuccino	69.-
Kaffe Latte / *Coffee Latte*	69.-
Te / *Tea*	58.-
Mineralvann / *Mineral Water*	71.-

VIN/WINE

MUSSERENDE / SPARKLING WINE

Precious day Crèmant de Bordeaux 155.-
Frankrike, Bordeaux

Husets Champagne 265.-
Frankrike, Champagne

HVIT VIN / WHITE WINE

50° Rheingau Riesling Trocken 165.-
Tyskland, Rheingau

Greco di Tufo 185.-
Italia, Feudi Di San Gregorio

Ardeche Chardonnay 195.-
Frankrike, Rhône

RØDVIN / RED WINE

Barbera D'Alba 185.-
Italia, Luigi Voghera

Burgogne Pinot Noir Cuvèe Rèserve 212.-
Frankrike, Burgund

Thunvin Bad Boy 230.-
Frankrike, Bordeaux

ØL

BEER

DRAFT	0,40	0,25
San Miguel	135.-	82.-
Maisel & Friends IPA	148.-	

BOTTLE

San Miguel Fresca with lime wedge. *0,33L* 135.-