Bon Vivant

BRASSERIE

DINNER

RIVIERA HOTEL

FORETTER

ENTREES

Løyrom & Rørosrømme - Eksklusiv løyrom servert med fyldig Rørosrømme, rødløk, friske urter og hjemmelaget potetchips. 349,-
Caviar from Kalix & Røros Sour Cream - served with rich Røros sour cream, red onion, fresh herbs and homemade potato chips.
Fish/Milk

Kamskjell-carpaccio - Tynne skiver av kamskjell, frisk sitronemulsjon, kapers og urter. 265,-
Scallop Carpaccio - Thinly sliced scallops with fresh lemon emulsion, capers and herbs.
Mollusc/Egg

Vitello Tonnato - Tynnskåret, mørt kalvekjøtt servert med en kremet tunfisksaus, kapers, sitron og ruccola. 275,-
Vitello Tonnato - Thinly sliced tender veal served with creamy tuna sauce, capers, lemon and arugula.
Fish/Egg

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

CHARCUTERIE & OST

CHARCUTERIE & CHEESE

Charcuterie- og ostetallerken - 2 - 3 personer 575,-
Charcuterie and cheese plate

3 types of charcuterie meat & 3 types cheese.
G(wheat)/M/E

Osteanretning - 3 typer av våre favoritt-oster med tilbehør. 265,-
Cheese plate - our assorted favorites with marmelade & bread
G(wheat)/M

VELG HOVEDINGREDIENS

CHOOSE YOUR MAIN

Grillet hel piggvar - pris per hg 115,-
Helgrillet piggvar servert med en smaksrik og lun kapersaus. Serveres hel fisk.
Whole Grilled Turbot - Whole grilled turbot served with a warm, flavourful caper sauce.
Sold by weight and served whole.
Milk/Fish

Lammekoteletter - Grillede lammekoteletter marinert i hvitløk, servert med en frisk myntedressing. 395,-
Lamb Chops - Grilled lamb chops marinated with garlic and served with a fresh mint dressing.

Okse Coulotte - Grillet og tranchert culottestek med sprø fettkappe og havsalt. 355,-
Beef Coulotte - Grilled and sliced coulotte with a crisp fat cap and sea salt.

Sole Meunière - Klassisk pannestekt sjøtunge i brunet smør, sitron og persille. 425,-
Sole Meunière - Classic pan-fried sole with browned butter, lemon and parsley.
Fish/Melk/Gluten (Wheat)

Kylling Paillard - Kylling marinert med sitron, hvitløk og urter. 355,-
Chicken Paillard - Chicken marinated with lemon, garlic and herbs

MENU DU JOUR

Dagens 3-retters middag - kjøkkensjefens anbefaling.
Spør din servitør om dagens meny og allergener.

Today's 3-course dinner - head chefs recommendation.
Ask your waiter for todays' menu and allergens.

VELG TILBEHØR

CHOOSE SIDES

Grillet Sikori al Limone - 85,-
Med sennepsvinaigrette, pinjekjerner og parmesan.
Grilled Chicory al Limone - With vinaigrette, pine nuts and parmesan.
Mustard/Milk/Nuts (pine nuts)

Haricots Verts Provençal - Aspargesbønner med sitron, hvitløk og saltet ricottaost. 85,-
Haricots Verts Provençal - Green beans with lemon and salted ricotta.
Milk

Frites de la Riviera - Frites med parmesan, rosmarin og flaksalt. 85,-
Frites de la Riviera - Fries with parmesan, rosemary and sea salt flakes.
Milk

Perlepoteter - Stekt med middelhavsurter, oliven, kapers og sitron. 85,-
Baby potatoes - Roasted with Mediterranean herbs, olives, capers and lemon.

Brokkolisalat Cordon - Med sitron, chili, hvitløk og olivenolje. 85,-
Broccoli Salad Cordon- With lemon, chilli, garlic and olive oil.

Salade de Tomates & Burrata - Modne tomater, burrata og Niçoise-oliven. 85,-
Salade de Tomates & Burrata - Ripe tomatoes with burrata and Niçoise olives.

Salade Verte Côte d'Azur - Sprø salatblader med sitron- og Dijon-vinaigrette. 85,-
Salade Verte Côte d'Azur - Salad leaves with lemon and Dijon vinaigrette.
Mustard

Ratatouille - Aubergine, squash og løk kokt i en fyldig tomatsaus. 85,-
Ratatouille - Aubergine, courgette and onion simmered in a tomato sauce.

Maispuré - Grillet maispuré drysset med espelette-chili. 85,-
Corn Purée - Grilled corn purée sprinkled with Espelette chilli.
Egg

RIVIERA HOTEL

Hotel Riviera hotelriviera.no

BISTRO KLASSIKERE

BISTRO KLASSIKERE

Steak & Fries - Tranchert, grillet oksekjøtt servert med pommes frites og klassisk béarnaise- eller rødvinsaus.. 495,-
Sliced grilled beef served with french fries and your choice of classic béarnaise or red wine sauce.
Milk/Sulfit/Egg

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

Moules Frites Blåskjell dampet i en hvitvins- og fløtesaus med hvitløk og urter. Serveres med pommes frites og aioli. 325,-
Mussels steamed in a creamy white wine sauce with garlic and herbs. Served with fries and aioli.
Mullosc, Gluten (Wheat), Milk, Egg

SØTT

SWEETS

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