



*Les 2 Rives*

*Restaurant Festif*

Liste de ALLERGÈNES contenues dans nos plats signalé en vert

1 crustacés / 2 oeufs / 3 poissons / 4 arachides / 5 lait / 6 mollusques / 7 fruits à coque

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES  
VEUILLEZ PRÉCISER.



# Menu

## Entrées

- Salade burrata symphonie de couleurs* 16€  
(tomates, burrata, roquette, sauce balsamique).
- Salade César gourmande* Petite 10,50€/Grande 16,50€  
(salade de saison, poulet grillé, copeaux de parmesan)
- Salade du Chef* 15,50€  
(salade de saison, feta, tomates séchées, oignons)
- Ardoise Nordique* Petite 10,50€/Grande 17,50€  
(saumon fumé, galettes de pdt maison, Raifort)
- Escargots Façon Maître d'Hôtel* par 6: 8€/par 12: 15€  
(escargots, beurre Maître d'Hôtel maison)
- Planche Apéro les 2 rives* Petite 12€/Grande 20€



# Menu

## Plats

Accompagnement: Pâtes/Frites/Légumes.

*Douceur de Volaille à la crème champignon* 18,50€  
(escalope de poulet, sauce crème, champignons)

*Délice d'Agneau et son jardin de Provence* 23,50€  
(côtelettes d'Agneau marinées aux herbes de Provence)

*L'incontournable Tartare de Boeuf du chef* 20€  
(Viande Pur Boeuf, Câpres, oignons, Sauce tartare)

*Pièce de Boeuf du Boucher* 24€  
(Rumsteck de Boeuf, sauce au poivre ou beurre maître d'Hôtel)

*Subtilité de Saumon Grillé* 23,50€  
(pavé de saumon, sauce bisque de homard)

*Cuisses de Grenouille, Tradition française* 23€  
(cuisses de grenouilles dorées, persil frais, ail rosé)

SEULEMENT SUR RÉSERVATION



# Menu

## PIZZA

Marguerite	10€	Flamm	
(sauce tomate, olives, fromage)		Nature	10€
		(crème, oignons, lardons)	
Chicken	14€	Gratiné	11€
(sauce tomate, poulet, olives, fromage)		(crème, oignons, lardons, fromage)	
Orientale	14,50€	Forestière	12,50€
(sauce tomate, chorizo, sucuk, poivrons)		(crème, lardons, champignons)	
2 Rives	15,50€	2 Saumons	16,50€
(jambon, chorizo, viande haché, sucuk)		(crème, saumons, câpres, roquettes)	
		Escargots	16,50€
		(crème, beurre persillé, escargots)	

## BURGERS (frites et salades)

Cheeseburger: (pain brioché, steak maison 150g, fromage, oignons, cornichons)	15,90€
Montagnard: (pain brioché, steak maison 150g, fromage, oignons, galette de pdt)	17,90€
Chicken Burger: (pain brioché, escalope de poulet, fromage, oignons)	16,90€

Uniquement le soir





# Menu

## Desserts

*Crème brûlée, un chef-d'oeuvre de gourmandise*

*8,50€*

*Fondant au chocolat, un moment de douceur intense  
avec sa boule glacé Vanille*

*8,50€*

*Île flottante, un nuage de douceur aux amandes grillées*

*8,50€*

*Assiette Gourmande, la générosité de l'Orient dans une assiette  
avec un café ou thé au choix*

*10€*

*Tentation fromagère  
(assiette de fromage selon arrivage)*

*9€*

*Carte des glaces disponible sur demande*

**Bon Appétit!**

# Nos Boissons

## Nos softs :

Coca cola	4€
Coca cherry	4€
Coca zéro	4€
Fanta orange	3,80€
Sprite	3,80€
Fuse tea	3,80€
Limonade	3€
Diabolo	3,50€
Sirop à l'eau	2,50€
Jus de fruits	3,80€
Orangina 25cl	3,80€
Schweppes tonic 25cl	3,80€

Red bull	5€
Red bull fruité	6€
Carola bleu 33cl	3€
Carola bleu 1L	8€
Perrier 33cl	4€
Perrier fine bulle 1L	8€
Sanpellegrino 50cl	4€
Sanpellegrino 1l	8€

## Nos Cafés :

Ristretto	2,20€
Espresso	2,20€
Espresso décaféiné	2,30€
Double espresso	3,90€
Noisette	2,30€
Café allongé	3,10€
Grand décaféiné	3,50€
Capuccino	3,60€
Grand crème	3,30€
Chocolat chaud	3,60€
Latte Macchiato	4€
Irish Coffe	9,30€
Amaretto Coffe	9,30€
Infusion	3,10€

## Nos apéritifs :

Kir (vin blanc)	4,70€
Kir Royal (crémant)	7,30€
Kir Imperial (champagne) (cassis, mirabelle, pêche, framboise)	12,10€
Ricard 2cl	3,30€
Martini (rouge, blanc)	4,50€
Campari	4,60€
Campari Orange	7€
Apérol Spritz	7,50€
Perroquet 2cl	3,60€
Hugo	10€

## Nos Bières :

Heineken	25cl 4€	50cl 7€
Lagunitas IPA	25cl 4,50€	50cl 7,90€
Affligem rouge	25cl 4,90€	50cl 8,50€
Blanche bruxelles	25cl 4,90€	50cl 8,50€
Bitburger Pils bouteille		33cl 5€
Warsteiner bouteille		33cl 5,30€
Franziskaner weissbier		33cl 6€
Desperados		33cl 5,90€
Monaco	25cl 4,50€	50cl 7,50€
Picon	25cl 4,50€	50cl 8,40€
Mort subite kriek cerise		33cl 7€
Panaché	25cl 4,50€	50cl 7,50€

## Nos Digestifs :

Jack Daniel's	7,50€
JB (scotch)	7€
Chivas 12	10€
Don papa	10€
Diplomatico	10€
Vodka	8€
Gin	8€
Tequila	8€
Malibu	7€
Get 27	7€
Jagermeister	8€
Amaretto	7€
Bailey's	7€
Limoncello	7€



# Cocktails



<b>Riv'Colada</b>	10 €
<i>(Rhum blanc, Rhum brun, purée de coco, jus d'ananas, crème)</i>	
<b>Mojito</b>	9,50 €
<i>(Rhum blanc, jus de citron, limonade, menthe, sirop de sucre)</i>	
<b>Mojito aux fruits</b>	11 €
<i>(Rhum blanc, jus de citron, limonade, menthe, sirop de sucre, aux choix Passion, Ananas, Fraise, framboise)</i>	
<b>La Margarita</b>	9,50 €
<i>(Tequila, Cointreau, jus de citron)</i>	
<b>Cosmopolitain</b>	9,50 €
<i>(Vodka, Cointreau, jus cranberries, jus de citron)</i>	
<b>Tequila sunrise</b>	9,50 €
<i>(Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine)</i>	
<b>DaiKiri</b>	9,50 €
<i>(Rhum blanc, jus de citron, sirop de canne)</i>	
<b>Ice Girl</b>	9,50 €
<i>(Malibu, sirop de grenadine, Sprite)</i>	
<b>Fraisi'Riv</b>	10 €
<i>(Gin, passoa, jus de fraise, jus de cranberries)</i>	
<b>Le Martini Star</b>	10 €
<i>(Vodka, passoa, sirop fruit de la passion, sirop de vanille)</i>	
<b>Long Island</b>	11 €
<i>(Vodka, gin, rhum, triple sec, tequila, coca, jus de citron)</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	10 €
<i>(Vodka, chambord, sirop melon, jus d'ananas, jus de cranberries)</i>	
<b>Moscow Mule</b>	9,50 €
<i>(Vodka, limonade, sirop de concombre)</i>	
<b>Riv'Banana</b>	10 €
<i>(Rhum brun, passoa, jus de banane, sirop de vanille)</i>	
<b>Les 2 Rives</b>	9,50 €
<i>(Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas, jus maracuja, curaçoa)</i>	
<b>Le Blue Lagoon</b>	10 €
<i>(Havana, malibu, curaçoa, sirop de melon)</i>	
<b>French Martini</b>	10 €
<i>(Vodka, chambord, jus d'ananas)</i>	
<b>Bibou</b>	9,50 €
<i>(jagermeister, sirop de fraise, jus de citron vert, jus de pomme)</i>	
<b>Piou Piou</b>	10 €
<i>(Captain morgan, amaretto, purée de coco, jus passion)</i>	

# Bouteilles et Verres

## WHISKIES

Jack Daniel's 0,7ol	110€
Jack Daniel's 1L	160€
Jack Daniel's Fire 0,7ol	120€
Jack Daniel's miel 0,7ol	120€
Jack Daniel's Appel 0,7ol	120€
Chivas 12 0,7ol	150€
Chivas 18 0,7ol	190€

## RUHM

Captain morgan 0,7ol	110€
Captain morgan Dark 0,7ol	130€
Dom Papa 0,7ol	150€
Diplomatico 0,7ol	150€
Bacardi 0,7ol	120€
Havana club 0,7ol	120€

## SHOOTERS 3cl 5€

Boll / Berliner luft / Kiss cool / Orgasme / Cerveille de singe / Cramberries cookie  
Madeleine / Clown / Barbe à papa / Dreyberg

## CRÉMANT 0,7ocl : 40 €

<u>SÉLECTION DE CHAMPAGNES</u> 0,7ol	
Möet & Chandon	95€
Möet Rosé	120€
Möet Ice	110€
Möet Ice Rosé	130€
Veuve clicquot	110€
Veuve clicquot rosé	120€

## VODKA

Smirnoff 0,7ol	100€
Absolut 0,7ol	110€
Absolut fruité 0,7ol	120€
Belvédère 0,7ol	140€
Belvédère 1,75l	280€
Belvédère 3l	550€
Belvédère 6l	1000€

## AUTRE SPIRITUEUX

Gin Gordon's 0,7ol	120€
Gin Gordon's 1l	170€
Jagermeister 0,7ol	110€
Jagermeister 1l	160€
Malibu 0,7ol	110€
Get 27 0,7ol	120€
Bailey's 0,7ol	110€
Cognac Henessy 0,7ol	150€

## VERRES

Coupe de champagne 15cl	12€
Coupe de champagne Rosé 15cl	14€
Piscine de champagne 18cl	18€
Coupe de crémant 15cl	6,90€
Coupe Prosecco 15cl	6,90€

Diplomatico, Don Papa 4cl	14€
Vodka red bull 4cl	10€
Jack Daniel's coca 4cl	10€
Jack apple/miel/fire coca 4cl	12€
Ruhm/Get 27/Gin/malibu/jager 4cl	10€



*Les 2 Rives*

*Carte des Vins*



# Vins Blancs



	Verre	Bouteille
<b>IGP Côtes de Gascogne Uby n°4 Gros et Petit Manseng</b> <i>Profil aromatique expressif mêlant fruits exotiques, citron confit et coing. La bouche, onctueuse et veloutée, offre un équilibre parfait entre rondeur et vivacité.</i>	4€	25€
<b>AOP Bourgogne Aligoté Bouchard Aîné &amp; Fils</b> <i>Beaucoup de fraîcheur, de la vivacité et de la minéralité. Des saveurs de fruits frais (agrumes) ainsi que quelques notes de pomme au four et une belle typicité.</i>		30€
<b>AOP Alsace Pinot Gris Réserve Jean-Baptiste Adam</b> <i>Au nez, de belles et discrètes notes de fruits jaunes qui se confirment par une bouche ample et soyeuse. Une très grande richesse et de belles notes de pêches, abricot.</i>	5€	30€
<b>AOP Alsace Gewurztraminer Réserve Jean-Baptiste Adam</b> <i>Parfaite expression du cépage, ce Gewurztraminer corsé, puissant, séduit par un bouquet d'arômes de fruits (mangue, litchi), de fleurs (rose) et d'épices.</i>		35€

# Vins Rosés

*AOP Côtes de Provence "Magali" St André de Figuière* Verre 6,50€ Bouteille 34€  
*Rosé équilibré, lisse et soyeux avec de la fraîcheur et une légère acidité.*

*AOP Côtes de Provence "M" de Minuty* Verre 7,50€ Bouteille 40€  
*Au nez, des arômes de fruits rouges croquants s'expriment, suivis par la délicatesse de la pêche. La bouche séduit par sa vivacité et son volume, apportant une belle sensation de gourmandise.*

## Vins au verre, pichet et bouteille

### Blanc

*IGP Pays d'Oc Chardonnay Rouquet's* Verre / 25cl / 50cl / Bouteille 3,90€ 7€ 12,50€ 22€  
*Un 100% Chardonnay à la robe or pâle, présentant des arômes d'ananas frais au nez, avec une bouche riche et fruitée.*

### Rouge

*AOP Côtes du Rhône Bouquet du Comtat* 4€ 7€ 13,50€ 24€  
*Un Côtes du Rhône aux arômes de fruits rouges rehaussés de saveurs épicées.*

*Lambrusco* 4€ 7€ 12,50€ 23€

*Primitivo* 4€ 7€ 12,50€ 23€

### Rosé

*IGP Pays d'Oc Cinsault "Rouquet's"* 4€ 7€ 13,50€ 24€  
*Sec et frais. des jolies notes de fraises et cerises se propagent en bouche qui lui promulgue une belle longueur.*

*Lambrusco* 4€ 7€ 12,50€ 23€

*Rosatelo* 4€ 7€ 12,50€ 23€

# Vins Rouges

Verre    Bouteille

**IGP Bourgogne Coteaux Bourguignons Bouchard Aîné**  
*Bouche charnue, à la fois fruitée et épicée. les tanins sont présents tout en restant fondus avec une belle complexité.*

7€    30€

**AOP Lussac St-Emilion Château Les Vieilles Pierres**  
*Vin rond et intense, avec un nez de fruits foncés mûrs et une finale corsée très agréable.*

32€

**AOP Marcillac Le Roi Boeuf Aubrac**  
*Robe violine brillante. Nez expressif, frais, avec des arômes caractéristiques de réglisse et de violette. La bouche est ample et élégante, les tanins présents mais soyeux.*

35€

**AOP Alsace Pinot Noir Réserve Jean-Baptiste Adam**  
*Le nez développe des arômes de fruits rouges où le cassis prédomine. en bouche, il est structuré avec des tanins soyeux et charnues, bien équilibré.*

7€    30€

**AOP Vacqueyras "Laurus" Gabriel Meffre**  
*Bouquet parfumé de baies noires, d'herbes poivrées, de lavande et de garrigue. Avec une structure assez charnue, une texture ronde et souple et une finale.*

45€