Le RivaBella restaurant

Notre Chef, Alexis Tison vous invite à découvrir les produits de saison de notre région, une assiette riche en saveurs, une cuisine saine, toute en simplicité.

Pour valoriser notre terroir, il a sélectionné des producteurs locaux : Les huîtres La Belle du Nordet à Asnelles, les bons légumes de Sophie à Cintheaux, les pains de Manon et Alicia « Boulangers de France » à Ouistreham, les canards de la ferme de la Houssaye à Epaignes, les produits cidricoles de la Ferme de Billy à Rots, les miels des ruchers de Saint Marc à Formentin…

La cuisine qu'il vous propose est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits qui nous entourent, la saison, les saveurs et l'équilibre, réunis dans une démarche écoresponsable.

les cinq S

Ses engagements sont les principes de la **restauration « 5S » Thalazur** : Saveurs, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine.

Parce que santé et bien-être passent par l'assiette et que notre alimentation a une influence directe sur notre patrimoine génétique, le chef vous propose ses plats Epigénétiques en conjuguant saveurs régionales et équilibre nutritionnel.

Passez un agréable moment de partage et de plaisir dans notre établissement.

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Retrouvez notre carte, nos menus, cartes des boissons et carte des allergènes en scannant ce code sur votre smartphone.

Le RivaBella restaurant

FOURNISSEURS

Entre Terre et Mer...
du côté de nos fournisseurs locaux

Notre culture hospitalière repose sur un engagement envers l'individu et la communauté. Nous offrons une alimentation de qualité, saine, respectueuse de l'environnement et soutenant les artisans locaux. Découvrez les producteurs et artisans sélectionnés dans cette démarche écoresponsable.

LE PAIN : Manon et Alicia « Boulangers de France » | Ouistreham
LE FOIE GRAS ET CANARD : Ferme de la Houssaye | Epaignes
LES LÉGUMES : Les légumes de Sophie | Cintheaux
LE CIDRE : Ferme de Billy | Rots
LES HUÎTRES : SAS Belle du Nordet | Asnelles
LE MIEL : Ruchers de Saint Marc | Formentin
LES VIANDES ET CHARCUTERIES : Circuit Court Baie de Seine | Beuzeville
LA CRÈME ET LE BEURRE : Deroche | Isigny sur Mer
LES FROMAGES : Le Cri du Radis | Ouistreham
LES CONFITURES : Les Délices de Camille | Bréhal
LES YAOURTS : La Ferme de Béthanie | Picauville
LES SPIRITUEUX : Distillerie C'est Nous | Colombelles
LES VINS : « Les Arpents du Soleil » | Grisy
LES BIÈRES : La Brasserie de l'Odon | Les Mont d'Aunay
LES CALVADOS : La Maison du Père Tranquille | Routot

THALAZUR
OUISTREHAM

LA CARTE

À PARTAGER / TO SHARE

Planche de charcuteries artisanales et pain toasté — 22 €
Artisanal charcuterie board and toasted bread

Planche de fromages affinés par « Le Cri du Radis » à Ouistreham — 18 €
Mature cheeses board from our cheese maker « Le Cri du Radis »

Planche iodée : saumon fumé, crevettes roses, rillettes de poissons, 2 huîtres — 20 €
Iodine board: smoked salmon, prawns, fish rillettes, 2 oysters

Accras de poissons et sauce Tartare (8 pièces) — 16 €
Fish accras with tartar sauce (8 pieces)

Finger de Pont l'Evêque pané et compotée pomme-poire à la cannelle (6 pièces) — 17 €
Breaded Pont l'Evêque finger with cinnamon apple-pear compote (6 pieces)

Filet de poulet mariné aux épices douces frit, sauce Teriyaki (8 pièces) — 17 €
Marinated chicken fillet with sweet spices, Teriyaki sauce (8 pieces)

Crevettes roses et mayonnaise maison (8 pièces) — 13 €
Prawns and homemade Mayonnaise (8 pieces)

Langoustines et mayonnaise maison (6 pièces) — 18 €
Langoustines and homemade Mayonnaise (6 pieces)

Tartare d'algues BIO et blinis — 10 €
Organic seaweed tartar and blinis

LES INCONTOURNABLES / THE UNAVOIDABLE

Croque-Monsieur, jambon truffé, beurre à l'ail, Comté affiné 12 mois et mesclun de salade — 20 €
Croque-Monsieur, truffled ham, garlic butter, 12-month-aged Comté cheese and salad

Bagel végétarien : mousse de chèvre et petits pois, radis et roquette — 19 €
Vegetarian bagel: goat cheese and pea mousse, radish and arugula

Omelette soufflée, andouille de Vire et camembert fondu, mesclun de salade — 17 €
Soufflé omelette, Vire andouille sausage and melted Camembert, mixed salad

Burger de bœuf : steak haché façon bouchère 150g, chou rouge et carotte vinaigrée, mimolette, confit d'oignons, cresson frais, mayonnaise à l'échalote.
Servi avec des pommes de terre grenaille et de la salade verte,
Version double steak avec supplément de 6 € — 23 €
Beef burger: 150g butcher-style steak, vinegared red cabbage and carrot, mimolette, onion confit, fresh watercress, shallot mayonnaise. Served with potatoes and green salad.
Double steak version with 6 € supplement.

LES ENTRÉES / THE STARTERS

Rillettes de homard à la crème fraîche d'Isigny, voile au fruit de la passion et mangue* — 21 €
Lobster rillettes with Isigny cream, passion fruit and mango voile

Œuf confit, duxelle de champignons à la truffe et espuma de pommes de terre* — 17 €
Confit egg, truffle mushrooms duxelles and potatoes espuma

Foie gras au rhum normand, chutney aux fruits exotiques et toast de pain aux céréales* — 19 €
Foie gras with norman rhum, exotic fruit chutney and cereal bread toast

Entrée du jour, à consulter dans le menu Thalazur — 12 €
Starter of the day, to consult in the Thalazur menu

**avec supplément dans le menu Thalazur*

Prix nets - service compris

LES FRUITS DE MER / THE SEAFOOD

Les Huîtres La Belle du Nordet Gold Beach n°3 / *Oysters* par 6 : 16 € / par 9 : 22 € / par 12 : 28 €

Plateau de fruits de mer 50 € / personne
8 crevettes roses, 5 langoustines, 5 huitres, ½ tourteau, bulots, bigorneaux
Compris dans votre formule demi-pension en remplacement de votre menu
Seafood platter, 8 prawns, 5 langoustines, 5 oysters, ½ crab, whelks, winkles
Included in your half-board formula to replace your menu

LE VÉGÉTAL / THE VEGETARIAN

Pancake végétal : épinard, ail et fines herbes, crème fraiche d'Isigny et jeunes pousses 21 €
Vegetarian pancake: spinach, garlic and herbs, Isigny cream and young shoots

Couscous végétal : semoule, quinoa, cranberries, maïs, pois chiche et petits pois, bouillon de légumes épicé 23 €
Vegetarian couscous: semolina, quinoa, cranberries, corn, chickpeas and peas, spicy vegetable broth

Le plat végétarien du jour, à consulter dans le menu Thalazur 19 €
Vegetarian dish of the day, to consult in the Thalazur menu

LES POKE BOWLS ET SALADE
POKE BOWLS AND SALAD

Salade de chèvre chaud lardé, salade romaine, oignon crispy, tomate confite réduction balsamique et noisettes torréfiées 19 €
Warm goat cheese salad, salad, crispy onion, confit tomato, balsamic reduction and roasted hazelnuts

Le poke bowl : poulet mariné au soja ou saumon fumé ou boulettes de champignons au flocon d'avoine 18 €
Base riz vinaigré, carotte, petit pois, mangue, grenade, maïs, feta marinée aux graines
Poke bowl with : chicken marinated with soya or smoked salmon or mushroom meatballs with oat flakes, vinegared rice base, carrot, pea, mango, pomegranate, corn, marinated feta with grains

La formule « Riva-Bella » 23 €
Un poke bowl au choix ou la salade de chèvre chaud
et un cocktail de fruits *(15 cl)* ou un verre de vin *(12 cl)* ou une eau cryo (50 cl)

LES POISSONS / FISH

Ballotine de Saint-Pierre farci aux herbes fraîches et citron vert, mousseline de carotte et chlorophylle d'herbes* 28 €
Ballotine of Saint-Pierre stuffed with fresh herbs and lime, mousseline of carrot and chlorophyll of herbs

Pavé de Merlu de ligne, crème d'estragon, mini fenouil roti et petit pois glacé* 26 €
Hake steak, tarragon cream, roasted baby fennel and glazed peas

Poisson du jour, à consulter dans le menu Thalazur 19 €
Fish of the day, to consult in the Thalazur menu

**avec supplément dans le menu Thalazur*

LA CARTE

Prix nets - service compris

LA CARTE

LES VIANDES / MEAT

Filet mignon de veau, viennoise de noisette et Comté, cœur d'artichaut rôti et jus corsé au poivre noir fumé de Tellicherry* — 28 €
Veal filet mignon, hazelnut and comté viennoise, roasted artichoke heart and Tellicherry smoked black pepper sauce

Suprême de poulet fermier farci aux fruits secs et à la truffe, crème de morilles et ecrasé de pommes de terre au beurre noisette* — 27 €
Supreme of free-range chicken stuffed with dried fruit and truffles, cream of morel mushroom and mashed potato with hazelnut butter

Viande du jour, à consulter dans le menu Thalazur — 19 €
Meat of the day, to consult in the Thalazur menu

**avec supplément dans le menu Thalazur*

LES FROMAGES / CHEESE

L'assiette de trois fromages normands
Camembert, Pont l'Evêque et Livarot, accompagnés de salade verte — 10 €
Plate of three local cheese, Camembert, Pont l'Evêque and Livarot with green salad

Planche de fromages affinés par « Le Cri du Radis » à Ouistreham* — 18 €
Matured cheeses board from our cheese maker "Le Cri du Radis" in Ouistreham

**avec supplément dans le menu Thalazur*

LES DESSERTS / DESSERTS

Ganache à la vanille, brunoise d'ananas caramélisée à la vanille et sponge-cake au thé matcha* — 14 €
Vanilla ganache, caramelised pineapple brunoise with vanilla and matcha tea sponge-cake

Entremets à la verveine et citron, insert à l'orange sanguine et dacquoise à la noisette* — 14 €
Verbena and lemon entremets, blood orange insert and hazelnut dacquoise

Tartelette crunchy, croustillant au sarrazin grillé, crémeux au chocolat lactée et namélaka au café* — 15 €
Crunchy tartlet, grilled sarazin crisp, milky chocolate cream and coffee namélaka

Dessert du jour, à consulter dans le menu Thalazur — 19 €
Dessert of the day, to choose in the Thalazur menu

Salade de fruits frais *Fresh fruits salad* — 10 €

Café ou thé gourmand *Gourmet coffee or tea* — 11 €

Glaces et sorbets de notre artisan glacier — 1 boule : 3 € | 2 boules : 5 € | 3 boules : 7 €
Parfums au choix parmi : vanille, chocolat, café, pistache, pomme, citron, framboise, fraise, orange sanguine
Artisanal ice cream, choice of flavour from: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, apple, lemon, raspberry, strawberry, blood orange

**avec supplément dans le menu Thalazur*

LE MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU (JUSQU'À 12 ANS) — 16 €

Le poisson ou la viande du jour, garniture au choix (légumes, riz, pâtes, pommes de terre grenailles)
Moelleux au chocolat et glace vanille, salade de fruits frais, glace ou yaourt)
Fish or meat of the day, with a choice of side dishes (vegetables, rice, pasta, boiled potatoes)
And a dessert of your choice (chocolate cake with vanilla ice cream, fresh fruit salad, ice cream or yoghurt)

Prix nets - service compris

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Pommeau de Normandie de la ferme de Billy (6 cl)	6 €
Cidre ou Poiré de Normandie (12 cl)	5,50 €
Kir Normand, Cidre et crème de Cassis (12 cl)	6 €
Gin ou Vodka normande « C'est Nous » (6 cl)	7,50 €
Pastis ou Ricard (4 cl)	6 €
Kir vin blanc (12 cl)	6,50 €
Kir royal au Champagne (12 cl)	13 €
Martini Blanc, Rouge ou Rosé (6 cl)	6 €
Porto Rouge ou Blanc (6 cl)	6 €

CHAMPAGNES

la coupe 12 cl

Delamotte brut	12 €
Drappier « Carte d'Or » brut	13 €
Drappier « Rosée de Saignée »	14 €

la bouteille 75 cl

Delamotte brut	57 €
Drappier brut, « Carte d'Or »	67 €
Drappier « Rosée de Saignée »	70 €
Laurent-Perrier brut, « La Cuvée »	76 €
Laurent-Perrier brut, « Cuvée rosée »	88 €
Gosset brut, « Grand Blanc de Blanc »	90 €
Laurent-Perrier brut Nature « Ultra brut »	95 €
Mumm brut, « RSRV Blanc de Blanc »	110 €

BIÈRES NORMANDES

Bières de la Brasserie de l'Odon (33 cl) **Bio** *Blonde, Ambrée ou Blanche*	7,50 €
Bières de la Brasserie de Sainte Mère Eglise (33 cl) *IPA, rousse ou brune*	7,50 €
Bière de la Brasserie des 9 Mondes (33 cl) **Bio** *au Yerba Maté*	7,50 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Heineken	4,30 €	5 €	7 €
Affligem	4,80 €	5,50 €	8 €

WHISKIES 4 cl

Glenmorangie 10 ans | *Single malt*	9,50 €
Le Whisky des Français | *Single malt*	10 €
Aberlour 10 ans | *Single malt*	10 €
Elijah Craig | *Bourbon*	10 €
Rozelieures, Origine Collection *Single malt*	10,50 €
Tokinoka | *Blended*	13 €

RHUMS 4 cl

Havana Club 3 ans	8 €
Rhum Normand « le Bouquet »	9,50 €
Don Papa	10 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	11 €
El Ron Prohibido 12 ans	11 €
Saison Rum Sherry Cask	11 €

Pour plus de choix, notre carte de bar est à votre disposition

Prix nets - service compris- l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération

LES BOISSONS

COCKTAILS AUX SAVEURS DE NORMANDIE

Le Spritz Normand (12 cl) — 11,50 €
Poiré, Apérol, Calvados arrangé Orange-Basilic

La Vodka d'Amour (14 cl) — 11,50 €
Vodka normande, Malibu, jus de cranberry, sirop fraise

Le Normandy Golden (14 cl) — 11,50 €
Calvados, Gin normand, jus d'orange et abricot, grenadine

Planteur Normand (14 cl) — 11,50 €
Rhum « Le Bouquet », jus d'orange, ananas et mangue

Le Serendipity (18 cl) — 13 €
Calvados, champagne, jus de pomme et menthe fraîche

BOISSONS SANS ALCOOL

Le Kombucha BIO du moment (35 cl) — 6 €

Jus de Pomme de la Ferme de Billy (20 cl) — 4 €

Les sodas (25 ou 33 cl) — 4,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier, Limonade, Schweppes, Iced Tea

Les jus et nectar de fruits (20 cl) — 4,50 €
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, fraise, cranberry, mangue

COCKTAILS DÉTOX 20 cl

Le Détox Citron Vert — 9 €
Jus de pomme et cranberry, cristaux d'huiles essentielles de citron vert

Le Détox Bergamote — 9 €
Jus d'orange et ananas, cristaux d'huiles essentielles de bergamote

COCKTAILS SANS ALCOOL 20 cl

Virgin Mojito — 7,50 €
Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

Rivamango — 7,50 €
Jus d'orange, mangue et citron vert

Le Pomme- Violette — 7,50 €
Jus de pomme fermier, sirop de violette, jus de citron et eau gazeuse

EAUX

	50 cl	75 cl
Eau Cryo® (plate ou gazeuse) *Micro-filtrée par nos soins dans une démarche écoresponsable*	3,90 €	4,50 €

	50 cl	100 cl
Perrier, Plancoët, Vittel	5 €	6 €
Châteldon		8 €

Pour plus de choix, notre carte de bar est à votre disposition

Prix nets - service compris- l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération

LES VINS

LES VINS BLANCS

Alsace — 75 cl

AOC Alsace Pinot Gris BIO – Domaine E.Willm	37 €
AOC Alsace, Gewurztraminer BIO – Domaine E.Willm	39 €

Bourgogne — 75 cl

AOC Bourgogne Aligoté – Terroir des Brigands	45 €
AOC Saint Véran – La Grande Bruyère	50 €
AOC Chablis- Saint Martin, Domaine Laroche	48 €
AOC Pernand-Vergelesses BIO – Clos Moulin aux Moines	55 €

Côte de Gascogne — 75 cl

IGP Côtes de Gascogne - Domaine Pellehaut, « Eté Gascon » | *Moelleux*	38 €

Pays de la Loire — 75 cl

AOC Cheverny - Domaine Le Portail	36 €
AOC Menetou Salon - Domaine Chavet	39 €

Vallée du Rhône — 75 cl

AOC Crozes Hermitage - La petite Ruche, M.Chapoutier	46 €

Normandie — 50 cl

IGP Vin du Calvados - Les Arpents du Soleil	29 €

LES VINS ROSÉS

Pays de la Loire — 75 cl

AOC Cheverny - Domaine Le Portail	36 €

Provence — 75 cl

AOC Côtes de Provence, Domaine Gassier BIO	38 €

Prix nets - service compris- l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération

LES VINS

LES VINS ROUGES

Beaujolais — 75 cl

AOC Saint Amour – Domaine de la Pirolette	37 €
AOC Brouilly – Château la Terrière	35 €

Bordeaux — 75 cl

AOC Graves de Vayres – Château Bel Air, Marguerite Eiffel	37 €
AOC Montagne Saint-Emilion – Château la Bergère	38 €
AOC Médoc – Château la Douce	39 €
AOC Pauillac – Fleur de Pédesclaux	58 €
AOC Pomerol – Château Larose Figeac	68 €
AOC Margaux – Les sirènes de Giscours	80 €

Bourgogne — 75 cl

AOC Macon Village – Terroir des Brigands	39 €
AOC Bourgogne Pinot Noir – « Vieilles Vignes »	42 €
AOC Pommard 1er Cru BIO – Clos du Moulin aux Moines	90 €

Pays de la Loire — 75 cl

AOC Cheverny – Domaine Le Portail	36 €
AOC Chinon – « Loire Originelle » Dumnacus	37 €

Sud-Ouest — 75 cl

AOC Madiran – « Torus » Domaine Brumont	36 €

Vallée du Rhône — 75 cl

AOC Crozes Hermitage – La petite Ruche, M.Chapoutier	46 €
AOC Côtes du Rhône BIO – Domaine Ogier	35 €
AOC Châteauneuf-du-Pape – Clos de l'Oratoire	59 €

Normandie — 50 cl

IGP Vin du Calvados – Les Arpents du Soleil	29 €

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

SELECTION DE VINS AU VERRE

LES VINS

Vins blancs

	12 cl
La suggestion du moment	7 €
AOC Menetou Salon – Domaine Chavet	7,60 €
AOC Cheverny – Domaine Le Portail	6,80 €
AOC Crozes Hermitage – La petite Ruche, M.Chapoutier	8,70 €
AOC Gewurztraminer BIO – Domaine E.Willm	7,30 €
AOC Bourgogne Aligoté – Terroir des Brigands	7,70 €
IGP Pays d'Oc BIO – Chardonnay Laroche	6,80 €
IGP Côtes de Gascogne – Domaine Pellehaut, « Eté Gascon » | *Moelleux*	7 €

Vins rosés

	12 cl
La suggestion du moment	7 €
AOC Côtes de Provence, Domaine Gassier BIO	7,30 €
AOC Cheverny – Domaine Le Portail	6,80 €

Vins rouges

	12 cl
La suggestion du moment	7 €
AOC Cheverny – Domaine Le Portail	6,80 €
AOC Médoc – Château la Douce	7,50 €
AOC Bourgogne Pinot Noir – « Vieilles Vignes »	7,70 €
AOC Côtes du Rhône BIO – Domaine Ogier	6,90 €
AOC Crozes Hermitage – La petite Ruche, M.Chapoutier	8,70 €
AOC Brouilly – Château la Terrière	7,30 €

LES CIDRES ET POIRÉS La bolée 12 cl

Cidre brut de la Ferme de Billy	5,50 €
Poiré de la Maison du Père Tranquille	5,50 €

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Le
RivaBella
restaurant

Nos équipes sont à votre disposition pour organiser vos repas événementiels (baptême, anniversaire, repas de famille…) sur réservation.

RÉSERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS
au **02 31 96 40 40**
ou par mail : **restauration.ouistreham@thalazur.fr**

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération