

Le RivaBella restaurant



Notre Chef, Kevin Vincent 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
cinqS

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.



À PARTAGER / TO SHARE

- | | | |
|--|---|------|
| | Planche de charcuterie normande et pain toasté
<i>Norman charcuterie board and toasted bread</i> | 22 € |
| | Planche de fromages affinés par « Le Cri du Radis » à Ouistreham
<i>Matured Cheeses board from our cheese maker « Le Cri du Radis »</i> | 18 € |
|  | Planche iodée : saumon fumé, crevettes roses, rillettes de poissons, huîtres
<i>Iodine board: smoked salmon, prawns, fish rillettes, oysters</i> | 19 € |
| | Cromesquis de camembert et compote de pomme au calvados (8 pièces)
<i>Camembert cromesquis and stewed apples with calvados (8 pieces)</i> | 17 € |
| | Crevettes roses (8 pièces)
<i>Prawns (8 pieces)</i> | 10 € |
|  | Accras de poissons et mayonnaise aux algues BIO (8 pièces)
<i>Fish accras and organic seaweed mayonnaise (8 pieces)</i> | 16 € |
|  | Boulettes de légumes et guacamole épicé (8 pièces)
<i>Vegetables Meatballs with Spiced Guacamole</i> | 14 € |
| | Assiette de chipirons en persillade (15 pièces)
<i>Plate of chipirons cooked with parsley (15 pieces)</i> | 16 € |
|  | Tartare d'algues BIO et blinis
<i>Organic seaweed tartar and blinis</i> | 10 € |

LES INCONTOURNABLES / THE UNAVOIDABLE

- | | | |
|---|--|------|
| | Club sandwich saumon :
Saumon fumé, cream cheese aux herbes, oeuf, chou chinois mariné, oignon cebette
<i>Club sandwich : smoked salmon, cream cheese, egg, pickled cabbage, sping onion</i> | 19 € |
| | Omelette soufflée et légumes du soleil, salade verte
<i>Omelette with seasonnal vegetables and green salad</i> | 16 € |
| | Le burger italien : Steak haché de boeuf, mozzarella, tomate confite, roquette et mayonnaise au basilic. Servi avec pommes de terre grenaille et salade verte
<i>Italian burger : chopped steak, mozzarella, candied tomato, salad and basil mayonnaise. Served with potatoes and salad.</i> | 23 € |
|  | Le burger végétarien : Galette de lentilles corail et quinoa à la provencale, mozzarella, tomate confite, roquette et mayonnaise au basilic. Servi avec pommes de terre grenaille et salade
<i>Vegetarian burger : coral lentils, quinoa patty, mozzarella, candied tomato, Salad and basil mayonnaise. Served with potatoes and salad.</i> | 20 € |

LES ENTRÉES / THE STARTERS

- | | | |
|---|---|------|
| | Tartare d'avocat et kiwi, filet mignon de porc séché maison*
<i>Avocado and kiwi tartar, homemade dried pork tenderloin</i> | 17 € |
|  | Langoustines panées, tatin de tomates au vinaigre balsamique blanc*
<i>Breaded langoustines, tomato tartlet and white balsamic vinegar</i> | 18 € |
| | Entrée du jour, à choisir dans le menu Thalazur
<i>Starter of the day, to choose in the Thalazur menu</i> | 12 € |

*avec supplément dans le menu Thalazur

LE
T
R
A
C
L

E

LES FRUITS DE MER / THE SEAFOOD



Les Huîtres La Belle du Nordet Gold Beach n°3 / Oysters par 6 : 15 € / par 9 : 21 € / par 12 : 28 €

Plateau de fruits de mer

49 € / personne

8 crevettes roses, 6 langoustines, 6 huîtres, ½ tourteau, bulots, bigorneaux

Compris dans votre formule demi-pension en remplacement de votre menu

Seafood platter, 8 prawns, 6 langoustines, 6 oysters, ½ crab, whelks, winkles

Included in your half-board formula to replace your menu

T

R

LE VÉGÉTAL / THE VEGETARIAN



Tomate coeur de boeuf farcie aux légumes de Sophie* et œuf mollet

20 €

Tomato stuffed with Sophie's garden vegetables and soft-boiled egg

Risotto au parmesan et petits légumes à l'encre de seiche

21 €

Risotto with vegetables, parmesan and squid ink

Le plat végétarien du jour, à consulter dans le menu Thalazur

19 €

Vegetarian dish of the day, to consult in the Thalazur menu

**Sophie d'Hoine est maraîchère à Cintheaux, elle pratique une agriculture sans traitement basée sur la permaculture.*

A

C

LES POKE BOWLS ET SALADE



POKE BOWLS AND SALAD

Le poke bowl au choix :  Boulettes de légumes ou Poulet ou Saumon fumé

18 €

Pois chiche, piperade, datte, capron, quinoa et féta marinée

Chickpeas, piperade, dates, caprons, quinoa and marinated feta

Salade de chèvre chaud, Confit d'oignons au miel, carotte, radis et abricot sec

18 €

Warm goat cheese salad, onion confit with honey, carrot, radish and dried apricot

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)

A

L

LES POISSONS / FISH

Gambas flambées, piperade à l'ail et crème de tomates confites*

26 €

Prawns flambe, garlic piperade and candied tomato cream

Filet de turbot rôti, mousseline de carottes aux agrumes et bisque de crustacés*

28 €

Roasted turbot fillet, carrots mousseline with citrus and selfish bisque

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*

LES VIANDES / MEAT

- Filet de bœuf français, pommes de terre smachées, crème au camembert* 32 €
French beef fillet, potatoes and camembert cream
- Magret de canard de la ferme de la Houssaye, aubergine en deux façons et sauce aux fruits rouges* 27 €
Duck breast from the Houssaye farm, eggplant in two ways, red fruits sauce
- 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



- Tartelette à la framboise, crémeux au poivre « fruits des bois » et confit de myrtilles* 14 €
Raspberry tartlet, « fruit of the forest » pepper cream and blueberry confit
- Granité d'aloë vera, emulsion concombre et tuile de sarrasin* 14 €
Aloe vera granita, cucumber emulsion and buckwheat tuile
- Mousse au chocolat komuntu, meringue « normandy chérie » et coulis de cerises * 16 €
Komuntu chocolate mousse, « normandy chérie » meringue and cherry coulis
- Dessert du jour, à choisir dans le menu Thalazur 12 €
Dessert of the day, to choose in the Thalazur menu
- Salade de fruits frais 10 €
Fresh fruits salad
- Café ou thé gourmand 11 €
Gourmet coffee or tea

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

*avec supplément dans le menu Thalazur

LE MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 14 €

Le poisson ou la viande du jour, garniture au choix (légumes, pommes grenaille, riz ou pâtes)
Et un dessert au choix : Muffin chocolat-noisette, salade de fruits, glace ou yaourt

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	11,50 €
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 €
Mumm brut, « RSRV Cuvée 4.5 »	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)	7,50 €
Bio Blonde, Ambrée ou Blanche	
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)	7,50 €
Bio au Yerba Maté	

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 <i>Single malt</i>	9,50 €
Le Whisky des Français <i>Single malt</i>	10 €
Aberlour 10 ans <i>Single malt</i>	10 €
Elijah Craig <i>Bourbon</i>	10 €
Rozelieures, Origine Collection <i>Single malt</i>	10,50 €
Tokenoka <i>Blended</i>	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 €

COCKTAILS AU SAVEURS DE NORMANDIE

- Le Spritz Normand** (12 cl) 11 €
Poiré, Apérol, Calvados arrangé Orange-Basilic
- La Vodka d'Amour** (14 cl) 11 €
Vodka normande, Malibu, jus de cranberry, sirop fraise
- Le Normandy Golden** (14 cl) 11 €
Calvados, Gin normand, jus d'orange et abricot, grenadine
- Le Serendipity** (18 cl) 13 €
Calvados, champagne, jus de pomme et menthe fraîche

BOISSONS SANS ALCOOL

- 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 Verveine** 9 €
Jus de pomme et cranberry, cristaux d'huiles essentielles de verveine et citron vert
- Le Détox Basilic** 9 €
Jus de fraise et abricot, cristaux d'huiles essentielles de basilic et citron
- Le Détox Bergamote** 9 €
Jus d'orange et ananas, cristaux d'huiles essentielles de bergamote et citron vert

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) | 3,90 € | 4,50 € |
| <i>Micro-filtrée par nos soins dans une démarche écoresponsable</i> | | |
| Perrier, Plancoët, Vittel | 50 cl
5 € | 100 cl
6 € |
| Châteldon | | 8 € |

LES VINS BLANCS

Alsace	75 cl
AOC Alsace, Riesling BIO – Domaine E.Willm	37 €
AOC Alsace, Gewurztraminer BIO – Domaine E.Willm	39 €
Bordeaux	75 cl
AOC Graves de Vayres - Château Goudichaud	37 €
Bourgogne	75 cl
AOC Macon Village – « Terroir des Brigands »	46 €
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 » <i>Moelleux</i>	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 - Château Sainte Roseline <i>Cru classé</i>	40 €

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

LES VINS ROUGES

Alsace	75 cl
AOC Pinot Noir BIO – Domaine E.Willm	39 €
Beaujolais	75 cl
AOC Saint Amour - Domaine de la Pirolette	37 €
Bordeaux	75 cl
AOC Graves de Vayres – Château Bel Air, Marguerite Eiffel	37 €
AOC 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 Saint Julien – Connétable de Talbot	85 €
AOC Margaux – Les sirènes de Giscours	80 €
Bourgogne	75 cl
AOC Macon Village – « Terroir des Brigands »	46 €
AOC Pommard 1 ^{er} Cru BIO – Clos du Moulin aux Moines	90 €
Pays de la Loire	75 cl
AOC Cheverny - Domaine Le Portail	36 €
AOC Saumur Champigny – « 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 €

SELECTION DE VINS AU VERRE

Vins blancs

12 cl

La suggestion du moment

7 €

AOC Menetou Salon - Domaine Chavet

7,50 €

AOC Cheverny - Domaine Le Portail

6,70 €

AOC Crozes Hermitage - La petite Ruche, M.Chapoutier

8,60 €

AOC Gewurztraminer **BIO** – Domaine E.Willm

7,20 €

AOC Macon Village – « Terroir des Brigands »

7,70 €

IGP Pays d'Oc **BIO** – Chardonnay Laroche

6,80 €

IGP Côtes de Gascogne – Domaine Pellehaut, « Été Gascon » | *Moelleux*

7 €

Vins rosés

12 cl

La suggestion du moment

7 €

AOC Côtes de Provence – Château Sainte Roseline | *Cru classé*

7,40 €

AOC Cheverny - Domaine Le Portail

6,70 €

Vins rouges

12 cl

La suggestion du moment

7 €

AOC Cheverny - Domaine Le Portail

6,70 €

AOC Médoc – Château la Douce

7,40 €

AOC Macon Village – « Terroir des Brigands »

7,70 €

AOC Côtes du Rhône **BIO** – Domaine Ogier

6,90 €

AOC Crozes Hermitage - La petite Ruche, M.Chapoutier

8,60 €

AOC Pinot Noir **BIO** – Domaine E.Willm

7 €

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 €

Le
RivaBella
restaurant

Retrouvez sur notre site internet nos propositions
de menus pour 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**