

Boissons

Les cocktails «détox» aux cristaux d'huiles essentielles

Le cocktail au choix (25cl) 8,50€

Le «détox» verveine
Jus de cerise, framboise et cramberrie, cristaux de verveine

Le «détox» agrumes
Jus d'orange, poire et passion, cristaux d'agrumes

Le «détox» bergamote
Jus de pomme et raisin, cristaux de bergamote

Les jus de fruits

Nectar Expérience® par Kookabarra

Le jus au choix (20cl) 7,50€

parmi les parfums du moment

Notre sélection bar

Sodas (33cl) 4,50€

Coca Cola, light ou zéro, Orangina, limonade,
Schweppes tonic ou agrumes

Infusion glacée **BIO** Pascal Hamour (33cl) 4,50€

Perrier (33cl) 4,50€

Bières artisanales de l'Odon (33cl) 6,50€

Blanche, blonde ou ambrée

Notre sélection de vins au verre (12cl)

VDF, Sauvignon blanc 6,30€
Domaine Eric Louis

AOC Menetou Salon blanc 6,80€
Domaine Chavet

AOC Petit Chablis blanc 7,10€
Domaine Christophe Camu

AOC Crozes Hermitage blanc 7,80€
M. Chapoutier

VDF Rosé de Loire 6,40€
Domaine Eric Louis

AOC Côtes de Provence rosé 6,60€
Château Sainte Roseline, Cru Classé

AOC Cheverny rouge 6,40€
Domaine le Portail

AOC Médoc rouge 6,70€
Château Haut Grignon, Cru Bourgeois

AOC Crozes Hermitage rouge 7,20€
M. Chapoutier

AOC Lalande Pomerol 7,40€
Château Garraud

N'hésitez pas à demander nos cartes complètes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération. Crédit photo : G. Savary «le photographe du dimanche»



RESTAURANT

Riva-Bella 
O U I S T R E H A M



Notre chef, Kevin Vincent, vous invite à découvrir les produits de saison et de notre région, une assiette riche en saveur, une cuisine saine, toute en simplicité. Pour valoriser notre terroir, il a sélectionné des producteurs locaux :

Les huîtres de Christophe Lévêque à Grandcamp-Maisy, les bons légumes de Sophie à Cintheaux, les pains de Manon et Alycia «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 du Manoir des Abeilles à Pontorson...

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 **5S**

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



Avec son équipe ils sont les garants de ces valeurs et ont le plaisir de vous souhaiter un agréable moment à déguster une cuisine saine & gourmande.

Reconnue au travers du label de Maître Restaurateur.



Parce que santé et bien-être passent par l'assiette, le Chef élabore ses plats «Plaisir et Équilibre» en conjuguant saveurs régionales et équilibre nutritionnel.

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

NOS CARTES SANS CONTACT

Pour consulter notre carte, nos menus et la carte des vins, scannez ce code sur votre smartphone et faites votre choix.



Sur le pouce

Burger de bœuf 18€
lard grillé, fourme d'Ambert, pomme fruit rôtie, oignons et mâche – Accompagné de pommes de terre grenaille et salade

Burger de thon 18€
moutarde aux algues et curcuma, oignons, mâche et lamelles de radis – Accompagné de pommes de terre grenaille et salade

Salade au choix :
hareng ou magret fumé ou végétarienne 17€
Mesclun, oignon rouge, radis multi, betterave, endives et pomme



La formule « automne gourmand »

20€

Burger de bœuf
ou
Salade de hareng ou magret fumé ou végétarienne
et
un verre de vin (12 cl)
ou
un cocktail de fruits (15 cl)
ou
une eau cryo (50 cl)

Les huîtres, coquillages & fruits de mer

Les huîtres normandes n° 3
de Christophe Lévêque à Grandcamp-Maisy
les six : 13€ / les neuf : 18€ / les douze : 23€

Plateau de fruits de mer 45€
Langoustines, huîtres d'Isigny, 1/2 tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises

Dans le cadre de votre demi-pension,
vous pouvez profiter d'un plateau de fruits de mer
et d'un dessert moyennant un supplément de : 9€

Riva-Bella 
O U I S T R E H A M

Notre équipe est à votre disposition pour vos demandes particulières
et suggestions supplémentaires.

Carte des allergènes sur demande. Prix nets, service compris.

Les entrées

Saint-jacques au beurre de romarin, 16€
betterave rôtie et caramel de tomates



Chou farci aux moules et crevettes, 15€
fine farce de légumes et bouillon aux épices



Velouté de courge au piment d'Espelette, 12€
choux de couleur et chips de légumes

Foie gras de canard en deux façons, 16€
mi-cuit au pommeau de Normandie et poêlé aux raisins

Les plats

Saint-jacques snackées au beurre noisette, 27€
écrasé de vitelotte à l'orange confite et crémeux de courge

Filet de bœuf attendri à l'eau de mer, 26€
navets primeurs et boule d'or glacés au beurre d'algues



Tagliatelles de légumes à l'ail et algues sautées, 23€
au vinaigre de pomme et sablé au sésame



Turbot façon meunière, 25€
côtes de bettes juste sautées et flambées à l'anis

Les fromages & desserts

L'assiette de trois fromages normands 10€
et sa salade

Chariot de fromages 18€
de la crèmerie des Baratineurs
Sélection de fromages affinés accompagnée de salade,
fruits secs et compotée de fruits de saison

Opéra au thé matcha, 13€
biscuit joconde, confit de fruits de saison,
crémeux au sésame et ganache chocolat

Mille-feuille à la vanille bleue 15€
et coulis de caramel vanillé

Inspiration yuzu, 13€
biscuit moelleux aux amandes, crémeux au yuzu,
ganache à la coco, compotée d'agrumes

Café ou thé gourmand 10€
quatre pâtisseries du jour