

LA RIOTTE

BISTROT

À PARTAGER OU PAS

Planche de charcuteries	21 €
Planche de fromages	21 €
Planche mixte	21 €
Le Croque-Monsieur, truffes et jambon blanc braisé	20 €
Les Complices, crème de feta battue au piment fumé, citron vert et vinaigre de Xérès, pommes gaufrettes	13 €
L'assiette de frites maison	7 €

LES ENTRÉES FROIDES

Œufs Mayonnaise à l'estragon, herbes fraîches, poudre de cochon	11 €
Gaspacho de petit pois, infusion de mélisse citronnée, minestrone petits pois tomates cerises et cébettes, Vinaigrette Kalamansi	14 €
Pâté Signature, pâté en croûte, veau, cochon, foie gras, pistache, pickles de graines de moutarde	19 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe gratinée à l'oignon, Chardonnay, croûtons au Comté	13 €
L'œuf Meurette (mollet), Pinot noir, champignons, lardons, oignons gelots, toast croustillant	17 €
Les escargots, concassé de tomates au Marc de Bourgogne, beurre persillé	20 €
Les asperges blanches, servies tièdes, à l'huile d'ail des ours, crevettes grises croustillantes	22 €

LES SALADES

La Cocotte, filet de dinde marinée et panée au panko, satay, sucrine, Trévisse, fêta, betterave, radis rond et pickles d'oignons rouges	23 €
La Pimpante, sucrine, quinoa, romaine, avocat, pamplemousse, concombre, pickles de radis rond, pois chiche et radis noir	22 €
La Sauvage, saumon fumé, trévisse, romaine, tomates confites, fenouil marinés au citron vert et huile d'aneth	24 €

OTHER LANGUAGES
MENU



CARTE DES VINS
par Caves Carrière

Autres établissements
du chef Yohann Chapuis



La Riotte Client
LaRiotte2024

LES RÉCONFORTANTS

Orrechiettes, crème d'épinards au poivre timut et parmesan, Jambon blanc braisé et Cantal râpé	22 €
Risotto Carnaroli, petits pois, mascarpone, parmesan, vierge de tomates et olives noires, pousses de petits pois	23 €
L'omelette aux Écrevisses, baveuse, ciboulette, cantal râpé et pèle mêle de salade	25 €

LES POISSONS

Escalope de Truite normande, fenouil rôti et croquant, amandes grillées et huile d'herbes	26 €
Filet de Bar, doré sur la peau, barigoule d'artichauts, huile de ciboulette et sarrasin craquant	27 €
Sole Meunière servie entière, purée de pomme de terre Agria, beurre de cuisson acidulé et condimenté	39 €

LES VIANDES & VOLAILLES

Entrecôte d'Angus poêlée, beurre maître d'hôtel & frites maison et salade	34 €
Tartare de bœuf pris dans le filet de Rumsteck et coupé au couteau, jaune d'œuf, condiments & frites maison	23 €
Suprême de volaille, aux Morilles, Carottes pourpres et jaunes rôties, sauce au vin jaune	27 €
Onglet de veau, asperges vertes, pulpe de pomme de terre, crumble de comté et ail noir, Jus Marengo à l'olive	29 €

pour tout accompagnement supplémentaire

LES ENTRE-DEUX, FRITES - burger

Le Charolais, pain feuilleté, steak haché de viande Charolaise, sauce cocktail, Comté, confiture d'oignons rouges, mâche & frites maison	22 €
Le Capelin, pain feuilleté, effiloché de cochon Capelin confit, mayonnaise au miel, piment d'Espelette, Cantal & frites maison	22 €

LES FROMAGES

au choix : Le Saint-Marcellin (Marie Quatrehomme), Cantal fermier, Saint-Nectaire fermier, Comté, crottin de Chavignol, Pavé de Paris, Fourme d'Ambert	9 €
Assiette de 3 variétés	13 €
Planche de fromages	21 €

LES DESSERTS

Riz au lait vanillé, citron confit, grenade, mélisse et caramel beurre salé	11 €
Île flottante 2.0, blancs en neige, crème anglaise, cacahuète chouchou	11 €
Mousse au chocolat au lait, piment fumé, streusel cacao, huile d'olive, Ghoo cress	11 €
Brioche perdue, rôtie au beurre minute, crème d'éclats de pralines rose, glace vanille	11 €
Grande crème brûlée, vanille de Madagascar, sucre cassonnade	11 €
Coupelle de fraises, rhubarbe, infusion verveine, crème montée et sablé breton	13 €
Café gourmand, sélection du moment	10 €
Assortiment de glaces et sorbets	
1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	9 €



23,90 €

FORMULE DU MIDI
Plat du jour + café gourmand
le midi hors week-end

LE MENU ENFANT

Mini entre-deux Charolais ou Capelin ou les plats de la carte en petit format : salades (3), réconfortants (3), filet de bar, escalope de truite, steak haché-frites, croque-monsieur + 1 boisson + 1 boule de glace et chantilly	13 €
---	------



Sans gluten



Végétarien