

Découvrez nos animations sur
www.riverside-pub-meaux.fr



9, PLACE LAFAYETTE - 77100 MEAUX

RÉSERVEZ VOTRE TABLE

AU 01 60 38 02 03

**LE RESTAURANT EST OUVERT
DU LUNDI AU JEUDI DE 11H00 À 1H SELON AFFLUENCE,
LE VENDREDI DE 11H00 À 3H00,
LE SAMEDI DE 16H00 À 3H00**

CARTE BANCAIRE À PARTIR DE 8,50€ NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

Nos Bières

PRESSION



HEINEKEN 25cl 50cl Girafe 2,5L
3,80 6,90 31,00

(5°) bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.



DESPERADOS 4,80 8,90 42,00

(5,9°) Un produit iconique entre bière et spiritueux, reconnaissable par ses arômes de Tequila et sa couleur jaune solaire. Bière au goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.



EDELWEISS BLANCHE 4,40 8,30 38,70

(5°) Bière de dégustation, à la couleur blanche trouble, aux arômes d'herbes des montagnes et de parfum de pommes, offrant un goût équilibré avec une belle pointe d'acidité et une légère amertume.



AFFLIGEM BLONDE 4,50 8,50 40,50

(6,7°) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.



AFFLIGEM ROUGE 4,80 9,10 43,20

(5,2°) Bière belge de spécialité, à la couleur rouge et au goût dominé par un mélange d'arômes de fruits rouges, d'épices et de houblon, soutenue par sa richesse en malt.

BIÈRE DU MOIS 4,50 8,50 40,50

PANACHÉ 3,50 6,50

MONACO 3,80 6,90

PICON BIÈRE 4,50 8,50

SUPPLÉMENT SIROP 0,30 0,30 3,00

Nos Alcools 4cl 7,50

RHUM BACARDI CARTA BLANCA / ORO

VODKA ERISTOFF

GIN BOMBAY SAPPHIRE

TEQUILA CAMINO REAL

POIRE, MIRABELLE

COGNAC FINE HENNESSY

CALVADOS, ARMAGNAC

BAILEYS, MALIBU, AMARETTO,

GET 27/GET 31, SOHO

VIEUX RHUM 12,00€

SUPPLÉMENT SODA 1,50€

Nos Bouteilles 70cl

WILLIAM LAWSON'S 80,00

J&B 85,00

JACK DANIEL'S 95,00

RHUM BACARDI QUATRO 90,00

VODKA ERISTOFF / FINLANDIA 90,00

VODKA GREY GOOSE 110,00

PRIX NETS EN EUROS

Les bouteilles d'alcool sont servies après 22h

BOUTEILLES

PELFORTH BRUNE 6,5° 33cl 5,00

CHIMAY BLEUE 9° 33cl 7,80

SUPER BOCK 5,1° 25cl 4,10

KWAK PAUWEL 8° 33cl 6,00

LIEFMANS FRUITESSE 4,2° 25cl 5,00

LA CHOUFFE 8° 33cl 6,50

CORONA EXTRA 4,6° 35,5cl 6,00

CUBANISTO 5,9° 33cl 6,00

KARMELIET TRIPLE 8° 33cl 7,00

MORT SUBITE BLANCHE 5,5° 37,5cl 7,00

PIETRA 6° 33cl 6,50

HEINEKEN 00 bière sans alcool 33cl 4,50



Ardoises à partager

ARDOISE FINGER FOOD 15,90

ARDOISE DE CHARCUTERIE 11,00

ARDOISE DE FROMAGES 8,90

NACHOS au boeuf épicé et cheddar fondu 10,90

GUACAMOLE MAISON

ET SES TORTILLAS 5,50

Nos Whiskies 4cl

WILLIAM LAWSON'S 7,00

J&B, BALLANTINE'S 7,50

JAMESON 8,50

JACK DANIEL'S 8,50

JACK DANIEL'S HONEY 9,00

CHIVAS RÉGAL 12ANS 9,50

FOUR ROSES 9,00

GLENFIDDICH 12 ANS 9,50

ABERLOUR 12 ANS 9,50

KNOCKANDO 12 ANS 10,00

AKASHI JAPANESE BLEND 12,00

SUPPLÉMENT SODA 1,50



Nos Mètres 20cl

VODKA ERISTOFF, L'ARC EN CIEL

TEQUILA CAMINO REAL 30,00

JÄGERMASTER + RED BULL 45,00

FIRE JACK 45,00

Nos Shooters 2cl

VODKA ERISTOFF, JÄGERMASTER

TEQUILA CAMINO REAL 3,50

TEK PAF Tequila, Schweppes tonic, citron vert, sel 4,00

FIRE JACK 4,00

Nos Cocktails



ALCOOLISÉS 4 CL

AU RHUM 8,50

LA CANCHA Rhum Bacardi Quatro, miel, jus de citron vert, Angostura Bitter

DESPEJITO Rhum Bacardi Carta Blanca, Desperados, citron vert, menthe fraîche

PIÑA COLADA Rhum Bacardi Oro, sirop de sucre de canne, jus d'ananas et coco

TI PUNCH Rhum Lamauny, tranches de citron vert, cassonnade

MOJITO CLASSIC Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Angostura, limonade

MAI TAI Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Oro, Amaretto, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

COCKTAIL A PARTAGER 2 PERSONNES 15,00

DOUBLE MOJITO Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Angostura, limonade

CORONARITA Tequila, triple sec, jus de citron vert, sucre de canne et une bouteille de Corona 35,5 cl

A LA VODKA 8,50

BLUE LAGOON OU BLACK LAGOON Vodka Eristoff White ou Black, curaçao dans le Blue, jus de citron vert, limonade

CHERRY HOT Vodka Eristoff, sirop de cerise, limonade

PRETTY WOMAN Vodka Eristoff, crème de cassis, Champagne

LOVE ON THE BEACH Vodka Eristoff, jus d'ananas, sirop de grenadine

PARADISE Vodka Eristoff, tranches d'orange fraîche, jus de citron vert, sirop de framboise

NOS INCONTURNABLES 8,50

SPRITZ Apérol, prosecco, tranches d'orange, limonade

MARGUARITA Tequila, jus de citron vert, sucre de canne, triple sec

PINK FIZZ Gin Bombay, citron vert, limonade, sirop de grenadine

CASSE TÊTE Rhum Bacardi Carta Blanca, soho, sirop de pêche, bière blanche Edelweiss

TGV Tequila, gin Bombay, vodka, sirop de fraise

CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, jus de citron vert, angostura, sucre de canne

JÄGER BOMB Jägermeister, Red Bull 25cl

FUN COCO Malibu, liqueur de melon, sirop de framboise, jus de pomme, jus d'ananas

JACKSOUR Jack Daniel's, jus de citron vert, sucre de canne, limonade

COCKTAILS NON ALCOOLISÉS 6,80

LE TEMPS DES CERISES Jus ananas, jus de pomme, sirop de cerise, red bull

VIRGIN COLADA Jus de coco, ananas, sirop de sucre

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, limonade

RIVERSIDE Jus d'orange, sirop de fraise, limonade

CARESSE DES ÎLES Jus de banane, mangue, ananas, sirop de pêche

L'ÉTÉ INDIEN Jus de mangue, jus d'orange, sirop de pêche, sirop de framboise, limonade

PUNCH AUX FRUITS Jus d'orange, citron vert, ananas, sirop de grenadine

PLEIN SOLEIL Jus de mangue, coco, citron vert, sirop de kiwi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
A partir de 22h majoration de 0,50€ sur toutes les boissons, sauf bières pression
et de 1€ sur les boissons chaudes (sauf en restauration)

A l'apéritif

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,20	COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	7,50
MARTINI Rosso ou Bianco 5 cl	3,60	KIR 15cl	3,40
AMÉRICANO « MAISON » 6cl	6,00	KIR ROYAL 15cl	7,70
PORTO ROUGE OU BLANC 5cl	3,80	<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, pamplemousse</i>	
		ROSÉ PAMPLEMOUSSE 15cl	3,40



Nos Entrées

OEUF DUR MAYONNAISE MAISON	5,50
CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL ET THYM	6,50
TARTARE EXOTIQUE <i>Avocat, saumon fumé, mangue</i>	8,50
TOMATES MOZZARELLA	6,50

Nos Grandes Salades



LA RIVERSIDE	14,50
<i>Salade verte, poulet mariné, avocat, poitrine fumée, tomate, oeuf dur, croûtons, dès de roquefort</i>	
LA CAESAR POULET	13,80
<i>Salade verte, poulet mariné, croûtons, tomates, parmesan, sauce César</i>	
LA CAESAR SAUMON	14,80
<i>Salade verte, saumon fumé, croûtons, tomates, parmesan, sauce César</i>	
LA BRIARDE	13,50
<i>Salade verte, tomates, Brie de Meaux AOP pané, jambon cru</i>	
L'ITALIENNE	13,80
<i>Salade verte, roquette, mozzarella, jambon cru, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, basilic</i>	



Demandez l'ardoise du Chef

PRIX NETS EN EUROS



Nos Burgers

Tous nos burgers sont garnis de steak haché frais de bœuf haché sur place d'environ 150gr, servis avec frites et salade verte



LE BURGER CLASSIC

Steak haché, cheddar, oignon, tomate, salade, sauce burger

20,00 17,00 14,00

LE BURGER BRIARD

Steak haché, poitrine fumée, cheddar, Brie de Meaux AOP, oignon rouge, tomate, salade, sauce burger

18,20 15,50

LE BURGER A CHEVAL

Steak haché, poitrine fumée, cheddar, galette de pommes de terre, oeuf au plat, tomate, salade, sauce burger

18,50 15,80

LE BURGER CRISPY

Filet de poulet croustillant, cheddar, mozzarella, sauce burger, ketchup, salade, tomate, oignons

18,20 15,50

LE BURGER AMERICAN RIVER

Steak haché 300 g, poitrine fumée, cheddar, sauce américaine, pickle de cornichons, oignons frits, salade, tomate, ketchup.

17,50

LE BURGER VEGGIE

Aubergine et Poire grillées, cheddar, Roquefort, noix, oignon, tomate, salade

16,80 14,00

Nos Plats



LES VIANDES

BROCHETTE DE POULET MARINÉE SAUCE NAPOLITAINE *frites et salade verte* 14,50

FAUX-FILET DE BOEUF SAUCE POIVRE 15,00

PAVÉ DE RUMSTEAK SAUCE AU BRIE DE MEAUX AOP 16,50

ENTRECÔTE 250gr env SAUCE AU ROQUEFORT 18,50

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL OU EN ALLER-RETOUR 14,00

TARTARE DE BOEUF BASILIC ET PARMESAN 14,50

CARPACCIO DE BOEUF *frites ou salade verte* 11,50

LE POISSON

FISH AND CHIPS *Filet de merlu pané et frit, sauce tartare maison, frites et salade verte* 13,90

FILET DE SAUMON À LA CRÈME D'ESTRAGON CITRONNÉE 17,50

Légumes Provençaux

SUPPLÉMENT GARNITURES 3,00

Frites, salade verte, pommes de terre sautées à l'ail et au persil, tagliatelles, haricots verts, légumes provençaux

SUPPLÉMENT SAUCES 1,00

Brie de Meaux AOP, Béarnaise, Roquefort, mayonnaise, tartare, barbecue, poivre

PRIX NETS EN EUROS

Nos Tartines 12,90

servies avec salade verte

DOLCE VITA Pain Bruschetta, tomate, aubergine grillée, carpaccio de boeuf, huile d'olive, parmesan

CHÈVRE ET MIEL Pain bruschetta, tomates, crème fraîche, fromage de chèvre, miel, emmental

NORDIQUE +1€ Pain bruschetta, tomates, crème fraîche, saumon fumé, citron, emmental

BRIARDE Pain bruschetta, crème, Brie de Meaux AOP, jambon cru



Ardoises à partager

ARDOISE FINGER FOOD	15,90
ARDOISE DE CHARCUTERIE	11,00
ARDOISE DE FROMAGES	8,90
NACHOS <i>au boeuf épicé et cheddar fondu</i>	10,90
GUACAMOLE MAISON ET SES TORTILLAS	5,50

Nos Croques maison Servis frites et salade

CROQUE MONSIEUR Jambon Blanc, crème, emmental, cheddar rouge 10,80

CROQUE SAUMON Saumon fumé, crème, emmental, cheddar rouge 12,50

BRIE DE MEAUX AOP ET SALADE VERTE ET NOIX 6,00



Formule du midi à 15,50€

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

4 ENTRÉES AU CHOIX

4 PLATS AU CHOIX

4 DESSERTS AU CHOIX

Menu enfant 8,50

BURGER FRITES, GLACE 2 BOULES AU CHOIX, DIABOLO

LES EAUX MINÉRALES



25 cl	50 cl	100cl
3,00	3,60	4,60

PRIX NETS EN EUROS

Nos desserts



SALADE DE FRUITS FRAIS	7,50
PANCAKE BANANE NOIX <i>Sirap d'érable ou Nutella®</i>	7,00
TIRAMISU OREO® « MAISON »	6,50
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>boule de glace vanille</i>	6,50
TARTE TATIN TRADITION « MAISON » <i>et sa boule de glace vanille</i>	6,50
NOUGAT GLACÉ, <i>coulis de fruits rouges</i>	5,50
CRÈME BRÛLÉE « MAISON »	5,50
GAUFRE AU SUCRE	4,50
GAUFRE ET SA CRÈME FOUETTÉE	5,00
GAUFRE AU CHOCOLAT OU AU NUTELLA®	6,00
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE / CAMEL / CHOCOLAT	0,50

Nos Coupes Glacées

3 BOULES AU CHOIX <i>banane, coco, chocolat, vanille, framboise, passion, cerise, fraise, mangue, ananas, citron vert, menthe-chocolat, café, caramel beurre salé</i>	5,90
FOLIE VANILLE PECAN CARAMEL <i>2 boules vanille noix de pécan, 1 boule caramel fleur de sel, crème fouettée, noix, sauce caramel</i>	8,00
DAME BLANCHE <i>3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i>	8,00
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS <i>3 boules chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème fouettée</i>	8,00
PASSION DES ÎLES <i>1 boule passion, 1 boule coco, 1 boule ananas, coulis de fruits exotiques, crème fouettée</i>	8,00
BANANA SPLIT <i>Banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, crème fouettée</i>	8,00
COLONEL <i>2 boules citron vert, 2cl de Vodka Eristoff</i>	8,00
ICEBERG <i>2 boules menthe-chocolat, 2cl de Get 27</i>	7,50
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	2,00



CAFE GOURMAND ET SES MINIS DESSERTS	6,00
THÉ GOURMAND ET SES MINIS DESSERTS	6,50
IRISH COFFEE <i>Whisky Jameson, café, sucre de canne, crème fouettée</i>	8,50
FRENCH COFFEE <i>Cognac, café crème, sucre de canne, crème fouettée</i>	8,50
RIVER CAPPUCINO <i>Baileys, café crème, crème fouettée, sirap de caramel</i>	8,50



PRIX NETS EN EUROS

La Carte des Vins

LES ROUGES

	37,5 cl	50 cl	75cl
BORDEAUX GRAVES AOP Château Pouyanne	12,50		20,00
PUISSEGUIN ST EMILION AOP Les Hautes Cîmes		18,00	25,00
LALANDE POMEROL AOP La Croix Chaigneaux			30,00
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOP Domaine Cornu			30,00
SAUMUR CHAMPIGNY AOP Les Chanteraines	12,50		20,00
CROZES HERMITAGE AOP BIO Domaine de la Ville Rouge Inspiration			30,00

LES BLANCS

	37,5 cl	50 cl	75cl
MUSCADET SUR LIE AOP Château La Mouchetière	12,50		18,00
BOURGOGNE MONTAGNY AOP Millebuis		18,50	
POUILLY FUMÉE AOP Clément & Florian Berthier			30,00
GEWURZTRAMINER AOP Hans Scheaffer			24,00

LES ROSÉS

	37,5 cl	50 cl	75cl
ROSÉ D'UNE NUIT BEAUJOLAIS AOP			20,00
DOMAINE ST JULIEN DES VIGNES AOP BIO Coteaux d'Aix	12,50	16,00	20,00
CÔTE PRESQU'ILE MINUTY AOP Côtes de Provence			26,00
GÉRARD BERTRAND IGP Gris / Blanc			22,00

MAGNUM 150 cl 42,00

AU VERRE ET EN PICHETS

	15 cl	25 cl	50cl*
ROUGE BROUILLY AOP Château de Corcelles	4,50		
CÔTES DU RHÔNE AOP Rochadour	3,50	4,00	7,50
BORDEAUX GRAVES AOP Château Pouyanne	4,50		
BLANC BOURGOGNE AOP Chardonnay	4,00		
MUSCADET BLANC AOP	3,50	4,00	7,50
GEWURZTRAMINER AOP Hans Scheaffer	5,00		
ROSÉ DU VAR IGP St-Barthélémy	3,50	4,00	7,50
GRIS/BLANC ROSÉ Gérard Bertrand	4,00		

*Supplément 1€ hors restauration

Les Bulles

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl			7,50
CHAMPAGNE BRUT NICOLAS FEUILLATTE AOP 75cl			55,00
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE ROSÉ AOP 75cl			65,00
« R » DE RUINART AOP 75cl			90,00

Les Boissons Chaudes

CAFÉ 100% ARABICA, CAFÉ ALLONGÉ			1,90
DÉCAFEINÉ, NOISETTE			2,10
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME, CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS, CAPPUCINO			3,70
CHOCOLAT CHAUD			3,50
THÉ OU INFUSION Ceylan, Darjeling, Earl Grey, Jasmin, Menthe, Verveine, Verveine-Menthe			3,20

Les Boissons Fraîches

RED BULL ENERGY DRINK ET SUGER FREE 25cl			3,90
COCA COLA / ZERO 33cl, FANTA ORANGE OU AGRUMES 33cl			3,70
OASIS TROPICAL 33cl, ORANGINA 25cl, PERRIER/SPRITE 33cl, FUZZTEA 25cl			3,70
SCHWEPES Tonic, Gnger, Mojito 25cl			3,70
LIMONADE AU VERRE 33cl			3,20
DIABOLO 33cl			3,50
ORANGE OU CITRON PRESSÉ			4,50
JUS DE FRUITS PAGO 20cl Ananas, abricot, jus de pomme, fraise, ACE, orange, tomate			3,50
VITTEL ¼ 25cl			3,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

PRIX NETS EN EUROS