

Bienvenue

Le Chef vous propose une carte estivale aux inspirations méditerranéennes et aux saveurs provençales.

Élégance, sobriété, respect et mise en valeur des produits et notamment des légumes sont les fils conducteurs de notre cuisine qui s'appuie sur un réseau de producteurs locaux et bio.

Le domaine Ribiera est avant tout une bulle de bien être, en marge du quotidien où l'on se sent chez soi, entre poésie et réalité, tout devient alors possible le temps d'un instant.

Passez un excellent moment



DOMAINE
RIBIERA
HÔTEL SPA & GOLF RESORT
★★★★★

Carte du midi, sauf Dimanche midi

Menu à l'ardoise

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

35 €



Entrée, Plat & Dessert

39 €

Menu Minot

Plat + dessert + boisson 15 €
jusqu'à 12 ans - *Children's menu (up to 12 years)*

Plats au choix

Aiguillettes de poulet panées aux corn-flakes
Breaded chicken strips with corn flakes

Poisson blanc rôti
Roasted white fish

Hamburger, steak, emmental, tomate, salade
Hamburger with steak, emmental, tomato, salad

Servi avec frites maison ou légumes du jour
Served with homemade fries or vegetables of the day

Desserts au choix

2 boules de glace et/ou sorbet
(vanille, chocolat, fraise, citron, framboise)
2 scoops of ice cream and/or sorbet
(vanilla, chocolate, strawberry, lemon, raspberry)

Riz au lait et fruits de saison
Rice pudding and seasonal fruits

Moelleux au chocolat et sa glace à la vanille
Chocolate delight and vanilla ice cream

A la carte

Entrées

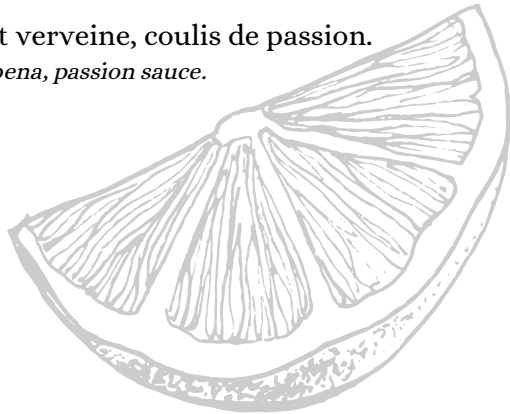
Carpaccio de poulpe aux agrumes, vinaigrette mangue-passion et huile au chipotle <i>Octopus carpaccio with citrus, mango-passion dressing and chipotle oil</i>	20€
Burratina concombre, kiwi, tomates vertes et fraîcheur de basilic <i>Burratina with cucumber, kiwi, green tomatoes and fresh basil</i>	18€
Buddha bowl au saumon, avocat, crevettes, riz, radis et concombre, sauce soja, miel et sésame <i>With salmon, avocado, shrimp, rice, radish and cucumber, soy sauce, honey and sesame</i>	22€
Végétarienne au quinoa, légumes crus et cuits, avocat et graines de grenade, vinaigrette au goji <i>Vegetarian with quinoa, raw and cooked vegetables, avocado and pomegranate seeds, goji dressing</i>	18€
Foie-gras mi-cuit avec son chutney aux framboises et pain toasté <i>Semi-cooked foie gras with raspberry chutney and toasted bread</i>	22€

Plats

Risotto aux artichauts et truffes, émulsion de roquette et parmesan <i>Risotto with artichokes and truffles, arugula emulsion and parmesan</i>	24€
Tartare de bœuf au couteau , frites maison et salade <i>Beef tartare prepared with a knife, homemade fries and salad</i>	26€
Filet de bœuf charolais , jus corsé aux truffes, gratin de pommes de terre et légumes de saison <i>Charolais beef tenderloin, full-bodied truffle juice, potato gratin and seasonal vegetables</i>	34€
Tataki de thon rouge , raifort, guacamole et asperges vertes <i>Tataki of bluefin tuna, horseradish, guacamole and green asparagus</i>	28€
Tentacules de poulpe , chimichurri de la mer et tahin de sésame <i>Octopus tentacles, sea chimichurri and sesame tahini</i>	28€
Grenadin de veau snacké , polenta et déclinaison de légumes <i>Snacked medallion of veal, polenta and a range of vegetables</i>	26€
Cheeseburger Ribiera , steak, tomme des montagnes, oignons confits, coppa et sauce tartare <i>Ribiera cheeseburger, steak, tomme cheese, pickled onions, coppa and tartar sauce</i>	24€

Les douceurs

- Entremet gourmand** aux fruits exotiques 12€
Gourmet entremet with exotic fruits
- Cheese cake** aux citrons verts, oranges sanguines et verveine 12€
Cheese cake with lemons, blood oranges and verbena
- Riz au lait caramélisé**, fruits de saison, graines de courge et chia grillées 12€
Caramelized milk pudding, seasonal fruit, roasted pumpkin and chia seeds
- Crème brûlée** de saison 10€
Seasonal creme brulee
- Fraîcheur de fruits et sorbets** : citron, avocat et verveine, coulis de passion. 12€
Freshness of fruits and sorbets: lemon, avocado and verbena, passion sauce.
- Nos fromages affinés** et leurs confits 14€
Our mature cheeses and its confits



*Pour accompagner vos douceurs, nous vous proposons une sélection de vins
sucrés au verre*

- Château Vignelaure - L'Or du Vignelaure** (Vin moelleux) 7cl 7€
- Galateo - Banyuls, Rimage** (Vin doux naturel) Coume del Mas 7cl 7€
- Muscat - Baume de Venise** (Vin doux naturel) 7cl 7€
- Domaine Lafage Maury grenat** Rouge (Vin doux naturel) 7cl 7€
Idéal pour les desserts à bases de chocolat ou de fruit
- Domaine Lafage Ambré hors d'âge** (Vin doux naturel) 7cl 7€
- Domaine Lafage Blanc Muscat de Rivesaltes** (Vin doux naturel) 7cl 7€
Idéal avec une tarte au fruit

