

BRASSERIE
RIVOLI
EST. 1962

- SMALL PLATES -

Fin de Claire ostereita, mignonettekastiketta ja sitruunaa 1/3/6	4/11/20
Camembert A.O.C, valkosipulia ja rosmariinia.....	15
Crottin de Chavignol A.O.C vuohenjuustoa ja hasselpähkinää	12
Ranskalainen sipulikeitto ja gruyère juustoa	13
Marinoituja oliiveja	5
Vihreä salaatti, paahdettuja siemeniä ja parmesania	7
Bouillabaisse ja rouille	15
Burgundin etanoita, bayonne-kinkkua ja vuonankaalia 6/12.....	13/20
Oeuf en cocotte, paahdettua kananmunaa, pinaattia ja yrttejä.....	13
Punajuurta, porkkanaa, saksanpähkinägranolaa ja vuohenjuustoa	14
Croque Monsieur, Jambon de Paris kinkkua ja Gruyère juustoa	14
Croque Madame, Jambon de Paris kinkkua, Gruyère juustoa ja kananmunaa	15
Karitsan tartar, keltuaista, pikkeleitä ja rapeaa perunaa.....	14
Talon maalaispatee	12
Jambon de Bayonne.....	12
Salami Rosette de Lyon	11
Charcuterie, lajitelma talon leikkeleitä	20

- APERITIFS -

Paul Clouet Champagne	12
Lillet Spritz.....	10
Persikka Kir.....	10
Ricard Pastis	8
House G&T	10

OUR STORY

Rivoli is a classic in Helsinki. This brasserie has been at the corner of Albertinkatu and Kalevankatu since 1962 and still being run by the founding family.

POULTRY

Poulet de Bresse has the reputation for being one of the best poultry in the world. Poulet de Bresse are free range and are bred in the Bresse area in eastern France.

- LARGE PLATES -

Grillattu kokonainen kala, paahdettua fenkolaa, perunaa ja sitruunakastiketta.....	Päivän hinta
Kokonaisena paistettua merianturaa Meunière	35
Rapeaksi paistettua lohta, romanescoa, jokirapuja ja sauce vierge.....	22
Kampasimpukoita, vongolesimpukoita ja vermuttivaahtoa	25
Poulet de Bresse, Bressen kanaa, perunapyrettä, pekonia, helmisipulia ja portviinikastiketta	28
Ankankoipi confit, merguez makkaraa, selleripyrettä, paahdettua porkkanaa ja appelsiinikastiketta.....	22
Ratatouille Nicoise ja pinjansiemen-yrttikuorrutus	20
Steak frites, 250g entrecôte, portviinikastiketta ja ranskalaisia	24
Steak au poivre, 180g sisäfilepihvi, viherpippuri-konjakkikastiketta ja ranskalaisia	30
Moules marinière "merimiehen simpukat" ranskalaisia ja valkosipulimajoneesia.....	20

- SWEET -

Vanilja-bourbon Crème brulée	10
Suklaa fondant, valkosuklaamoussea ja maapähkinäkrokanttia	10
Paris brest, klassinen ranskalainen leivos.....	10
Päärynä-mantelikakkua ja karamellisoitua mantelijäätelöä.....	10
Valikoima ranskalaisia juustoja ja kirsikkakompottia	10/henkilö
Jäätelö- tai sorbettipallo.....	4
Vanilijäätelöä ja suolaista kinuskia.....	6

