

BIENVENUE CHEZ RIVE GAUCHE

Ici, que de beaux produits, la majorité de ceux-ci sont faits maison dans la tradition et le respect du consommateur.

LES ENTRÉES

Croquettes au fromage maison	12
Croquettes aux crevettes artisanales	16
Duo de croquettes	14
Croquettes Rive Gauche maison	14
<i>Jambon italien et Comté</i>	
Six escargots de Kain au beurre à l'ail maison	13
Six scampis au beurre à l'ail maison	15
Saumon fumé au bois de hêtre	16
NEW Brochette de gambas (3 pièces)	17
<i>Sauce tartare maison</i>	

LES VIANDES

Araignée de boeuf	23
Pavé de boeuf	23
Noix d'entrecôte de boeuf	26
Filet pur de boeuf	28
Côte à l'os de boeuf	34
Tartare de boeuf nature	18
Tartare de boeuf préparé à l'ancienne	18
Tartare de boeuf à l'italienne	19
Tranche de jambon grillé	19
Brochette de poulet	18
NEW Brochette de boeuf et lard	21
Planche mix-grill	19
<i>Boudin blanc, Lard fumé,</i>	
<i>Mini-brochette de poulet, Jambon</i>	
Hamburger traditionnel au Cheddar	18
Hamburger Rive Gauche	19
<i>Comté et Chips de Jambon</i>	

LES SALADES

	Entrée / plat
Chèvre chaud, jambon italien et miel	13/18
Scampis, calamars et pomme	14/19
Saumon fumé, crevettes grises et fromage frais	15/20
Trio de croquettes sur son lit de salade	19

LA MARÉE

Croquettes aux crevettes artisanales	21
Tomate aux crevettes grises	22
<i>Mayonnaise maison</i>	
Pavé de saumon	25
<i>Sauce béarnaise</i>	
NEW Brochette de gambas (5 pièces)	28
<i>Sauce tartare maison</i>	

LES SAUCES MAISON

Sauces froides	2,5
<i>Mayonnaise, Tartare, Beurre à l'ail</i>	
Sauces chaudes	3
<i>Roquefort, Béarnaise, Champignons, Poivre</i>	

POUR LES ENFANTS

Demi-tranche de jambon grillé	10
Steak haché	10
Mini-brochette de poulet	10
NEW Tartare de boeuf préparé à l'ancienne junior	10
Hamburger traditionnel junior au Cheddar	10
Demi-pavé de boeuf	13

LES PLATS SONT SERVIS AVEC AU CHOIX :

Frites, Pommes de terre grenailles, Gratin dauphinois maison ou Croquettes

Des allergies ? Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes contenus dans nos plats vous seront transmises par le personnel de salle.

La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre.

MENU RIVE GAUCHE

ENTRÉE

Six escargots de Kain au beurre à l'ail maison
ou Duo de croquettes
ou Six scampis au beurre à l'ail maison
ou Saumon fumé au bois de hêtre (+2,50)

PLAT

Pavé de boeuf
ou Salade de chèvre chaud, jambon italien et miel
ou Planche mix-grill
ou Pavé de saumon sauce béarnaise (+2,50)

DESSERT

Dame blanche
ou Mousse au chocolat maison
ou Crème brûlée maison
ou Irish coffee

AUCUNE MODIFICATION NE
SERA APPORTÉE AU MENU

38€



LES APÉRITIFS

Coupe de champagne	10
Coupe de cava	6
Kir Royal au champagne	11
<i>Cassis, Pêche ou Violette</i>	
Kir vin blanc	6
<i>Cassis, Pêche ou Violette</i>	
Porto	6
<i>Blanc ou Rouge</i>	
Muscat	6
Pinot des Charentes	6
Ricard	6
Campari	6
<i>Orange ou Soda</i>	
Pisang	6
<i>Orange ou Ananas</i>	
Passoa orange	6
Vin blanc doux	7
Martini	7
<i>Blanc ou Rouge</i>	
Picon	7
<i>Vin blanc ou Bière</i>	
Whisky coca	7
Rhum coca	7
<i>Blanc ou Brun</i>	
Pisang sans alcool	6
<i>Orange ou Ananas</i>	
Cocktail sans alcool	7
<i>Sirup de pêche, Jus d'orange, Jus d'ananas, Grenadine</i>	
Virgin Mojito	7
Apéritif maison	8
<i>Cava, Curaçao, Eau pétillante, Citron vert</i>	
Gin tonic	8
Mojito	9
Cuba libre	9
Aperol spritz	9
Campari spritz	9
Limoncello spritz	9
Saint-Germain spritz	9

LES BIÈRES

Jupiler pression	3
Leffe blonde pression	4
Carlsberg 0%	3
Diôle rosée	4
Duvel	4
Quintine blonde	5
Tournay blonde	4
Tournay triple	5
Brunehaut blanche	4
<i>Bio sans gluten</i>	
Brunehaut blonde	5
<i>Bio sans gluten</i>	
Brunehaut triple	5,5
<i>Bio sans gluten</i>	
Saison Dupont bio	4
Saint Martin brune bio	5,5
Orval	5,5

LES SOFTS


Chaudfontaine plate ou pétillante	
<i>25cl / 50cl / 1l</i>	3/5/9
Supplément sirop	1
Pepsi, Pepsi max, Mirinda orange, 7up	3
Schweppes tonic	3
Looza	3
<i>Pomme, Orange, Ananas ou Multivitaminé</i>	
Ice Tea pétillant	3
Fuse tea pêche	3

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

La planche de charcuteries et fromages... 13

Ouvert tous les jours midi et soir.
Fermé le mercredi et le jeudi toute la
journée et le samedi midi.

INFOS ET RÉSERVATIONS
+32 (0) 69 35 47 36

Quai Notre-Dame 37 - 7500 Tournai (Belgique)
www.resto-rivegauche.be  rivegauche.tournai

ENVIE DE VOIR LA CARTE DES VINS OU DES DESSERTS ?

Demandez la carte des vins et/ou la
carte des desserts à notre personnel.
Il se fera un plaisir de vous les présenter.



RG

GRILL RESTAURANT
RIVE GAUCHE
TOURNAI

SINCE
20
00



RG	GRILL RESTAURANT RIVE GAUCHE TOURNAI	SINCE 20 00
-----------	---	---------------------------------

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS

LE VIN DE LA PATRONNE

IGP Côtes Catalanes, Domaine Dom Brial
rouge, blanc ou rosé

Verre	5
1/4 L	7
1/2 L	13
Bouteille	19

LES VINS AU VERRE

Blanc

Valençay, Francis Jourdain	6,5
Côtes de Gascogne doux, Gros Manseng	
Domaine Laguille	7
Adega de Pegoes, Colheita Seleccionada	
Portugal	7,5

Rosé

Côtes de Provence, Pommandre	
Cave de Rousset	6

Rouge

Chateau les Charmettes Bordeaux supérieur	
Jean-Louis Trocard	6
Cahors, Château de Hauterive	6,5
Adega de Pegoes, Palmela Fontanario	
Portugal	6,5

LES BLANCS

Alsace

Pinot gris,	
Domaine Eugène Klipfel	19 (37,5cl) / 28

Bourgogne

Petit Chablis	
Domaine Christophe & Fils	24 (37,5cl) / 42

Languedoc

Pays d'Oc, Greg & Juju	26
Minervois, Château la Grave	30

Vallée de la Loire

Valençay, Francis Jourdain	31
----------------------------	----

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne sec, Terres Blanches	
Domaine Chiroulet	23
Côtes de Gascogne doux, Gros Manseng	
Domaine Laguille	32

Vin étranger

Adega de Pegoes, Colheita Seleccionada	
Portugal	34

LES ROSÉS

Languedoc

Pays d'OC, Greg & Juju	26
------------------------	----

Provence

Côtes de Provence, Pommandre	
Cave de Rousset	24

Sud-Est

Coteaux de l'Ardèche, l'Instant	
Cave de Lablachère	26

LES ROUGES

Alsace

Pinot noir

Domaine Eugène Klipfel	19 (37,5cl) / 28
------------------------	------------------

Bordeaux

Château les Charmettes Bordeaux supérieur	
Jean-Louis Trocard	16 (37,5cl) / 24

Château Sorbey, Haut Médoc

Vignobles Meyre	26
-----------------	----

La Croix des Moines, Lalande de Pomerol

Jean-Louis Tocard	49
-------------------	----

Languedoc

Pays d'Oc, Greg & Juju	26
------------------------	----

Minervois, Château Sainte Eulalie	28
-----------------------------------	----

Vallée de la Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier	29
---	----

Chinon, Rive Gauche, M. Plouzeau	32
----------------------------------	----

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône, Domaine de l'Aure	29
-----------------------------------	----

Vacqueyras Réserve

Domaine le Clos des Cazaux	23 (37,5 cl) / 41
----------------------------	-------------------

Cairanne, Le Ventabren

Domaine des Escaravilles	41
--------------------------	----

Sud-Ouest

Cahors, Château de Hauterive	32
------------------------------	----

Pécharmant, Château du Rooy	43
-----------------------------	----

Vins étrangers

Adega de Pegoes, Palmela Fontanario	
Portugal	30

Lenos, Tenuta Patruno, Italie	35
-------------------------------	----

LES BULLES

Cava Francesc Ricart brut	36
---------------------------	----

Espagne

Champagne M&S Jobert, Emulation	60
---------------------------------	----



RG	GRILL RESTAURANT RIVE GAUCHE TOURNAI	SINCE 20 00
-----------	---	---------------------------------

CARTE DES DESSERTS

CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS

Dame blanche <i>Glace vanille, Chocolat chaud et Chantilly</i>	9
Dame noire <i>Glace chocolat, Chocolat chaud et Chantilly</i>	9
Brésilienne <i>Glace vanille, Glace moka, Caramel, Éclats de noisette et Chantilly</i>	9
Colonel <i>Sorbet citron et Vodka</i>	9
Trou normand <i>Sorbet pomme et Calvados</i>	9
Coupe Ferrero <i>Glace vanille, Glace chocolat, Glace noisette, Sirop de noisette, Éclats de noisette et Chantilly</i>	10
Coupe marquise <i>Glace vanille, Glace chocolat, Glace chocolat blanc, Chocolat chaud et Chantilly</i>	10
Mousse au chocolat maison	8
Crème brûlée maison	8
Panna cotta aux fruits rouges maison	8
Moelleux au chocolat maison et boule de glace ou sorbet au choix	9
Café gourmand <i>Mini crème brûlée, Mini mousse au chocolat et une Boule de Glace ou Sorbet au choix</i>	10
Irish coffee gourmand	16

COMPOSEZ VOTRE GLACE

Toutes nos glaces et sorbets proviennent de
L'ATELIER SAVEURS

Coupe mini	3,5
<i>Une boule de glace ou sorbet au choix</i>	
Coupe duo	6
<i>Deux boules de glace ou sorbet au choix</i>	
Coupe trio	8
<i>Trois boules de glace ou sorbet au choix</i>	

Glaces

Vanille, Chocolat, Chocolat blanc, Moka, Stracciatella, Rhum-raisin, Noisette, Caramel sel de Guérande

Sorbets

Citron, Pomme, Fruit de la passion

LES CHAUDS

Café, déca ou expresso	3
Double expresso	6
Lait russe	4
Thé	4
Cappuccino	4
Irish coffee	9
Italian coffee	9
Bailey's coffee	9
French coffee	10

LES DIGESTIFS

Limoncello	7
Cointreau	7
Amaretto Disaronno	7
Get 27	7
Bailey's	7
Calvados	8
Armagnac	8
Cognac	8
Mandarine Napoléon	8
Eau de Villée	8
Poire N°1	8
Chivas Regal	9
Grand Marnier	9
Poire cognac	9
Glenfiddich	9
Diplomatico Reserva	9

