

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

Les croquettes au fromage maison	14
Les croquettes aux crevettes artisanales	18
Le duo de croquettes	16
Les croquettes Rive Gauche maison au jambon italien et au Comté	16
Les six escargots de Kain au beurre à l'ail maison	14
Les six scampis au beurre à l'ail maison	16
Le saumon fumé au bois de hêtre	18
La brochette de gambas (3 pièces) sauce tartare maison	18

LES VIANDES

L'araignée de bœuf	25
Le pavé de bœuf	25
NEW L'onglet de bœuf poêlé sauce échalote	28
La noix d'entrecôte de bœuf	28
Le filet pur de bœuf	30
La côte à l'os de bœuf	36
Le tartare de bœuf nature	20
Le tartare de bœuf préparé à l'ancienne	20
Le tartare de bœuf à l'italienne	21
La tranche de jambon grillé	21
La brochette de poulet	20
NEW La brochette de bœuf, oignons et poivrons	25
NEW La planche mix-grill	23
<i>Boudin blanc, bœuf, jambon, poulet</i>	
Le hamburger traditionnel au Cheddar	20
Le hamburger Rive Gauche au jambon italien et au Comté	21

LES SALADES

La salade chèvre chaud, jambon italien et miel	14/19
La salade scampis, calamars et pomme	16/21
La salade saumon fumé, crevettes grises et fromage frais	18/23
Le trio de croquettes sur son lit de salade	21

LA MARÉE

Les croquettes aux crevettes artisanales	24
La tomate aux crevettes grises mayonnaise maison	26
Le pavé de saumon sauce béarnaise	28
La brochette de gambas (5 pièces) sauce tartare maison	28
NEW Le dos de cabillaud rôti sauce vierge	30

LES SAUCES MAISON

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

POUR LES ENFANTS

La demi-tranche de jambon grillé	10
Le steak haché	10
La mini-brochette de poulet	12
Le tartare de bœuf préparé à l'ancienne junior	12
Le hamburger traditionnel junior au Cheddar	13
Le demi-pavé de bœuf	15

Entrée / plat

MENU RIVE GAUCHE

41€

ENTRÉE

Les six escargots de Kain au beurre à l'ail maison
ou le duo de croquettes
ou les six scampis au beurre à l'ail maison
ou le saumon fumé au bois de hêtre (+3€)

PLAT

+ le pavé de bœuf
ou la salade chèvre chaud, jambon italien et miel
ou la planche mix-grill
ou le pavé de saumon sauce béarnaise (+3€)

DESSERT

+ la dame blanche
ou la mousse au chocolat maison
ou la crème brûlée maison
ou l'irish coffee

AUCUNE MODIFICATION NE
SERA APPORTÉE AU MENU

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.



LES APÉRITIFS

Coupe de champagne	10
Coupe de cava	7
Kir Royal au champagne	11
<i>Cassis, pêche ou violette</i>	
Kir vin blanc	7
<i>Cassis, pêche ou violette</i>	
Porto	7
<i>Blanc ou rouge</i>	
Muscat	7
Pineau des Charentes	7
Ricard	7
Campari	7
<i>Orange ou soda</i>	
Pisang	7
<i>Orange ou ananas</i>	
Passoa orange	7
Vin blanc doux	7
Martini	7
<i>Blanc ou rouge</i>	
Picon	8
<i>Vin blanc ou bière</i>	
Whisky coca	8
Rhum coca	8
<i>Blanc ou brun</i>	
Pisang sans alcool	7
<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	9
<i>Cava, curaçao, eau pétillante, citron vert</i>	
Gin tonic	10
Mojito	10
Cuba libre	10
Aperol spritz	10
Campari spritz	10
Limoncello spritz	10
Saint-Germain spritz	10

LES BIÈRES

Jupiler pression	3
Leffe blonde pression	4
Carlsberg 0%	4,5
Diôle rosée	4,5
Duvel	5
Quintine blonde	5,5
Tournay blonde	4,5
Tournay triple	5
Blanche du Hainaut bio	4
Saison Dupont bio	4
Moinette blonde	4,5
Moinette brune	5
Orval	6,5
Fourchette	6
Badou	5

LES SOFTS

Chaudfontaine plate ou pétillante	
<i>25cl / 50cl / 1l</i>	3/5/9
Supplément sirop	1
Pepsi, Pepsi Zero Sugar, Mirinda orange, 7up	3
Schweppes tonic	3,5
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 14

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 2000
-----------	---	----------------------

CARTE DES DESSERTS

CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS

La dame blanche	9
<i>Glace vanille, Chocolat chaud et Chantilly</i>	
La dame noire	9
<i>Glace chocolat, Chocolat chaud et Chantilly</i>	
La brésilienne	9
<i>Glace vanille, Glace moka, Caramel, Éclats de noisette et Chantilly</i>	
Le colonel	9
<i>Sorbet citron et Vodka</i>	
Le trou normand	9
<i>Sorbet pomme et Calvados</i>	
La coupe Ferrero	9
<i>Glace vanille, Glace chocolat, Glace noisette, Sirop de noisette, Éclats de noisette et Chantilly</i>	
La coupe marquise	9
<i>Glace vanille, Glace chocolat, Glace chocolat blanc, Chocolat chaud et Chantilly</i>	
La mousse au chocolat maison	8
La crème brûlée maison	8
Le moelleux au chocolat maison, boule de glace ou sorbet au choix	9
Le café gourmand	10
<i>Mini crème brûlée, Mini mousse au chocolat et une Boule de Glace ou Sorbet au choix</i>	
L'irish coffee gourmand	16
La coupe de Champagne gourmande	17

LES CHAUDS

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

LES DIGESTIFS

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

COMPOSEZ VOTRE GLACE

Toutes nos glaces et sorbets proviennent de
L'ATELIER SAVEURS

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

Glaces

Vanille, chocolat, chocolat blanc, moka, stracciatella, petit beurre, noisette, caramel sel de Guérande, pistache

Sorbets

Citron, pomme, fruit de la passion, fruits rouges

Le supplément chocolat chaud	1
------------------------------	---





RG	GRILL RESTAURANT RIVE GAUCHE TOURNAI	SINCE 2000
-----------	---	----------------------

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS

LE VIN DE LA PATRONNE

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

Verre	5,5
1/4 L	8
1/2 L	14
Bouteille	20

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	
Château 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	
Saint-Véran, Domaine des Terreaux	35
Petit Chablis	
Domaine Christophe & Fils	24 (37,5cl) / 42
Languedoc	
Pays d'OC, Greg & Juju	26
Loire	
Valençay, Francis Jourdain	31
Sancerre (bio), Domaine Daniel Crochet	29 (37,5cl) / 48
Rhône	
Condrieu « Aux Ruses », Domaine Lafoy	75
Sud-Ouest	
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	25
Sud-Est	
Coteaux de l'Ardèche, l'Instant Cave de Lablachère	27

LES ROUGES

Alsace	
Pinot noir	
Domaine Eugène Klipfel	19 (37,5cl) / 28
Bordeaux	
Château les Charmettes, Bordeaux supérieur Jean-Louis Trocard	16 (37,5cl) / 25
Château Sorbey, Haut Médoc	
Vignobles Meyre	26
La Croix des Moines, Lalande de Pomerol Jean-Louis Trocard	49
Bourgogne	
Rully « les Cailloux » (bio), Domaine David Lefort	59
Languedoc	
Pays d'OC, Greg & Juju	26
Loire	
Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier Sancerre (bio), Domaine Daniel Crochet	30 (37,5cl) / 49
Rhône	
Côtes-du-Rhône, Domaine de l'Aure Cairanne, Le Ventabren, Domaine des Escaravailles	29
Vacqueyras Réserve	41
Domaine le Clos des Cazaux	24 (37,5cl) / 43
Côte-Rôtie « la Chana », Domaine Duclaux	84
Sud-Ouest	
Cahors, Château de Hauterive	32
Pécharmant, Château du Rooy	38
Vins étrangers	
Adega de Pegoes, Palmela Fontanario Portugal	32
Lenos, Tenuta Patrino, Italie	35

LES BULLES

Cava Francesc Ricart brut	36
Champagne M&S Jobert, Emulation	60

