

LES APÉRITIFS

Coupe de champagne	10
Coupe de cava	7
Kir Royal au champagne	11
Kir vin blanc	7
Porto	7
Muscat	7
Pineau des Charentes	7
Ricard	7
Campari	7
Pisang	7
Passoa orange	7
Vin blanc doux	7
Rosé pamplemousse	7
Martini	7
Picon	8
Whisky coca	8
Rhum coca	8
Pisang sans alcool	7
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
Hugo spritz	10
Picon spritz	10

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.

LES BIÈRES

Jupiler pression	3
Leffe blonde pression	4
Leffe blonde 0%	4,5
Liefmans	4,5
Liefmans 0%	4,5
Duvel	5
Quintine blonde	5,5
Tournay blonde	4,5
Tournay triple	5
Saison Dupont bio	4,5
Moinette blonde	4,5
Moinette brune	5
Orval	6,5
Fourchette	6

LES SOFTS

Chaudfontaine plate ou pétillante	
25cl / 50cl / 1l	3/5/9
Supplément sirop	1
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up	3
Royal Bliss tonic	3
Looza	3
<i>Pomme, orange, ananas ou multivitaminé</i>	
Ice Tea pétillant	3
Fuze 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 f rivegauche.tournai



RG

GRILL RESTAURANT
RIVE GAUCHE
TOURNAI

SINCE
2000

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	16
NEW Le carpaccio de bœuf	16
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

Le pavé de bœuf	25
L'onglet de bœuf poêlé sauce échalote	28
La noix d'entrecôte de bœuf	30
Le filet pur de bœuf	32
La côte à l'os de bœuf	38
Le tartare de bœuf nature	22
Le tartare de bœuf préparé à l'ancienne	22
Le tartare de bœuf à l'italienne	22
La tranche de jambon grillé	23
La brochette de poulet	22
La brochette de bœuf, oignons et poivrons	25
La planche mix-grill	25

Boudin blanc, bœuf, jambon, poulet

NEW Le magret de canard au miel et vinaigre balsamique	28
Le hamburger traditionnel au Cheddar	21
Le hamburger Rive Gauche au jambon italien et au Comté	22

Seuls le pavé, la brochette de bœuf et les hamburgers peuvent être servis « bien cuit ».

LES SALADES

Entrée / plat

La salade poulet, parmesan, croûtons et œuf dur	14/21
La salade chèvre chaud, jambon italien et miel	16/24
La salade saumon fumé, crevettes grises et fromage frais	18/27
Le trio de croquettes sur son lit de salade	24

LA MARÉE

Les croquettes aux crevettes artisanales	27
Le pavé de saumon sauce béarnaise	28
La brochette de gambas (5 pièces) sauce tartare maison	27
Le dos de cabillaud rôti sauce ostendaise	30

LES SAUCES MAISON

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

Les entrées prises en plat et les plats enfants pris par un adulte seront majorés de 4 euros. Merci de votre compréhension.

LES PLATS (HORMIS LES SALADES) 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

45€

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 carpaccio de bœuf
ou le saumon fumé au bois de hêtre

PLAT

+ le pavé de bœuf
ou la salade chèvre chaud, jambon italien et miel
ou la planche mix-grill
ou le magret de canard au miel et vinaigre balsamique
ou le pavé de saumon sauce béarnaise

DESSERT

+ la dame blanche
ou la mousse au chocolat maison
ou la crème brûlée maison
ou le dessert du moment
ou l'Irish coffee

AUCUNE MODIFICATION NE SERA APPORTÉE AU MENU

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

17€

1 Soft au choix
1 Plat enfant au choix :
Demi-tranche de jambon grillé
ou steak haché
ou mini-brochette de poulet
ou hamburger traditionnel junior au Cheddar
1 Boule de glace au choix

Plat enfant seul 14€

