

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>Sirop 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
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	4,5
Moinette blonde	4,5
Moinette brune	5
Orval	6,5
Fourchette	6
Badou	5

LES SOFTS

Chaudfontaine plate ou pétillante 25cl / 50cl / 1l	3/5/9
Supplément sirop	1
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up	3
Schweppes tonic	4
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](https://www.facebook.com/rivegauche.tournai) 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	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
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	21
Le tartare de bœuf préparé à l'ancienne	21
Le tartare de bœuf à l'italienne	22
La tranche de jambon grillé	22
La brochette de poulet	22
La brochette de bœuf, oignons et poivrons	25
La planche mix-grill	25
<i>Boudin blanc, bœuf, jambon, poulet</i>	
Le hamburger traditionnel au Cheddar	21
Le hamburger Rive Gauche au jambon italien et au Comté	21

LES SALADES

Entrée / plat

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

LA MARÉE

Les croquettes aux crevettes artisanales	24
Le pavé de saumon sauce béarnaise	28
La brochette de gambas (5 pièces) sauce tartare maison	28
Le dos de cabillaud rôti sauce ostendaise	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

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

42€

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





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>	
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>	
Le colonel	10
<i>Sorbet citron et Vodka</i>	
Le trou normand	10
<i>Sorbet pomme et Calvados</i>	
La mousse au chocolat maison	8
La crème brûlée maison	8
Le dessert du moment	(voir tableau)
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

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, spéculoos, noisette, caramel sel de Guérande

Sorbets

Citron, pomme, fruit de la passion, fruits rouges

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

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

9€

Limoncello - Cointreau - Amaretto Disaronno
Bailey's - Armagnac - Mandarine Napoléon
Chivas Regal - Glenfiddich - Diplomatico Reserva
Grand Marnier

LA SÉLECTION DE CAMILLE

Liqueur de menthe poivrée ou d'abricot Jacoulot	9
Crème de Calvados Dream Domaine Dupont	9
Black Pear Gervin	9
Eau de Villée ou Poiré N°1 Distillerie de Biercée	10
Cognac Drouet VSOP	12
Whisky belge Filliers (10 ans d'âge)	14
Rhum vanillé 19 août Gervin	14
Calvados Domaine Dupont (10 ans d'âge)	15





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	15
Bouteille	21

LES VINS AU VERRE

Blanc

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

Rosé

Côtes de Provence « Pommandre » Cave de Rousset	6,5
---	------------

Rouge

Château Les Charmettes, Bordeaux supérieur Jean-Louis Trocard	6,5
Cahors, Château de Hauterive	7
Adega de Pegoes, Palmela Fontanario Portugal	7

LES BLANCS

Alsace

Pinot gris Domaine Eugène Klipfel	19 (37,5cl) / 29
--	-------------------------

Bourgogne

Saint-Véran « Les Maillettes » Domaine de la Denante	39
Petit Chablis Domaine Christophe & Fils	24 (37,5cl) / 42

Languedoc

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

Loire

Valençay, Francis Jourdain	31
Sancerre, Domaine Daniel Crochet	29 (37,5cl) / 49

Rhône

Condrieu « Aux Ruses », Domaine Lafoy	79
---	-----------

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne doux, Domaine Laguille	29
--	-----------

Vin étranger

Adega de Pegoes, Colheita Seleccionada Portugal	31
---	-----------

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	25
--	-----------

LES ROUGES

Alsace

Pinot noir Domaine Eugène Klipfel	19 (37,5cl) / 29
--	-------------------------

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 », Domaine David Lefort	59
---	-----------

Languedoc

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

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier	29
Sancerre, Domaine Daniel Crochet	29 (37,5cl) / 49

Rhône

Côtes-du-Rhône, Domaine de l'Aure	29
Cairanne « Le Ventabren », Domaine des Escaravailles	39
Vacqueyras « Cuvée Saint Roch » Domaine le Clos des Cazaux	24 (37,5 cl) / 44
Côte-Rôtie « La Chana », Domaine Duclaux	79

Sud-Ouest

Cahors, Château de Hauterive	31
Pécharmant, Château du Rooy	39

Vins étrangers

Adega de Pegoes, Palmela Fontanario Portugal	29
Lenos, Tenuta Patruno, Italie	38

LES BULLES

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