



Restaurant du Rivau


CHARCUTERIES À PARTAGER.....11€ 
Fine Charcuterie - To Share !


SOUPE DE LÉGUMES DU JARDIN.....6€ 
Froide ou chaude, selon la saison
Home-grown vegetable soup (hot or cold)

SALADE DU PETIT POUCE.....13€
Salade verte, émincé de poulet bio, croûtons de pain maison
de campagne, copeaux de parmesan, fines herbes
Green salad, grilled chicken, croutons, and parmesan cheese

SALADE DE TOURAINE.....13€ 
Salade verte aux rillons du pays, tomates en quartiers, fromage de
chèvre en dés, fines herbes
Green salad with « rillons » (pork), tomatoes, goat cheese

SALADE DU JARDIN.....9,5€  
Salade verte, carottes rapées, tomates, maïs, olives, graines de courge
Green salad grated carrots, fresh tomatoes, corn, olives, pumpkin seeds

SALADE DES ABEILLES DU RIVAU.....12€ 
Salade Verte, fromage de chèvre, amandes grillées au miel du Rivau,
poivrons marinés / Green salad, goat cheese, honey glazed almonds,
marinated peppers

ASSIETTE DES FÉES.....14€ 
Charcuteries fines, coeur artichauts, tomates séchées, poivrons
marinés, tapenade d'olives, salade verte / Fine charcuterie, black
olive spread, artichokes hearts, sun dried tomatoes, marinated
peppers, green salad.

ASSIETTE DE PANTAGRUEL.....13,5€
Quiche maison, salade verte / Home made quiche and green salad

ASSIETTE DES PETITS LUTINS.....10€ 
Poulet bio ou jambon blanc artisanal & pommes de terre
Organic chicken or ham & potatoes
+ Verre de Jus de Pomme / Glass of Apple Juice
+ Compote de pomme maison / Homemade Apple sauce
ou Glace artisanale de Ferme (Vanille - Fraise - Chocolat)
Farm made Ice cream (Vanilla - Strawberry - Chocolate)

Les Boissons de la Table des Fées

POUR SE RAFRAÎCHIR / TO COOL DOWN

Verre de Jus Frais (Orange / Pomme - Carotte - Gingembre) - 12 cl <i>Fresh Juice (Orange / Apple - Carrot - Ginger)</i>	3,5€
Verre de Jus de Pomme (12 cl) / Glass of Apple Juice.....	2€
Coca - Coca Light, Perrier, Schweppes, Ice Tea, Orangina(33cl)...	3,5€
Eau Minérale non gazeuse (1L) / Still Mineral Water (1L).....	5,5€
Eau Gazeuse (1L) / Mineral Water with Gas(1L).....	6,5€
Eau Plate (50 cl) . / Still Mineral Water (50cl).....	4€
Bière Artisanale (33 cl) / Artisanal Beer.....	4,5€
Kir du Rivau (15 cl) : Chardonnay & sirop de rose Cocktail Chardonnay with rose sirup.....	4€

DÉGUSTATION DE VINS ROUGE / RED WINE TASTING (5 CL)

3 Chinons 3 terroirs / 3 types of Chinon Wine.....	6,5€
--	------

Nos Vins / Our Wines :

CHINON ROUGE / RED CHINON

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Terroir Argilo-siliceux (Fruité & Frais) / Sand « Le Rivau » - Cabernet Franc / 2017	4€	8€	15€	20€
Terroir de Graves (Vin Soyeux) / Graves « Barnabés » d'Olga Raffault, / BIO 2016	5€	9,5€	18€	25€
Terroir Argilo-calcaire (Structuré) / Lime stone « Les Blancs Manteaux » - La Noblaie / BIO 2015 « Les Charmes » - Charles Joguet / 2012	5,2€	9,7€	19€	26€ 35€

CHINON ROSÉ

« La Fée du Rivau » - Cabernet Franc / 2017	4€	8€	15€	20€
---	----	----	-----	-----

VIN BLANC / WHITE WINE

« Hautes Charpentières » - Chardonnay - Loire	4€	8€	15€	20€
« La Noblaie » - Chenin / BIO 2016				28€

Finir en Beauté...

DÉGUSTATION DE FROMAGES / CHEESE TASTING

3 affinages différents de chèvre / 3 types of goat cheese.....	6,5€
+ dégustation de vins rouge / + red wine tasting.....	11€

PAR GOURMANDISE... / JUST FOR PLEASURE...

Café Gourmand / Coffee and cakes.....	7€
Thé Gourmand / Tea and cakes... 	7,5€
Gâteau au chocolat & amandes Chocolate & almond cake..... 	6 €
Flan aux pommes avec son caramel maison Gluten Free Apple Cake with home made caramel.....	6 €
Clafoutis aux fruits rouges / Red Fruit Cake.....	6 €

POUR SE RÉCHAUFFER / TO WARM UP

Café / Coffee.....	2,3€
Café au Lait / Coffee with milk.....	2,8€
Double Café / Double Coffee.....	3,8€
Double Café Crème / Double Coffee with milk.....	4,2€
Thé vert à la menthe / Green Tea with Mint.....	3,9€
Thé vert du Jardin / Green Garden Tea.....	3,9€
Thé vert ou thé noir à la rose / Green or Black Rose Tea.....	3,9€
Thé noir au coquelicot / Black Tea with Poppies.....	3,9€
Différentes tisanes / Different types of herbal Tea.....	3,9€
Thé au lait / Black Tea with milk.....	4,4€



Végétalien
Vegan



Sans Gluten
Gluten Free



100% Végétarien
Vegetarian



Menu Enfant
Kids Menu



Farine, Oeuf,
Poulet BIO
Organic Flour,
Eggs - Chicken

Notre Concept / Our Concept

Le Restaurant du Rivau vous propose des salades et des légumes du jardin (selon la saison) dans l'ambiance du potager de Gargantua / The Rivau restaurant offers salads and vegetables from the garden (depending on the season) in the ambiance of Rivau's Kitchen Garden.

Nos Producteurs / Our Farmers

LE FROMAGE DE CHÈVRE DE LA FERME DE VAZEREAU À CHINON (10KM)

The goat cheese is made by Francois in Chinon (6 miles).

LE POULET EST FOURNI PAR JORDAN QUI EST INSTALLÉ EN ÉLEVAGE BIO

The chicken and eggs are organic.

LES PORCS SONT ÉLEVÉS À CHAMPIGNY-SUR-VEUDE PAR WILLY & STÉPHANE

et transformés à Richelieu / The Porcs are raised in Champigny-sur-Veude by Willy & Stephan and transformed in Richelieu.

LA FARINE ET L'HUILE DES CHAMPS SONT BIO ET VIENNENT DE LA TIBODIÈRE

The flower and oil are organic and from Tibodière's farm.

LE VIN RIVAU EST CULTIVÉ À CRAVANT-LES-COTEAUX, c'est un vin tout en

douceur qui met l'accent sur le fruit / Located at Cravant-les-coteaux next to Chinon, RIVAU WINE is a soft wine that puts a lot of emphasis on the fruit.

LE VIN LA NOBLAIE : Situé à Ligré, son terroir argilo-siliceux met en avant la

minéralité / Located in Ligré, only a few minutes from RIVAU CASTLE its clay siliceous terroir highlights the minerality of this wine.

OLGA RAFFAULT : Ce vin est façonné par les alluvions de la Loire et les

graviers de la Vienne / The alluvium of the Loire and gravel of the Vienne River gives character to this wine.

Notre Hôtel / Our Hotel

Si vous ne voulez plus partir, réservez une nuit dans une de nos 7 chambres et profitez des jardins une fois les visiteurs partis...

Vous pouvez aussi organiser une réception ou un évènement professionnel. Consultez notre site web pour plus de détails : chateaudurivau.com

Should you want to stay longer, you can book on our website a night in our boutique hotel and enjoy exclusivity of the gardens for the evening...

You can also organise a reception or a work event. Please have a look at our website for further details : chateaudurivau.com

Suivez nous / Follow us

 Pour prolonger la visite, suivez nous sur les réseaux sociaux !
Pour toute photo partagée avec **@chateaudurivau**, un café offert

 To continue to enjoy the visit, follow us on social network ! For one photo of the castle shared with **@chateaudurivau**, you can get a free coffee.