



*Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Moyens de paiement acceptés : espèces, cartes bancaires, Visa, Mastercard, American Express.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

BIENVENUE À LA RIVIERA VICTORIA

Au cœur du village médiéval d'Yvoire, face au lac Léman, La Riviera Victoria est un lieu chargé d'histoire, de vie et de rencontres. Depuis la fin du XIX^e siècle, on y vient pour manger, se retrouver, célébrer et profiter de la douceur du lac.

Tout commence en 1895 avec le *Café de la Navigation*. En 1913, le lieu devient la *Pension Dufour*, où l'on venait dormir, partager un repas... et danser. La célèbre Guinguette d'Yvoire animait alors les soirées, la piste de danse se trouvant à l'emplacement même de l'accueil actuel. Dans les années 1930, la première terrasse voit le jour, puis en 1949, l'établissement devient *Les Flots Bleus*, une adresse emblématique pour les amoureux du Léman.

En 2006, le bâtiment est entièrement reconstruit pour accueillir un hôtel tourné vers l'eau et les montagnes, invitant au repos et à la contemplation.

En 2025, nous, Victoria et Richard Dufour, avons choisi de redonner vie à cette belle maison. Après avoir développé deux établissements à Yvoire, aujourd'hui transmis, La Riviera Victoria est notre troisième aventure dans le village — celle qui rassemble tout ce que nous aimons : l'hôtellerie, la cuisine, l'événementiel et surtout l'art de recevoir.

Nous avons imaginé ce lieu comme un espace chaleureux et vivant, où l'on vient aussi bien pour déjeuner face au lac, passer une nuit, célébrer un moment important ou simplement profiter de l'instant.

Ici, pas de prétention. Juste une cuisine sincère, des produits choisis, un verre partagé face à l'eau... et cette sensation d'être exactement à sa place.

Bienvenue à La Riviera Victoria, sur la plus belle Riviera du Léman.

APÉRITIFS

(Cocktails 12 cl – Spiritueux 6 cl)

Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise, griotte, châtaigne) –	16.00€
Coupe de Champagne Paul Romain –	15.00€
Margarita –	13.50€
Caïpirinha –	13.50€
Campari Spritz –	10.50€
Aperol Spritz –	10.50€
Hugo Spritz –	10.50€
Mojito –	10.50€
Gin & Tonic –	10.50€
Americano –	10.50€
Negroni –	10.50€
Apéritif maison –	6.50€
Kir pétillant –	6.50€
Kir vin blanc –	5.50€
Campari orange –	6.50€
Martini blanc / rouge / dry –	6.00€
Suze –	6.00€
Porto rouge / blanc –	6.00€
Absinthe –	6.00€
Ricard / Pastis 51 –	5.00€
Mauresque / Perroquet / Tomate –	5.50€
Virgin Mojito –	8.50€
Hugo sans alcool –	8.50€
Spritz sans alcool –	8.50€
Gin & Tonic sans alcool –	8.50€
San Bitter –	4.50€

VINS AU VERRE 12 cl

Blanc Cuvée Tardive de Décembre	6.00€
Blanc pétillant brut	5.50€
Blanc sec	5.00€
Blanc moelleux	5.00€
Rosé	5.00€
Rouge	5.00€

EAUX MINÉRALES ET SODAS

Eaux

Plate ou gazeuse 75 cl –	6.00€
Plate ou gazeuse 33 cl –	3.50€
Eau + sirop –	4.00€
Sirops : Grenadine, citron, menthe, pomme, fraise, fleur de sureau, pêche, orgeat, cerise, cassis	

Softs 25 cl

Limonade bio –	4.00€
Orangina –	4.00€
Schweppes Tonic –	4.00€
Ice Tea pêche –	4.00€
Pepsi / Pepsi Max –	4.00€

Jus & Pressés

Jus Granini 25 cl(pomme, orange, abricot, ananas, tomate, fraise) –	4.00€
Diabolo 25 cl–	4.50€
Citron pressé 25 cl –	5.00€
Orange pressée 15 cl –	5.00€

BIÈRES 25 cl / 50 cl

1664 Blonde –	4.00€ / 8.00€
Brooklyn IPA –	4.00€ / 8.00€
Panaché –	4.50€ / 8.50€
Monaco –	4.50€ / 8.50€
Picon bière –	4.50€ / 8.50€

Bouteilles 25 cl / 50 cl

1664 sans alcool –	4.50€
Brooklyn IPA sans alcool –	7.50€
Guinness 50 cl –	12.00€

ENTRÉES

Ballotine de foie gras , chutney de poire et brioche toastée	23.00€
Asperges servies tièdes sauce Hollandaise huile à l'ail des ours	18.00€
Profiterole d'escargots, crème d'ail	18.00€
Salade César (Salade romaine, tomate, poulet, parmesan, croûtons, sauce César)	Entrée 18.00€ / Plat 27.00€
Le Beignet de fromage d'Abondance, jambon Ibérique, saladine	17.50€
Le Beignet de fromage d'Abondance et saladine	16.50€
Friture de Joëls, sauce tartare	15.00€

POISSONS

Lobster roll du chef Richard Dufour	
Pain brioché, homard, mayonnaise à la truffe maison, frites	38.00€
Filets de perche meunière, sauce beurre citron, frites, salade verte	34.50€
Filets de perche crème, échalotes, frites, salade verte	34.50€
Filets de perche à la provençale, frites, salade verte	34.50€
Filet de truite sauvage, sauce petit pois, purée de pois casses	29.00€

VÉGÉTARIEN

Ravioles au ricotta, épinard, sauce petit pois menthe	28.00€
---	--------

Supplément couvert sans consommation repas : 6.00€

*Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Moyens de paiement acceptés : espèces, cartes bancaires, Visa, Mastercard, American Express.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

VIANDES

Ris de veau, sauce aux morilles, mousseline de pommes de terre, légumes	38.00€
Pièce de bœuf du Chef, pommes darphin, échalotes confites, légumes	29.00€
Côte de cochon, jus de viande, mousseline de pommes de terre, légumes	26.00€

MENU RIVIERA 55.00€

Entrée au choix

Filets de perche meunière, sauce beurre -citron

Frites, salade verte

OU

Pièce de bœuf du Chef,

Pommes darphin, échalotes confites et légumes du moment

Fromage

Ou

Dessert au choix

MENU ENFANT 15.00€

Filets de perches meunières

Frites, salade verte

OU

Aiguillettes de poulet panée

frites, salade verte

Coupe de Glace 2 Boules

Supplément couvert sans consommation repas : 6.00€

FROMAGES

Assiette de fromages régionaux Sélection du moment	12.00€
---	--------

DESSERTS MAISON

Terrine de chocolat noir et crème anglaise pralinée	10.00€
Tartelette fraise et pistache, crème de Gruyère	10.00€
Tarte aux myrtilles	10.00€
Crème brûlée intensément vanille	10.00€
Baba au rhum, brunoise d'ananas, fruit de la passion, crème sucrée	10.00€

COUPES & GLACES

Café liégeois / Chocolat liégeois	11.50€
Dame blanche	11.50€
Coupe Riviera	13.00€
Sorbets Fraise, framboise et myrtille, fruits rouges et crème sucrée	
Coupe Victoria	13.00€
Glace caramel, vanille et chocolat, sauce caramel, cacahuètes et crème sucrée	
Coupes alcoolisées : Colonel, Général, Génépi, Abricot, Poire, Iceberg	13.00€

Glaces

1 boule	3.00€
2 boules	6.00€
3 boules	9.00€

Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Génépi, Myrtille, Poire, Abricot, Citron, Framboise, Fraise, Menthe, Caramel, Pistache, Rhum-Raisin, Praliné

Supplément crème sucrée ou sauce chocolat 1.50 €

EFFÉRVESCENTS

	75 cl	37.5cl
Champagne Taittinger Prestige Rosé	195.00€	
Champagne Joseph Perrier, Cuvée Royale	105.00€	53.00€
Champagne Taittinger Brut Prestige	100.00€	51.00€
Champagne Paul Romain Brut Exception	84.00€	
Favorite Sparkling Rosé By Saint Martin (Vin pétillant désalcoolisé)	38.00€	
1931 Mollex, Brut de Savoie	35.00€	
La Chèvre, Château La Tour De Marignan (spécialité Savoyarde rhum-vanillé)	35.00€	

VINS ROSÉS

	75 cl	50cl	37.5cl
<u>La Savoie</u>			
Gamay Rosé de Savoie, Maison Mollex (AOC)	24.00€	18.90€	13.60€
<u>Le Bordelais</u>			
Château Tour de Mirambeau	29.00€		
<u>La Provence</u>			
Perle de Roseline (IGP MED)	26.00€	20.50€	16.50€
Terres de Berne, Côtes de Provence (AOP) Vin bio	37.00€		
Favorite Rosé By Saint Martin (<i>vin sans alcool</i>)	35.00€		
Lampe de Méduse, Château Sainte Roseline Cru Classé (AOP)	44.00€	29.00€	
Eternelle Favorite, Château de Saint Martin Cru Classé (AOP)	55.00€		

LES VINS BLANCS

<u>Les Allobroges et La Savoie</u>	75 cl	50cl	37.5cl
Roussette de Seyssel « La Tacconnière » M. Mollex (AOP)	24.00€	19.00€	
Crépy « Nature de Chasselas » Mercier (AOP)	35.50€		19.50€
Château La tour de Marignan Terres du Léman (AOP) vin bio	36.50€	27.50€	
Cuvée de Décembre, Vendanges tardives La Goutte d'Or (AOP)		35.00€	
Les Pensées de Noa Domaine Mercier (AOP)	39.00€		
Petite Arvine, Les Rêves d'Aïdan, La Goutte D'Or (IGP)	71.00€		
<u>L'Alsace</u>			
Gewurztraminer Wolfberger (AOC)	29.00€		
<u>Le Bordelais</u>			
Château La Tour De Mirambeau (AOP)	30.00€		
<u>La Bourgogne</u>			
Bourgogne Aligoté (AOC)	30.50€		
Saint Véran (AOP)	42.00€		
Chablis, Famille Savary (AOC)	44.50€		25.00€
Givry 1er cru, Domaine Steinmaier (AOC)	53.00€		
<u>La Côte de Gascogne</u>			
L'Eté Gascon, Domaine de Pellehaut (IGP Vin moelleux)	32.00€		
<u>La Loire</u>			
Sancerre La Reine Blanche Jean Reverdy (AOC)	49.00€		
<u>La Vallée du Rhône</u>			
Châteauneuf du Pape Blanc « Le Miocène » (AOC) Vin bio	77.00€		

VINS ROUGES

Les Allobroges et La Savoie

Chautagne, Maison Mollex (AOP)	25.00€	13.50€
Pinot noir « Les Gravannes » Domaine Mercier (AOC)	27.00€	
Petit Syrah « Les Bergauds » Domaine Mercier (IGP)	36.00€	
Le Rubis de Boisy, Château La Tour De Marignan (AOC) Bio	50.00€	38.00€

La Bourgogne

Givry 1er cru, Domaine Steinmaier (AOC)	53.00€	
---	--------	--

Le Bordelais

Château La Tour de Mirambeau (AOP)	30.00€	18.00€
Lalande de Pomerol Château Belles-Graves (AOC) 2019	68.00€	
Saint Emilion Grand-Cru Château La Grave Figeac (AOC)	80.00€	

La Loire

Chinon Les Granges bio (AOC)	35.00€	
Sancerre Reverdy (AOC)	49.00€	

La Vallée du Rhône

Vacqueyras Grande Garrigue Alain Jaume (AOC) vin bio	38.00€	31.00€
Saint Joseph Les Challoys (AOC)	48.00€	25.00€
Châteauneuf du Pape « Le Miocène » (AOC) Vin bio	79.00€	41.00€

CAFÉS

Espresso –	3.00€
Espresso serré –	3.00€
Espresso crème –	3.00€
Café allongé –	3.00€
Double espresso –	5.50€
Café au lait –	4.50€
Cappuccino –	4.50€
Café latte –	4.50€
Café Mocha. Chocolat, espresso, lait chaud -	5.50€
Café viennois. Café, crème sucrée	5.50€
Café frappé –	4.50€

CAFÉS SIGNATURE

Bonbuccino. Café, lait concentré sucrée, cannelle -	7.00€
Latte pistache -	7.00€
Cappuccino amaretto -	9.00€
Cappuccino Baileys -	9.00€

THÉS ET INFUSIONS

Earl Grey –	3.50€
Darjeeling –	3.50€
English Breakfast –	3.50€
Thé vert –	3.50€
Jasmin –	3.50€
Menthe –	3.50€
Camomille –	3.50€
Verveine –	3.50€

CHOCOLATS

Chocolat chaud –	4.50€
Chocolat viennois. Crème sucrée -	5.50€
Chocolat au rhum -	9.00€

ALCOOLS & DIGESTIFS 4cl

Whiskies & Spiritueux premium

Macallan 12 ans –	15.00€
Lagavulin –	11.00€
Chivas –	10.00€
Clan Campbell –	8.00€

Rhums & assimilés

Rhum 15 ans d'âge –	11.00€
Rhum blanc, rhum brun –	8.00€
Cachaça –	10.00€

Spiritueux

Vodka –	8.00€
Gin London Dry –	8.00€
Tequila –	10.00€

Cognacs & eaux-de-vie

Cognac XO –	11.00€
Armagnac –	8.00€
Calvados –	8.00€
Vieille Prune –	11.00€

Liqueurs

Chartreuse verte ou jaune –	10.00€
Grand Marnier –	8.00€
Amaretto –	8.00€
Baileys –	8.00€
Limoncello –	8.00€
Get 27 –	8.00€

Eaux-de-vie

Eaux-de-vie en mignonette (4 cl) –	10.50€
------------------------------------	--------

Poire, framboise, mirabelle, génépi, abricot, marc de Savoie, liqueur de sapin