



La saisonnalité, la durabilité et la fraîcheur
des ingrédients sont les piliers de
notre approche culinaire.

Notre proposition s'inscrit dans un esprit
de convivialité, de partage et de mise en scène
des valeurs qui incarnent l'âme du Réve
ainsi que l'excellence de notre service.

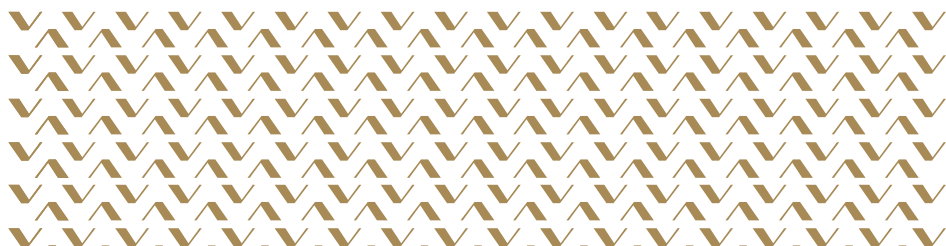
Une carte en perpétuelle évolution,
qui laisse place aux suggestions hors menu
afin de valoriser au mieux les spécialités
locales et les produits rares disponibles uniquement
à certaines périodes de l'année,
selon le rythme des saisons.

LISTE DES ALLERGÈNES

- 1 ARACHIDES
- 2 FRUITS À COQUE
- 3 LAIT ET DÉRIVÉS
- 4 MOLLUSQUES
- 5 POISSON
- 6 SÉSAME
- 7 SOJA
- 8 CRUSTACÉS
- 9 GLUTEN
- 10 LUPIN
- 11 MOUTARDE
- 12 CÉLERI
- 13 SULFITES
- 14 ŒUFS

*CERTAINS ALLERGÈNES PEUVENT VARIER
SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

COUVERT : 5 EURO PAR PERSONNE





À PARTAGER

CHARCUTERIE DE FRUITS DE MER
ET LÉGUMES MARINÉS FAITS MAISON

6 | 9 | 13

€16

AVEC POIVRONS MARINÉS, ANCHOIS
CANTABRIQUES ET BEURRE DES ALPES

3 | 5 | 6 | 9 | 13

€18

SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX
AVEC CONFITURE MAISON

3 | 6 | 7 | 9

€22

TOUS LES PLATS MENTIONNÉS CI-DESSUS SERONT
ACCOMPAGNÉS DE FOCACCIA LIGURE MAISON
CUITE À LA POÊLE

APERITIF

SÉLECTION DU CHEF DES PRISES
DU JOUR CRUES

4 | 5 | 8

€23

RONDE DE VEAU CUIT LENTEMENT, JAUNE D'ŒUF
MOLLET, SAUCE AU THON, JUS DE VEAU
ET CÂPRES FRITES

5 | 11 | 12 | 13 | 14

€23

RAGOÛT DE SEICHE ET DE PETITS POULPES
CUIT LENTEMENT DANS UNE SAUCE RICHE À
BASE DE TOMATES, D'HUILE D'OLIVE, D'AIL, DE
VIN BLANC ET D'HERBES AROMATIQUES, SERVI
AVEC PANISSA MOELLEUSE, PURÉE DE BLETTES
ET POIS, CHIPS DE POIS CHICHES

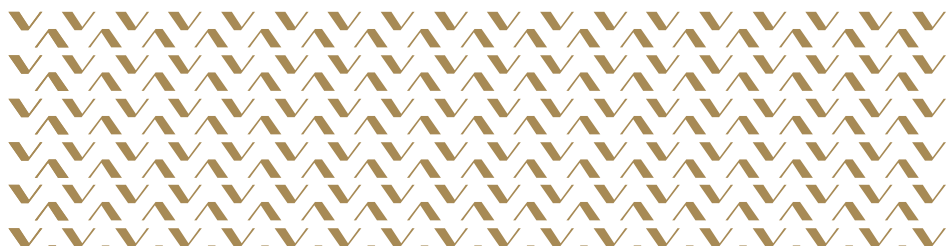
4 | 5 | 12 | 13

€22

CANNOLO SICILIEN FARCI DE BRANDACUJUN,
BOUILLON STYLE PUTTANESCA
ET CHLOROPHYLLE DE PERSIL

5 | 9 | 13 | 14

€23





ENTREES

TAGLIATELLES MAISON AUX
TROIS TYPES DE THON

4 | 9 | 13 | 14

€22

RISOTTO À L'AIL NOIR FERMENTÉ, CITRONS
CONFITS, RAGÙ DE LAPIN, POUDRE D'OLIVE
TAGGIASCA ET PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS

2 | 3 | 12 | 13

€24

LINGUINE AU BLÉ DUR AVEC
SAUCE DE TOMATES CERISES JAUNES,
FLEURS DE COURGETTES,
PALOURDES ET BOTTARGA DE MULET

4 | 5 | 9 | 13

€22

LASAGNE GRILLÉE AU PESTO LIGURIEN,
SERVIE SUR UNE FONDUE DE FROMAGE
DE PRESCINSEUA

2 | 3 | 9

€18

PLATS PRINCIPAUX

POISSON FRAIS DU JOUR

4 | 5 | 8

€28

POULPE GRILLÉ AVEC PURÉE DE COURGETTES
LONGUES LIGURIENNES À LA MENTHE,
COURGETTES MARINÉES ET SAUCE VERTE

4 | 5 | 13

€28

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU CHARBON
DE BOIS, FIGUES AU VIN DE PORTO, OIGNONS
CARAMELISÉS ET SAUCE BORDELAISE

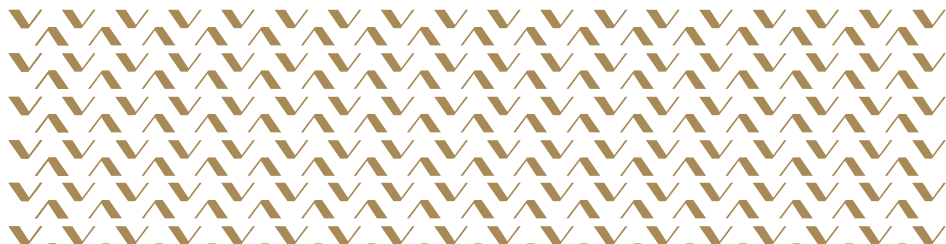
12 | 13

€26

FRIED SQUID AND SHRIMP WITH
ITS OWN DIPPING SAUCE AND
ROASTED LEMON

4 | 5 | 8 | 9 | 14

€24





SALADES

RÊVE SALADE NIÇOISE

avec thon frais, œufs, olives, anchois et légumes

2 | 5 | 9 | 11 | 13 | 14

€18

CONDIGLIONE LIGURIEN

(tomates fraîches mélangées, olives taggiasca, ail, basilic)

avec crevettes cuites à la vapeur

2 | 5 | 8 | 13

€18

COUS COUS

grilled eggplant, feta cheese, taggiasca olives and pesto

1 | 3 | 9

€16

DESSERTS

CAPRESE SUCRÉE:

crème de ricotta de bufflonne, glace au basilic et confiture de tomates

3 | 9

€10

MERINGUE AU POLLEN ET FRUITS FRAIS

3 | 14

€10

TARTELETTE SABLÉE À LA CRÈME DE PISTACHE ET FIGUES

2 | 3 | 9 | 14

€9

SORBET MAISON

€9

GLACE MAISON

3 | 14

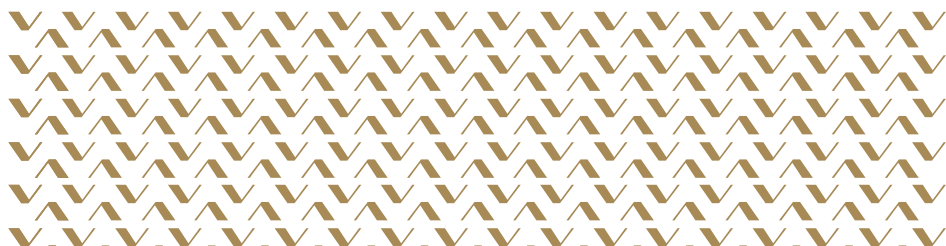
€9

SALADE DE FRUITS

€9

POUR LES ENFANTS

Pour satisfaire les enfants, demandez au personnel
les recommandations du jour



ré
vé
BISTROT

DRINK
LIST



FLOWER POWER LISTE DE COCKTAILS

Inspirée des couleurs et des parfums de la Riviera ligure occidentale et de la ville de Sanremo surnommée historiquement la « ville des fleurs » Flower Power emprunte son nom au mouvement hippie des années 60.

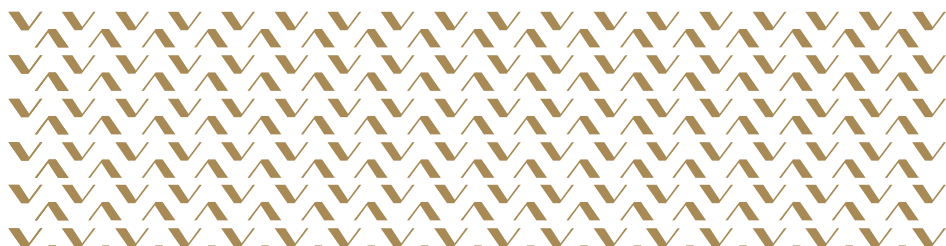
Cette carte rend hommage à ses couleurs vives, son lien avec la nature, son atmosphère joyeuse et légère.

Nous vous proposons une sélection de 14 cocktails qui s'inspirent des tendances de la scène internationale de la mixologie. Des techniques modernes de mélange et des ingrédients faits maison rencontrent des recettes classiques revisitées par notre équipe pour offrir une expérience inédite à nos clients.

Nos créations reposent sur trois piliers : inspiration croisée, produits locaux et interaction avec le client.

Vous trouverez ici des propositions allant de créations sans alcool* – une demande en constante croissance – à des cocktails plus complexes et audacieux, conçus pour éveiller la curiosité et surprendre les palais.

Nos cocktails s'accordent parfaitement avec les magnifiques plats de notre chef Alessandro Schiavon, que notre personnel se fera plaisir de vous recommander.





LISTE DE COCKTAILS

MARAVIGLIOSO*

MANGUE | FRUIT DE LA PASSION | CITRON VERT | VANILLE

€10

FASHION BLOGGER*

FRUITS ROUGES | ORANGE | AGAVE | GINGER ALE

€10

MYSTIC MOJITO*

CITRON VERT | MENTHE | STÉVIA | ALOE VERA | GINGER BEER

€10

MILANO TORINO COL MOTORINO*

BITTER SANS ALCOOL ROUGE ET BLANC | CANNEBERGE | SODA

€11

FESTIVAL' S BELLINI

EAU DE CÉDRAT | MANGUE | VIN MOUSSEUX MÉTHODE CLASSIQUE

€12

TU VO FA L' AMERICANO

BITTER | AMERICANO | POMME VERTE | CARDAMOME

€12

LA VIE EN ROSE

VODKA | FLEURS | YUZU | LITCHI

€14

ÇA VA SANS DIRE

VODKA | CITRON VERT | GUIMAUVE | GOYAVE | BLANC D'ŒUF

€14

JAPANESE MULE

GIN | CITRONNELLE & GINGEMBRE | TONIC

€14

PASSION FOR RIVIERA

PISCO | FRUIT DE LA PASSION | CURCUMA | ORANGE | BULLE À LA BANANE

€15

BLOODY TAGGIASCA

MEZCAL/TEQUILA | LEMON | SECRET MIX | OLIVE PASTE | TOMATO

€15

MADRE TERRA

GIN LOCAL | FEUILLES D'HUÎTRE | SHERRY SEC | HUILE DE CITRON

€15

NOTTE ALL'ARISTON

BOURBON | POP-CORN | BITTER | ACIDE CITRIQUE | BOIS D'OLIVIER

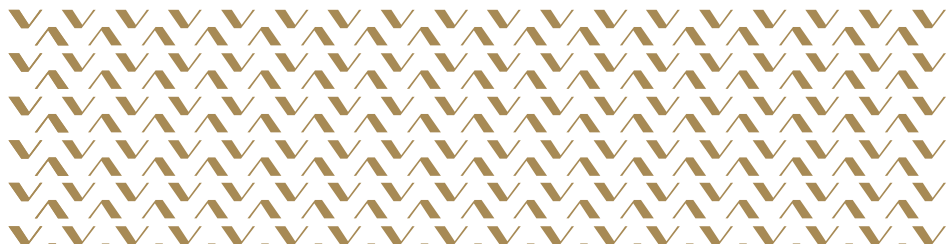
€15

BARREL AGED BOULEVARDIER

ASSEMBLAGE DE VINS APÉRITIFS | CAMPARI | BOURBON

| VINAIGRE BALSAMIQUE

€15





NOS VINS AU VERRE

EFFERVESCENTS

FRANCIACORTA | EXTRA BRUT | BERLUCCHI

LOMBARDIE

€12

VERMENTINO | BRUT | LA GINESTRAIA

LIGURIE

€11

ALTA LANGA ROSÈ | BRUT | BRANDINI

PIÉMONT

€13

CHAMPAGNE | CANARD DUCHENE

FRANCE

€15

VINS BLANCS

VERMENTINO | LVNAE BONSONI

LIGURIE

€9

PIGATO | MAJE | LA BRUNA

LIGURIE

€9

GAVI | FORNACI | MICHELE CHIARLO

PIÉMONT

€8

SHARIS | LIVIO FELLUGA

FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE

€9

VINS ROUGES

ROSSESE | TERRE BIANCHE

LIGURIE

€10

NEBBIOLO | VITE COLTE

PIÉMONT

€9

PINOT NOIR | FULXITEN | PFITSCHER

TRENTIN-HAUT-ADIGE

€10

LUCENTE | TENUTA LUCE

TOSCANA

€10

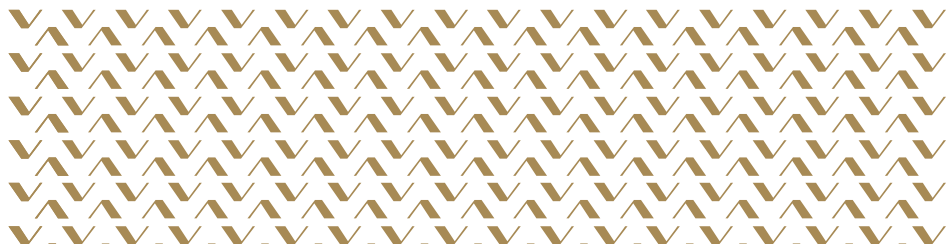
VINS ROSÉS

SYRAH E VERMENTINO | ALIÈ | FRESCOBALDI

TOSCANA

€8

VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL POUR
DÉCOUVRIR LA CARTE COMPLÈTE DES VINS.





BIÈRES ARTISANALES

BIRRIFICIO NADIR SANREMO (33CL)

GOLDEN ALE "D'ORATA"

€7

PALE ALE "HOPE IS IN THE AIR"

€8

IMPERIAL STOUT "ALEXANDROVNA"

€9

COFFEE SHOP MENU

ESPRESSO	€ 3
MAROCCHINO	€ 3.50
CAFFÈ AMERICANO	€ 4
DECAFFEINATED COFFEE	€ 3
LARGE GINSENG COFFEE	€ 4
SMALL GINSENG COFFEE	€ 3.50
LARGE BARLEY COFFEE	€ 4
SMALL BARLEY COFFEE	€ 3.50
CORRECTED COFFEE	€ 4
DOUBLE COFFEE	€ 5
ICED COFFEE	€ 7
ICED COFFEE WITH BAILEYS	€ 7
HOT CHOCOLATE	€ 5
HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	€ 6
LARGE HAZELNUT GINSENG	€ 4
SMALL HAZELNUT GINSENG	€ 3.50
MILK	€ 4
HERBAL TEA	€ 5
CAPPUCCINO	€ 5
LATTE MACCHIATO	€ 5

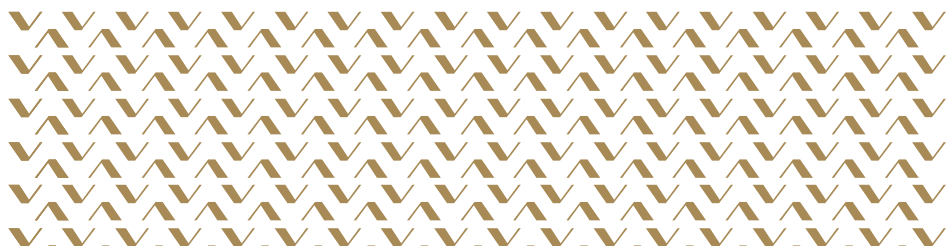
AMARI & CLASSIC LIQUEURS

STARTING FROM € 6

ARTISANAL AMARI & LIQUEURS

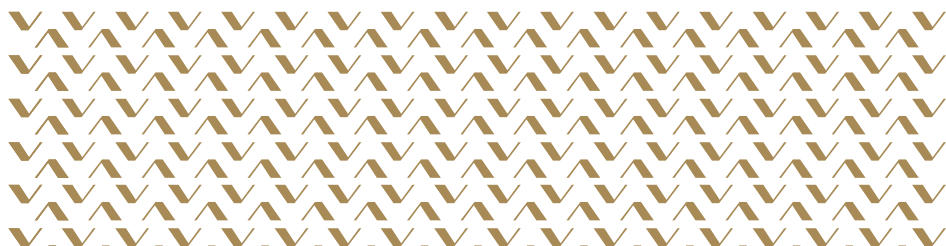
STARTING FROM € 7

DISPONIBLES SUR DEMANDE



GIN

ACQUALUCE	€12
KAPRIOL DRY	€10
KAPRIOL LIMONE	€12
KAPRIOL OLD TOM	€11
KAPRIOL SLOE	€11
MONKEY 47	€15
Z44	€15
BARBARASA	€12
BARBARASA NAVY	€13
209	€12
BEEFEATER	€10
G VINE	€10
BOMBAY SAPPHIRE	€10
BOMBAY DRY	€10
BOMBAY PREMIER CRU	€13
DEL PROFESSORE MADAME	€12
DEL PROFESSORE MONSIEUR	€12
DEL PROFESSORE CROCODILLE	€13
TANQUERAY	€10
TANQUERAY N°10	€12
MALFY ORIGINAL	€11,50
MALFY ARANCIA	€12
MALFY LIMONE	€12
MALFY POMPELMO	€12
HENDRICK' S	€12
HENDRICK' S NEPTUNIA	€13
HENDRICK' S FLORA	€13
HENDRICK' S GRAND CABARET	€13
HENDRICK' S ORBIUM	€14
MARE	€12
LONDON N°3	€12
ROKU	€12
GUNPOWDER	€13
NIKKA COFFEY	€14
PORTOFINO	€15
BORDIGA SMOKE	€15
ENGINE	€15



VODKA

BELVEDERE	€ 12
BELUGA	€ 12
CIROC	€ 12
GREY GOOSE	€ 12
KETEL ONE	€ 12
NIKKA COFFEY	€ 14
STOLICHNAYA ELITE	€ 14

RHUM

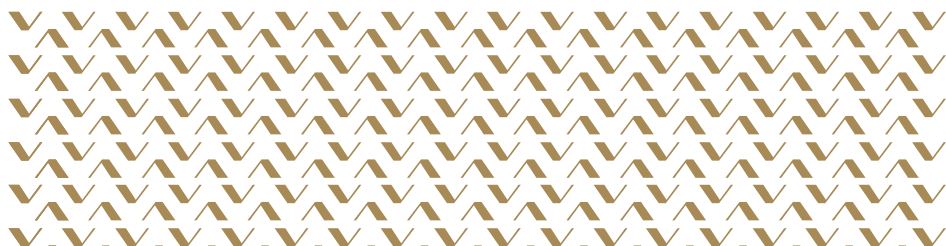
BACARDI CARTA BIANCA	€ 10
BACARDI CARTA ORO	€ 10
BUMBU	€ 10
HAVANA 3	€ 10
HAVANA 7	€ 12
PAMPERO BLANCO	€ 10
PAMPERO ESPECIAL	€ 10
PAMPERO ANNIVERSARIO	€ 12
WRAY & NEPHEW	€ 14
SANTA TERESA 1796	€ 15
ZACAPA 23YO	€ 16
ZACAPA XO	€ 40

TEQUILA

ALTOS PLATA	€ 10
ALTOS REPOSADA	€ 10
ESPOLON BLANCO	€ 10
ESPOLON REPOSADO	€ 10
CASAMIGOS BLANCO	€ 11
CASAMIGOS REPOSADO	€ 15
CLASE AZUL PLATA	€ 30
DON JULIO 1942	€ 45
DON JULIO BLANCO	€ 12
DON JULIO REPOSADO	€ 12
PATRON SILVER	€ 12

MEZCAL

MONTELOBOS	€ 11
------------	------



SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	€ 8
JOHNNIE WALKER BLUE	€ 60
JOHNNIE WALKER BLACK	€ 10
ABERFELDY	€ 10
CHIVAS 12YO	€ 10
HIGHLAND PARK 12YO	€ 12
CAOL ILA 12YO	€ 12
TALISKER 10 YO	€ 12
GLENFIDDICH 12YO	€ 12
GLENFIDDICH 15 YO	€ 16
GLENFIDDICH 18YO	€ 22
OBAN 14YO	€ 14
LAGAVULIN 16YO	€ 16
BALVENIE 12YO	€ 18
MACALLAN 12YO	€ 20
MACALLAN 15 YO	€ 30
MACALLAN 18YO	€ 50

JAPANESE WHISKY

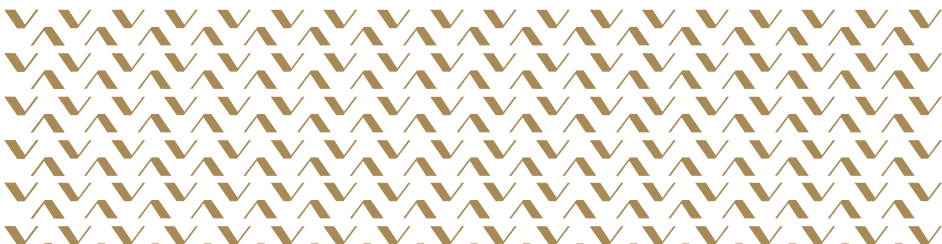
NIKKA FROM THE BARREL	€ 20
-----------------------	------

IRISH WHISKY

JAMESON	€ 10
---------	------

AMERICAN WHISKY

WILD TURKEY 81	€ 10
BUFFALO TRACE	€ 10
BULLEIT BOURBON	€ 10
BULLEIT RYE	€ 12
MITCHER'S BOURBON	€ 16
MITCHER'S RYE	€ 16



COGNAC

COURVOISIER V.S	€ 10
MARTEL CORDON BLEU V.S	€ 10
HENNESSY V. S	€ 12
REMY MARTIN V.S.O. P	€ 14

BRANDY

CARDINAL MENDOZA	€ 12
------------------	------

GRAPPE

GAJA DI BARBARESCO	€ 12
GAJA BAROLO	€ 12
BONAVENTURA MASCHIO BARRIQUE	€ 12
BONAVENTURA MASCHIO TIPICO	€ 12
DICIOTTO LUNE	€ 12
TOSOLINI ROVERE	€ 12
MOST AMARONE	€ 12

