

RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

ENTRÉES

Bonite rafraîchie, condiment tonnato et câpres	26
Carpaccio de mulot, poutargue et criste marine	28
Burrata de Paris, légumes d'été et granité concombre	24
Foie gras de canard, pêches et amandes	25

POISSONS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frit	35
Bar de ligne nacré, fenouil braisé et safran	45
Rouget à l'unilatéral, girolles et condiment herbes/groseilles	42

POUR 2 PERSONNES

Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles	130 / kg
Poisson de la pêche du jour, légumes du moment et amandes fraîches	SELON ARRIVAGE

VIANDES

Filet de bœuf de race Normande, aubergine fondante et anchois	45
Ris de veau, carottes primeurs et poivre de Timut	40
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson	42

DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44

ENTRÉE+ PLAT OU PLAT + DESSERT 36

BOISSON NON COMPRISES

Ceviche de daurade, avocat et courgettes

ou

Burrata de Paris, légumes d'été et granité concombre

-

Pêche de jour, fenouil braisé et safran

ou

Quasi de veau de Corrèze, pommes de mer et cresson

-

Pain perdu de Pastis d'Amélie

ou

Composition fraise, glace trois vanilles*

LE FAMEUX CAMEMBERT RECH

La portion	9	Entier	25
------------	---	--------	----

DESSERTS

Mister RECH : Succès noisette glacé, sauce au chocolat* chaud	14
Pain perdu de Pastis d'Amélie	14
L'éclair XL de RECH au chocolat*, au café* ou à la vanille	14
Crème légère thym citron, abricots, sorbet herbes fraîches	15
Composition fraise, glace trois vanilles*	15
Glaces et sorbets du moment*	11

ÉTÉ 2022 / PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS
Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Rech ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine. Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

En devenant membre de passage de la Maison de l'Amérique latine -cotisation personnelle de 1 euro- vous pourrez bénéficier des prestations de son restaurant RECH ou de son bar.

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

STARTER

Chilled bonito, tonnato condiment and capers	26
Grey mullet carpaccio, bottarga and samphire	28
Burrata from Paris, summer vegetables and cucumber granité	24
Duck foie gras, peach and almonds	25

FISH

Pan-seared skate wing, lemon, capers and fried parsley	35
Lightly seared line-caught sea bass, braised fennel and saffron	45
Red mullet cooked one side, girolles, herb and redcurrant condiment	42

FOR 2 PERSONS

Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes	130 / kg
Catch of the day, vegetables from our gardeners and fresh almonds	DEPENDING ON ARRIVALS

MEAT

Normandy beef tenderloin, tender aubergine and anchovy	45
Veal sweetbread, early carrots and Timur pepper	40
Corn-fed chicken from Les Landes, seared vegetables, cooking jus	42

LUNCH

STARTER + MAIN + DESSERT 44

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 36

DRINK NOT INCLUDED

Gilt-head bream ceviche, avocado and courgettes

or

Burrata from Paris, summer vegetables and cucumber granité

-

Catch of the day, braised fennel and saffron

or

Rump of veal from Corrèze, sea potatoes and watercress

-

French toast of Pastis d'Amélie

or

Strawberry composition, three vanilla ice cream*

OUR FAMOUS CAMEMBERT

The portion	9 Whole	25
-------------	---------	----

DESSERTS

Mr RECH: hazelnut ice cream and hot chocolate* sauce	14
French toast of Pastis d'Amélie	14
Our XL éclair, chocolate*, coffee or vanilla	14
Delicate thyme lemon cream, apricots, fresh herb sorbet	15
Strawberry composition, three vanilla ice cream*	15
Daily ice cream and sorbet*	11

SUMMER 2022 / NET PRICE IN EURO / TAXES AND SERVICE INCLUDED

According to the legal requirement controls by the decree dated december 17, 2002 n° 2002-1465 Restaurant Rech and its suppliers engage and guarantee the French origin of their bovine meat. For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

To benefit from our services, you must be a member of the association.

Member visiting the restaurant, a daily membership fee of € 1.00 inc l.taxes / person

* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

ENTRÉES

Bonite rafraîchie, condiment tonnato et câpres	26
Carpaccio de mulot, poutargue et criste marine	28
Burrata de Paris, légumes d'été et granité concombre	24
Foie gras de canard, pêches et amandes	25

POISSONS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frit	35
Bar de ligne nacré, fenouil braisé et safran	45
Rouget à l'unilatéral, girolles et condiment herbes/groseilles	42

POUR 2 PERSONNES

Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles	130 / kg
Poisson de la pêche du jour,	SELON ARRIVAGE
légumes du moment et amandes fraîches	

VIANDES

Filet de bœuf de race Normande, aubergine fondante et anchois	45
Ris de veau, carottes primeurs et poivre de Timut	40
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson	42

MENU

Amelot de Gournay

65

Maquereau de ligne, fenouil et condiment radicchio

ou

Casareccia à la façon du moulinier aux légumes de saison

-

Bar de petit bateau, navets rôtis et agrumes confits

ou

Quasi de veau de Corrèze, légumes au sautoir, sucs de cuisson

-

Cerises au naturel, estragon et sarrasin

ou

Mister RECH : Succès noisette glacé, sauce au chocolat* chaud

LE FAMEUX CAMEMBERT RECH

La portion	9	Entier	25
------------	---	--------	----

DESSERTS

Mister RECH : Succès noisette glacé, sauce au chocolat* chaud	14
Pain perdu de Pastis d'Amélie	14
L'éclair XL de RECH au chocolat*, au café* ou à la vanille	14
Crème légère thym citron, abricots, sorbet herbes fraîches	15
Composition fraise, glace trois vanilles*	15
Glaces et sorbets du moment*	11

ÉTÉ 2022 / PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Rech ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine. Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

En devenant membre de passage de la Maison de l'Amérique latine -cotisation personnelle de 1 euro- vous pourrez bénéficier des prestations de son restaurant RECH ou de son bar.

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

STARTER

Chilled bonito, tonnato condiment and capers	26
Grey mullet carpaccio, bottarga and samphire	28
Burrata from Paris, summer vegetables and cucumber granité	24
Duck foie gras, peach and almonds	25

FISH

Pan-seared skate wing, lemon, capers and fried parsley	35
Lightly seared line-caught sea bass, braised fennel and saffron	45
Red mullet cooked one side, girolles, herb and redcurrant condiment	42

FOR 2 PERSONS

Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes	130 / kg
Catch of the day, vegetables from our gardeners and fresh almonds	DEPENDING ON ARRIVALS

MEAT

Normandy beef tenderloin, tender aubergine and anchovy	45
Veal sweetbread, early carrots and Timur pepper	40
Corn-fed chicken from Les Landes, seared vegetables, cooking jus	42

Amelot de Gournay MENU

65

Line-caught mackerel, fennel and radicchio condiment

or

Casareccia cooked with seasonal vegetables

-

Small scale fishing sea bass, roasted turnips and confit citrus

or

Rump of veal from Corrèze, sautéed vegetables, cooking jus

-

Cherries in their natural way, tarragon and buckwheat

or

Mr RECH: hazelnut ice cream and hot chocolate* sauce

OUR FAMOUS CAMEMBERT

The portion	9 Whole	25
-------------	---------	----

DESSERTS

Mr RECH: hazelnut ice cream and hot chocolate* sauce	14
French toast of Pastis d'Amélie	14
Our XL eclair, chocolate*, coffee or vanilla	14
Delicate thyme lemon cream, apricots, fresh herb sorbet	15
Strawberry composition, three vanilla ice cream*	15
Daily ice cream and sorbet*	11

SUMMER 2022 / NET PRICE IN EURO / TAXES AND SERVICE INCLUDED
According to the legal requirement controls by the decree dated december 17, 2002 n° 2002-1465 Restaurant Rech and its suppliers engage and guarantee the French origin of their bovine meat. For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

To benefit from our services, you must be a member of the association.
Member visiting the restaurant, a daily membership fee of € 1.00 inc l.taxes / person

* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS

