



RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

**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.**



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

ENTRÉES

Burrata, tomates multicolores, vinaigrette acidulée	22
Foie gras de canard confit, pêches et amandes	25
Poulpe fondant, pois chiche / citron	24
Ceviche de daurade royale, melon, pastèque et coriandre	28
Salade de quinoa et copeaux de légumes, leche de tigre végétal	22

PLATS

Pavé de bar, épinards à peine tombés et giroles	38
Filet de turbot, primeurs d'été, réduction d'une choron	40
Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles POUR DEUX	130 / kg
Pâtes artisanales aux légumes de saison et vieux Parmesan	28
Filet de bœuf de race Normande, pomme croustillante, sauce aux poivres	44
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson	36
Filet de canette doré, haricots au beurre d'herbes, framboises et jus vinaigré	36

FROMAGES

Notre fameux Camembert ENTIER	25
Sélection de fromages affinés pour nous	14

DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44

ENTRÉE+ PLAT OU PLAT + DESSERT 36

BOISSONS NON COMPRIS

Salade de quinoa et copeaux de légumes, leche de tigre végétal

ou

Burrata, tomates multicolores, vinaigrette acidulée

ou

Entrée du jour

-

Filet de daurade, courgettes et olives taggiasches

ou

Quasi de veau de Corrèze, pommes grenailles, marmelade de tomate épicée

ou

Plat du jour

-

Pain perdu de Pastis d'Amélie

ou

Composition fruits rouges, glace aux trois vanilles*

ou

Dessert du jour

DESSERTS

Succès noisette glacé, sauce au chocolat* chaud	14
Pain perdu de Pastis d'Amélie	14
L'éclair XL au chocolat*, au café ou à la vanille	14
Crème légère thym citron, abricots, sorbet herbes fraîches	15
Composition fruits rouges, 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 de l'Amérique Latine 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 ou de son bar.

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS





RESTAURANT DEPUIS 1925
PARIS

STARTERS

Burrata, heirloom tomatoes, tangy vinaigrette	22
Confit duck foie gras, peach and almonds	25
Tender octopus, chickpeas/lemon	24
Gilt-head bream ceviche, melon, watermelon and coriander	28
Quinoa and shaved vegetable salad, vegetarian leche de tigre	22

MAINS

Sea bass, quick-sautéed spinach leaves and girolles	38
Filet of turbot, summer early vegetables, choron reduction	40
Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes FOR TWO	130 / kg
Artisanal pasta with seasonal vegetables and matured Parmesan	28
Normandy beef tenderloin, crispy potato, peppered sauce	44
Corn-fed chicken from Les Landes, seared vegetables, cooking jus	36
Pan-seared filet of duckling, green beans with herb butter, raspberries and vinegar jus	36

CHEESES

Our famous Camembert WHOLE	25
Selection of cheeses matured for us	14

LUNCH

STARTER + MAIN + DESSERT 44

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 36

DRINK NOT INCLUDED

Quinoa and shaved vegetable salad, vegetarian leche de tigre

or

Burrata, heirloom tomatoes, tangy vinaigrette

or

Starter of the day

-

Fillet of gilt-head bream, courgettes and taggiasca olives

or

Rump of veal from Corrèze, tiny potatoes, spicy tomato marmelade

or

Main of the day

-

French toast of Pastis d'Amélie

or

Red berry composition, three vanilla ice cream*

or

Dessert of day

DESSERTS

Frozen hazelnut Succès, 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
Red berry 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

Burrata, tomates multicolores, vinaigrette acidulée	22
Foie gras de canard confit, pêches et amandes	25
Poulpe fondant, pois chiche / citron	24
Ceviche de daurade royale, melon, pastèque et coriandre	28
Salade de quinoa et copeaux de légumes, leche de tigre végétal	22

PLATS

Pavé de bar, épinards à peine tombés et girolles	38
Filet de turbot, primeurs d'été, réduction d'une choron	40
Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles POUR DEUX	130 / kg
Pâtes artisanales aux légumes de saison et vieux Parmesan	28
Filet de bœuf de race Normande, pomme croustillante, sauce aux poivres	44
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson	36
Filet de canette doré, haricots au beurre d'herbes, framboises et jus vinaigré	36

FROMAGES

Notre fameux Camembert ENTIER	25
Sélection de fromages affinés pour nous	14

MENU Amélot de Gournay

65

Ceviche de daurade royale, melon, pastèque et coriandre

ou

Burrata, tomates multicolores, vinaigrette acidulée

-

Pavé de bar, épinards à peine tombés et girolles

ou

Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson

-

Cerises au naturel, estragon et sarrasin

ou

Succès noisette glacé, sauce au chocolat* chaud

DESSERTS

Succès noisette glacé, sauce au chocolat* chaud	14
Pain perdu de Pastis d'Amélie	14
L'éclair XL au chocolat*, au café ou à la vanille	14
Crème légère thym citron, abricots, sorbet herbes fraîches	15
Composition fruits rouges, 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 de l'Amérique Latine 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 ou de son bar.

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

STARTERS

Burrata, heirloom tomatoes, tangy vinaigrette	22
Confit duck foie gras, peach and almonds	25
Tender octopus, chickpeas/lemon	24
Gilt-head bream ceviche, melon, watermelon and coriander	28
Quinoa and shaved vegetable salad, vegetarian leche de tigre	22

MAINS

Sea bass, quick-sautéed spinach leaves and girolles	38
Filet of turbot, summer early vegetables, choron reduction	40
Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes FOR TWO	130 / kg
Artisanal pasta with seasonal vegetables and matured Parmesan	28
Normandy beef tenderloin, crispy potato, peppered sauce	44
Corn-fed chicken from Les Landes, seared vegetables, cooking jus	36
Pan-seared filet of duckling, green beans with herb butter, raspberries and vinegar jus	36

CHEESES

Our famous Camembert WHOLE	25
Selection of cheeses matured for us	14

Amelot de Gournay MENU

65

Gilt-head bream ceviche, melon, watermelon and coriander

or

Burrata, heirloom tomatoes, tangy vinaigrette

-

Sea bass, quick-sautéed spinach leaves and girolles

or

Corn-fed chicken from Les Landes, seared vegetables, cooking jus

-

Cherries in their natural way, tarragon and buckwheat

or

Frozen hazelnut Succès, hot chocolate* sauce

DESSERTS

Frozen hazelnut Succès, 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
Red berry 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

