

RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44 ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 36
BOISSON NON COMPRISES

Maquereau rafraîchi aux agrumes

ou

Cookpot de millet, fins copeaux de légumes

Lotte rôtie, primeurs du moment, condiment aux herbes

ou

Volaille jaune des Landes, aubergine fondante et faisselle

Cerises noires cuites et crues, crème légère à la vanille

ou

Chocolat 75% de notre Manufacture, glace à la cardamome

BANC DE L'ÉCAILLER

UNIQUEMENT AU DÎNER

PLATEAU ROYAL

POUR 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE 62

- 1 tourteau
- 4 langoustines
- 6 crevettes roses
- 6 Gillardeau n°3
- 6 Fines de Claire n°3
- 6 palourdes
- bulots
- bigorneaux
- crevettes grises

PLATEAU DE FRUITS DE MER

POUR 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE 40

- 4 Fines de Claire n°3
- 4 Gillardeau N°3
- 6 palourdes
- 6 crevettes roses
- crevettes grises
- bulots
- bigorneaux

HUÎTRES

Spéciales Isigny
Patrick Liron n°3 LES SIX 22
Fines de Claire
Marennes Oléron Pattedoie n°3 LES SIX 20
Gillardeau N°3 LES SIX 28

COQUILLAGES

Bulots LA PORTION 12
Bigorneaux LA PORTION 10
Palourdes LES SIX 14

CRUSTACÉS

Crevettes grises LA PORTION 14
Crevettes roses LA PORTION 22
Langoustines LA PORTION 45

L'OCÉAN DU BOUT DES DOIGTS

Déclinaisons de produits de la mer, revisités par notre Chef, à grignoter... du bout des doigts !

42

ENTRÉES

Consommé rafraîchi de langoustines, fenouil et yuzu 26
Carpaccio de mulot aux oursins de pleine mer 28
Quinoa et fruit de la passion, fins copeaux de légumes en salade 22
Poulpe grillé, haricots cocos, yaourt et saté 24
Foie gras de canard confit, condiment amandes, cerises 25

POISSONS & CRUSTACÉS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits 35
Bar snacké, pommes de mer, fromage de chèvre frais et cresson 42
Barbue à la vapeur, petits pois et capucine 45
Maquereau laqué, courgette et raifort 36
Fin bouillon de poissons de roche comme une bouillabaisse 42

POUR 2 PERSONNES

Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles 130 / kg
Poisson de la pêche du jour selon arrivage

VIANDES & VÉGÉTAL

Filet de bœuf de race Normande, pommes grenailles, sauce choron 45
Grenadin de veau de Corrèze, carottes nouvelles, beurre composé 42
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson 40
Cookpot de millet, tomates confites et olives noires 36

LE FAMEUX CAMEMBERT RECH

La portion 8 Entier 24

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
Rhubarbe, fraises et poivre timut, brioche dorée 15
Fines feuilles croustillantes, pistache, hibiscus et grenade 15
Glaces et sorbets du moment 11

Pour bénéficier de nos services, vous devez être membre de l'association.
Membre de passage au restaurant, une cotisation journalière est perçue de 1,00€ TTC/personne

PRINTEMPS 2021 / 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.

* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE