

RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

DÉJEUNER

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

Poireaux brûlés, coquillages et vinaigrette iodée

ou

Petit épeautre, champignons sylvestres et pourpier

Haddock, navets multicolores, condiment figue

ou

Suprême de volaille jaune des Landes, salsifis et châtaignes

Composition poire / kaki

ou

Pain perdu de Pastis d'Amélie

BANC DE L'ÉCAILLER

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

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

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

CRUSTACÉS

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

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.

ÉTÉ 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. Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.



Musiam Paris et ses établissements s'engagent à respecter le protocole validé par les autorités sanitaires.

L'ASSIETTE DE LA MER

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3

3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

38

ENTRÉES

Langoustines marinées, fine gelée, granité cassis 26
Carpaccio de mulot aux oursins de pleine mer 28
Boullgour de petit épeautre, légumes, condiment à la grecque 24
Salade de poulpe tiède, haricots coco et sumac 24
Foie gras de canard confit, coing et citron brûlé 25

POISSONS & CRUSTACÉS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits 35
Bar de ligne à la vapeur, topinambours, épinard et châtaignes 42
Saint-Jacques de Port-en-Bessin au sautoir, courge rôtie et cordifole 45
Bonite laquée à la tomate, girolles et agrumes 36
Fin bouillon de poissons de roche comme une bouillabaisse 42

POUR 2 PERSONNES

Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles 140 / kg
Poisson de la pêche du jour, champignons sylvestres et pourpier selon arrivage
Crustacés de notre vivier selon arrivage

VIANDES & VÉGÉTAL

Filet de bœuf de race Normande, artichauts et béarnaise fumée au romarin 45
Ris de veau, carottes et oseille pilée 40
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson 42
Casareccia aux algues et yuzu 36 avec poutargue 42

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
Poire pochée à la vanille, sorbet Granny Smith 15
Composition coing / citron 15
Glaces et sorbets du moment 11

* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

LUNCH MENU

STARTER + MAIN + DESSERT 44 STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 36
DRINK NOT INCLUDED

'Burnt' leeks, shellfish and iodized vinaigrette

or

Small spelt, forrest mushrooms and purslane

Haddock, rainbow turnips, fig condiment

or

Corn-fed chicken breast, salsify and chestnuts

Pear/persimmon composition

or

French toast of Pastis d'Amélie brioche

SEAFOOD COUNTER

ROYAL PLATTER

FOR 2 PERSONS, PRICE PER PERSON 62

- 1 crab
- 4 langoustines
- 6 pink shrimps
- 6 Gillardeau n°3
- 6 Fines de Claire n°3
- 6 hard clams
- Whelks
- Periwinkles
- Grey shrimps

OYSTERS

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

SHELLFISH

Whelks THE PORTION 12
Periwinkles THE PORTION 10
Hard clams PER SIX 14

SEAFOOD PLATTER

FOR 2 PERSONS, PRICE PER PERSON 40

- 4 Fines de Claire n°3
- 4 Gillardeau N°3
- 6 hard clams
- 6 pink shrimps
- Grey shrimps
- Whelks
- Periwinkles

CRUSTACEAN

Grey shrimps THE PORTION 14
Pink shrimps THE PORTION 22
Langoustines THE PORTION 45

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

SUMMER 2021 / 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. Alcohol is dangerous for health. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 420 000 47.



Musiam Paris et ses établissements s'engagent à respecter le protocole validé par les autorités sanitaires.

SEAFOOD PLATE

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3

3 Hard clams / 3 Pink shrimps / 3 Whelks, Periwinkles

38

STARTER

Marinated langoustines, delicate gelée, blackcurrant granité 26
Grey mullet carpaccio, sea urchin 28
Small spelt bulgur, vegetables, Greek-style condiment 24
Warm octopus salad, coco beans and sumac 24
Confit duck foie gras, quince and 'burnt' lemon 25

FISH & CRUSTACEAN

Pan-seared skate wing, lemon, capers and fried parsley 35
Line-caught sea bass, Jerusalem artichokes, spinach and chestnuts 42
Seared sea scallops from Port-en-Bessin, roasted gourd and cordifolia 45
Bonito lacquered with tomatoes, girolles and citrus 36
Bouillabaisse-style rock fish broth 42

FOR 2 PERSONS

Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes 140 / kg
Catch of the day, wild mushrooms and purslane depending on arrivals
Crustaceans from our fish pond depending on arrivals

MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, artichokes, rosemary smoked béarnaise 45
Veal sweetbread, carrots and crushed sorrel 40
Corn-fed chicken from Les Landes, sautéed vegetables, cooking jus 42
Casareccia, seaweed and yuzu 36 with bottarga 42

OUR FAMOUS CAMEMBERT

The portion 9 Whole 25

DESSERT

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
Quince / lemon composition 15
Poached pear with vanilla, Granny Smith sorbet 15
Daily ice cream and sorbet 11

* CHOCOLATE IS MADE IN OUR MANUFACTURE IN PARIS



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

BANC DE L'ÉCAILLER

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

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

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

CRUSTACÉS

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

Amelot de Gournay 65

Noix de Saint-Jacques marinées à cru, graines de courges torrifiées

ou
Petit épeautre, champignons sylvestres et pourpier

Bar de ligne, betteraves et raisins

ou
Suprême de volaille Jaune des Landes, légumes d'automne et figues

Poire Belle-Hélène

ou
Pain perdu de Pastis d'Amélie

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.

ÉTÉ 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. Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.



Musiam Paris et ses établissements s'engagent à respecter le protocole validé par les autorités sanitaires.

L'ASSIETTE DE LA MER 38

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3

3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

38

ENTRÉES

Langoustines marinées, fine gelée, granité cassis	26
Carpaccio de mulet aux oursins de pleine mer	28
Boullgour de petit épeautre, légumes, condiment à la grecque	24
Salade de poule tiède, haricots coco et sumac	24
Foie gras de canard confit, coing et citron brûlé	25

POISSONS & CRUSTACÉS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits	35
Bar de ligne à la vapeur, topinambours, épinard et châtaignes	42
Saint-Jacques de Port-en-Bessin au sautoir, courge rôtie et cordifole	45
Bonite laquée à la tomate, girolles et agrumes	36
Fin bouillon de poissons de roche comme une bouillabaisse	42

POUR 2 PERSONNES

Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles	140 / kg
Poisson de la pêche du jour, champignons sylvestres et pourpier	selon arrivage
Crustacés de notre vivier	selon arrivage

VIANDES & VÉGÉTAL

Filet de bœuf de race Normande, artichauts et béarnaise fumée au romarin	45
Ris de veau, carottes et oseille pilée	40
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson	42
Casareccia aux algues et yuzu	36 avec poutargue 42

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
Poire pochée à la vanille, sorbet Granny Smith	15
Composition coing / citron	15
Glaces et sorbets du moment	11

* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

LUNCH MENU

STARTER + MAIN + DESSERT 44 STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 36
DRINK NOT INCLUDED

'Burnt' leeks, shellfish and iodized vinaigrette

or

Small spelt, forrest mushrooms and purslane

Haddock, rainbow turnips, fig condiment

or

Corn-fed chicken breast, salsify and chestnuts

Pear/persimmon composition

or

French toast of Pastis d'Amélie brioche

SEAFOOD COUNTER

ROYAL PLATTER

FOR 2 PERSONS, PRICE PER PERSON 62

- 1 crab
- 4 langoustines
- 6 pink shrimps
- 6 Gillardeau n°3
- 6 Fines de Claire n°3
- 6 hard clams
- Whelks
- Periwinkles
- Grey shrimps

OYSTERS

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

SHELLFISH

Whelks THE PORTION 12
Periwinkles THE PORTION 10
Hard clams PER SIX 14

SEAFOOD PLATTER

FOR 2 PERSONS, PRICE PER PERSON 40

- 4 Fines de Claire n°3
- 4 Gillardeau N°3
- 6 hard clams
- 6 pink shrimps
- Grey shrimps
- Whelks
- Periwinkles

CRUSTACEAN

Grey shrimps THE PORTION 14
Pink shrimps THE PORTION 22
Langoustines THE PORTION 45

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

SUMMER 2021 / 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. Alcohol is dangerous for health. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 420 000 47.



Musiam Paris et ses établissements s'engagent à respecter le protocole validé par les autorités sanitaires.

SEAFOOD PLATE

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3

3 Hard clams / 3 Pink shrimps / 3 Whelks, Periwinkles

38

STARTER

Marinated langoustines, delicate gelée, blackcurrant granité 26
Grey mullet carpaccio, sea urchin 28
Small spelt bulgur, vegetables, Greek-style condiment 24
Warm octopus salad, coco beans and sumac 24
Confit duck foie gras, quince and 'burnt' lemon 25

FISH & CRUSTACEAN

Pan-seared skate wing, lemon, capers and fried parsley 35
Line-caught sea bass, Jerusalem artichokes, spinach and chestnuts 42
Seared sea scallops from Port-en-Bessin, roasted gourd and cordifolia 45
Bonito lacquered with tomatoes, girolles and citrus 36
Bouillabaisse-style rock fish broth 42

FOR 2 PERSONS

Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes 140 / kg
Catch of the day, wild mushrooms and purslane depending on arrivals
Crustaceans from our fish pond depending on arrivals

MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, artichokes, rosemary smoked béarnaise 45
Veal sweetbread, carrots and crushed sorrel 40
Corn-fed chicken from Les Landes, sautéed vegetables, cooking jus 42
Casareccia, seaweed and yuzu 36 with bottarga 42

OUR FAMOUS CAMEMBERT

The portion 9 Whole 25

DESSERT

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
Quince / lemon composition 15
Poached pear with vanilla, Granny Smith sorbet 15
Daily ice cream and sorbet 11

* CHOCOLATE IS MADE IN OUR MANUFACTURE IN PARIS

