

# RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

## DÉJEUNER

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

Bonite rafraîchie, condiment tonnato et câpres

ou

Veluté de châtaigne, paccheri et champignons sylvestres

Lieu jaune, avocat grillé et agrumes de saison

ou

Quasi de veau de Corrèze, chou-fleur safrané

Fenouil cuit et cru, sablé breton, sorbet pomme/basilic\*

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  
Sardines fumées, céleri, câpres et condiment miso 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  
Lieu jaune nacré, coquillages et caviar gold 54  
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  
Variation d'agrumes de saison et algues marines 15  
Composition coing / citron 15  
Glaces et sorbets du moment 11

\* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE



## LUNCH MENU

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

Chilled bonite fish, tonnato condiment and capers  
or  
Chestnut velouté, paccheri and forest mushrooms

Pollock, grilled avocado and seasonal citrus  
or  
Rump of veal from Corrèze, saffron cauliflower

Raw and cooked fennel, brittany shortbread, apple/basil sorbet  
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

### CRUSTACEAN

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

### 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

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  
Smoked sardines, celeriac, capers and miso condiment 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  
Barely cooked pollock, shellfish and gold caviar 54  
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  
Citrus and seaweed variation 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

### CRUSTACÉS

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

### 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

## Amelot de Gournay 65

Sardines fumées, céleri, câpres et condiment miso

ou

Risotto à la roquette, citron confit

-

Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin, poireau et ail noir

ou

Suprême de volaille Jaune des Landes, blettes et marjolaine

-

Composition avocat / agrumes

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

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
Sardines fumées, céleri, câpres et condiment miso	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
Lieu jaune nacré, coquillages et caviar gold	54
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
Variation d'agrumes de saison et algues marines	15
Composition coing / citron	15
Glaces et sorbets du moment	11

\* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE



# RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS



## BANC DE L'ÉCAILLER

### 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 LES SIX 22
- Fines de Claire Marennes Oléron Pattedoie n°3 LES SIX 20
- Gillardeau N°3 LES SIX 28

### SHELLFISH

- Whelks LA PORTION 12
- Periwinkles LA PORTION 10
- Hard clams LES SIX 14

### CRUSTACEAN

- Grey shrimps LA PORTION 14
- Pink shrimps LA PORTION 22
- Langoustines LA PORTION 45

### 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

## Amelot de Gournay

65

Smoked sardines, celeriac, capers and miso condiment

or

Rocket risotto, confit lemon

-

Sea scallops from Port-en-Bessin, leeks and black garlic

or

Corn-fed chicken breast, Swiss chard and marjoram

-

Avocado and citrus composition

or

French toast of Pastis d'Amélie brioche

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 301 499 620 000 47.

## 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
- Smoked sardines, celeriac, capers and miso condiment 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
- Barely cooked pollock, shellfish and gold caviar 54
- 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 éclair, chocolate\*, coffee or vanilla 14
- Quince /lemon composition 15
- Citrus and seaweed variation 15
- Daily ice cream and sorbet 11

\* CHOCOLATE IS MADE IN OUR MANUFACTURE IN PARIS



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

