

# RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

## DÉJEUNER

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

Obsiblué marinées, condiment poutargue et cédrat

ou

Ravioli de courge, cresson et chèvre frais

Carrelet de petit bateau, endives braisées et aster maritime

ou

Suprême de volaille jaune des Landes, patates douces et pickles de poire

Composition avocat / agrumes

ou

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

## 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 Tarbouriech n°3 LES SIX 26  
Fines de Claire  
Marenes 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.

HIVER 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.

## L'ASSIETTE DE LA MER

3 Fines de Claire n°3 / Spéciales Tarbouriech n°3

3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

38

## ENTRÉES

Bonite rafraîchie, condiment tonnato et câpres ° 26  
Carpaccio de mulot aux oursins de pleine mer 28  
Cookpot de petit épeautre, légumes et fruits d'hiver ° 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, épinards 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, avocat grillé et agrumes de saison SELON ARRIVAGE  
Crustacés de notre vivier ° SELON ARRIVAGE

## VIANDES & VÉGÉTAL

Filet de bœuf de race Normande, chou-fleur safrané et pommes de mer ° 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  
Fenouil cuit et cru, sablé breton, sorbet pomme / basilic\* 15  
Glaces et sorbets du moment\* 11

\* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS

° SUPPLÉMENT TRUFFE, AU POIDS : 12 € LES 10 GRS. NOTRE TRUFFE EST DE LA TUBER MELANOSPORUM.



# 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

### 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 Tarbouriech n°3	LES SIX 26
Fines de Claire	
Marenes 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

## Amelot de Gournay 65

Sardines fumées, céleri, câpres et condiment miso

ou

Risotto à la roquette, citron confit

-

Lieu jaune, avocat grillé et agrumes de saison

ou

Suprême de volaille jaune des Landes, blettes et marjolaine

-

Composition mangue / gingembre

ou

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

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.

HIVER 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.

## L'ASSIETTE DE LA MER

3 Fines de Claire n°3 / Spéciales Tarbouriech n°3

3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

38

## ENTRÉES

Bonite rafraîchie, condiment tonnato et câpres °	26
Carpaccio de mulot aux oursins de pleine mer	28
Cookpot de petit épeautre, légumes et fruits d'hiver °	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, épinards 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, avocat grillé et agrumes de saison	SELON ARRIVAGE
Crustacés de notre vivier °	SELON ARRIVAGE

## VIANDES & VÉGÉTAL

Filet de bœuf de race Normande, chou-fleur safrané et pommes de mer °	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
Fenouil cuit et cru, sablé breton, sorbet pomme / basilic*	15
Glaces et sorbets du moment*	11

\* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS

° SUPPLÉMENT TRUFFE, AU POIDS : 12 € LES 10 GRS. NOTRE TRUFFE EST DE LA TUBER MELANOSPORUM.



# RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS



## LUNCH MENU

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

Marinated obsiblu, bottarga and citron condiment

or

Gourd ravioli, watercress and fresh goat cheese

Small scale fishing plaice, braised endives and sea aster

or

Breast of corn-fed chicken from Les Landes, sweet potatoes and pickled pear

Avocado/citrus composition

or

Mr RECH: hazelnut ice cream and hot chocolate\* sauce

## 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 Tarbouriech n°3 PER SIX 26  
Fines de Claire  
Marenes 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

WINTER 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.

## SEAFOOD PLATE

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Tarbouriech n°3 - les six  
3 Hard clams / 3 Pink shrimps / 3 Whelks, Periwinkles

38

## STARTER

Chilled bonite fish, tonnato condiment and capers ° 26  
Grey mullet carpaccio, sea urchin 28  
Cookpot of small spelt, winter vegetables and fruit ° 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, fried capers and 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 arrival

## MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, saffron cauliflower and sea potatoes ° 40  
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  
Raw and cooked fennel, brittany shortbread, apple/basil sorbet\* 15  
Daily ice cream and sorbet\* 11

\* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS  
° TRUFFLE SUPPLEMENT, BY WEIGHT: 12 € FOR 10 GRs. OUR TRUFFLE IS MELANOSPORUM TUBER.



# 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 Tarbouriech n° 3	LES SIX 26
Fines de Claire	
Marenes 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

### 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	LA PORTION 14
Pink shrimps	LA PORTION 22
Langoustines	LA PORTION 45

## Amélot de Gournay 65

Smoked sardines, celeriac, capers and miso condiment

or

Rocket risotto, confit lemon

-

Pollock, grilled avocado and seasonal citrus

or

Corn-fed chicken breast, Swiss chard and marjoram

-

Mango/ginger composition

or

Mr RECH: hazelnut ice cream and hot chocolate\* sauce

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

WINTER 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.



## SEAFOOD PLATE

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Tarbouriech n° 3

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

38

## STARTER

Chilled bonite fish, tonnato condiment and capers °	26
Grey mullet carpaccio, sea urchin	28
Cookpot of small spelt, winter vegetables and fruit °	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, fried capers and parsley	35
Line-caught sea bass, Jerusalem artichokes, spinach and chestnuts °	42
Seared sea scallops from Port-en-Bessin, roasted gourd and cordifolia °	45

## 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 arrival
Barely cooked pollock, shellfish and gold caviar	54
Bouillabaisse-style rock fish broth	42

## MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, saffron cauliflower and sea potatoes °	40
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
Raw and cooked fennel, brittany shortbread, apple/basil sorbet*	15
Daily ice cream and sorbet*	11

\* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS

° TRUFFLE SUPPLEMENT, BY WEIGHT: 12 € FOR 10 GRS. OUR TRUFFLE IS MELANOSPORUM TUBER.

