

RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

DÉJEUNER

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

Poulpe croustillant, salades d'hiver et caillé de brebis

ou

Casareccia à la façon du moulinier aux légumes de saison

Lieu jaune de ligne, brocoli et pistes sautées

ou

Quasi de veau de Corrèze, salsifis et pomme rôtie

Composition betterave / pistache

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 Tarbouriech n°3 LES SIX 26
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.

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 mullet 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

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

Amelot de Gournay 65

Sardines fumées, céleri, câpres et condiment miso

ou

Ceviche de maigre aux oursins de pleine mer

-

Lieu jaune, avocat grillé et agrumes de saison

ou

Quasi de veau de Corrèze, brocoli et puntarelle

-

Composition ananas / poivre du Sichuan

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.

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 38

- 3 Fines de Claire n°3 / Spéciales Tarbouriech n°3
- 3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

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

Crispy octopus, winter salad leaves and ewe's curd

or

Casareccia pasta cooked with seasonal vegetables

Line-caught pollock, sautéed broccoli and baby squid

or

Rump of veal from Corrèze, salsify and roasted apple

Beetroot and pistachio composition

or

French toast of Pastis d'Amélie

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

Meagre ceviche, sea urchin

-

Pollock, grilled avocado and seasonal citrus

or

Rump of veal from Corrèze, broccoli and puntarella

-

Pineapple / Sichuan pepper composition

or

French toast of Pastis d'Amélie

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 éclair, 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.

