

RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

DÉJEUNER

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

Ceviche de daurade, avocat et rhubarbe

ou

Burrata de Paris, asperges vertes et petits pois

Maigre de ligne, asperges blanches et citron

ou

Quasi de veau de Corrèze, chou pommé et cresson

Pain perdu de Pastis d'Amélie

ou

Composition fraise / yaourt fermenté

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.

PRINTEMPS 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, poutargue et criste marine 28
Burrata de Paris, asperges vertes et petits pois 24
Poissons de roche, légumes croquants et aioli 24
Foie gras de canard, puntarelle et condiment radicchio 25

POISSONS & CRUSTACÉS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits 35
Rouget au plat, endives braisées et aster maritime 42
Bar de ligne confit, primeurs de saison et caillé de brebis 45
Turbot au sautoir, morilles et menthe pilée 42
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, cresson et asperges blanches 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, asperges vertes et pousses de moutarde 40
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson 42
Casareccia à la façon du moulinier aux légumes de saison 36

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
Rhubarbe pochée, petits pois et sorbet herbes fraîches* 15
Composition fraise / yaourt fermenté* 15
Glaces et sorbets du moment* 11

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS



LUNCH MENU

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

Gilt-head bream ceviche, avocado and rhubarb

or

Burrata from Paris, green asparagus and garden peas

Line-caught meagre, white asparagus and lemon

or

Rum of veal from Corrèze, cabbage and watercress

French toast of Pastis d'Amélie

or

Strawberry/fermented yogurt composition

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
Mareennes 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

SPRING 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, bottarga and samphire 28

Burrata from Paris, green asparagus and garden peas 24

Rock fish, crunchy vegetables and aioli 24

Duck foie gras, puntarella and radicchio condiment 25

FISH & CRUSTACEAN

Pan-seared skate wing, lemon, fried capers and parsley 35

Baked red mullet, braised chicory and sea aster 42

Confit line-caught sea bass, seasonal early vegetables and ewe's curd 45

Seared turbot, morels and crushed mint 42

Bouillabaisse-style rock fish broth 42

FOR 2 PERSONS

Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes 140 / kg

Catch of the day, watercress and white asparagus depending on arrivals

Crustaceans from our fish pond depending on arrivals

MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, saffron cauliflower and sea potatoes 40

Veal sweetbread, green asparagus and mustard leaves 40

Corn-fed chicken from Les Landes, sautéed vegetables, cooking jus 42

Casareccia pasta cooked with seasonal vegetables 36

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

Poached rhubarb, green peas and fresh herb sorbet* 15

Strawberry/fermented yogurt composition 15

Daily ice cream and sorbet* 11

* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS



RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS



L'ASSIETTE DE LA MER

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

3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

38

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

Maquereau de ligne, fenouil et condiment radicchio

ou

Casareccia à la façon du moulinier aux légumes de saison

-

Bar de petit bateau, navets rôtis et agrumes confits

ou

Quasi de veau de Corrèze, brocoli et salsifis

-

Composition café* et orange

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.

PRINTEMPS 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.

ENTRÉES

Bonite rafraîchie, condiment tonnato et câpres 26

Carpaccio de mulot, poutargue et criste marine 28

Burrata de Paris, asperges vertes et petits pois 24

Poissons de roche, légumes croquants et aioli 24

Foie gras de canard, puntarelle et condiment radicchio 25

POISSONS & CRUSTACÉS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits 35

Rouget au plat, endives braisées et aster maritime 42

Bar de ligne confit, primeurs de saison et caillé de brebis 45

Turbot au sautoir, morilles et menthe pilée 42

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, cresson et asperges blanches 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, asperges vertes et pousses de moutarde 40

Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson 42

Casareccia à la façon du moulinier aux légumes de saison 36

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

Rhubarbe pochée, petits pois et sorbet herbes fraîches* 15

Composition fraise / yaourt fermenté* 15

Glaces et sorbets du moment* 11

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS



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

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

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

CRUSTACEAN

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

Amélot de Gournay 65

Line-caught mackerel, fennel and radicchio condiment

or

Casareccia cooked with seasonal vegetables

-

Small scale fishing sea bass, roasted turnips and confit citrus

or

Rump of veal from Corrèze, broccoli and salsify

-

Coffee* and orange delight

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

SPRING 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, bottarga and samphire	28
Burrata from Paris, green asparagus and garden peas	24
Rock fish, crunchy vegetables and aioli	24
Duck foie gras, puntarella and radicchio condiment	25

FISH & CRUSTACEAN

Pan-seared skate wing, lemon, fried capers and parsley	35
Baked red mullet, braised chicory and sea aster	42
Confit line-caught sea bass, seasonal early vegetables and ewe's curd	45
Seared turbot, morels and crushed mint	42
Bouillabaisse-style rock fish broth	42

FOR 2 PERSONS

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

MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, saffron cauliflower and sea potatoes	40
Veal sweetbread, green asparagus and mustard leaves	40
Corn-fed chicken from Les Landes, sautéed vegetables, cooking jus	42
Casareccia pasta cooked with seasonal vegetables	36

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
Poached rhubarb, green peas and fresh herb sorbet*	15
Strawberry/fermented yogurt composition	15
Daily ice cream and sorbet*	11

* MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS

