

RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

DÉJEUNER

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

Gambas marinées, fenouil, cerise et coriandre

ou

Gnocchi de pomme de terre, carottes multicolores et herbes fraîches

Lieu jaune, broccoletti et chou rouge acidulé

ou

Suprême de volaille Jaune des Landes, céleri et cœur de romaine

Fraises au naturel, praliné pistache et fleur d'oranger

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

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 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

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'OCÉAN DU BOUT DES DOIGTS

Déclinaisons de produits de la mer, revisités par notre Chef, à grignoter... du bout des doigts !

42

ENTRÉES

Consommé rafraîchi de langoustines, fenouil et yuzu 26
Carpaccio de mulot aux oursins de pleine mer 28
Quinoa et fruit de la passion, fins copeaux de légumes 22
Poulpe grillé, haricots cocos, yaourt et saté 24
Foie gras de canard confit, condiment amandes/pêche 25

POISSONS & CRUSTACÉS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits 35
Rouget à l'unilatéral, maïs et shiso, faisselle au goût iodé 42
Barbue à la vapeur, fenouil et algues marines 45
Maquereau laqué, tomates, blettes et olives noires 36
Fin bouillon de poissons de roche comme une bouillabaisse 42

POUR 2 PERSONNES

Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles 130 / kg
Poisson de la pêche du jour 120 / kg

VIANDES & VÉGÉTAL

Filet de bœuf de race Normande, pommes grenailles, sauce choron 45
Grenadin de veau de Corrèze, carottes nouvelles, beurre composé 40
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson 42
Raviolis de courgette, ricotta et hibiscus 36

LE FAMEUX CAMEMBERT RECH

La portion 8 Entier 24

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
Composition abricot / verveine 15
Pêche rôtie, fin sablé, sorbet à la mûre 15
Glaces et sorbets du moment 11

* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE



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 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

ENTRÉES

- Consommé rafraîchi de langoustines, fenouil et yuzu 26
- Carpaccio de mullet aux oursins de pleine mer 28
- Quinoa et fruit de la passion, fins copeaux de légumes 22
- Poulpe grillé, haricots cocos, yaourt et saté 24
- Foie gras de canard confit, condiment amandes/pêche 25

POISSONS & CRUSTACÉS

- Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits 35
- Rouget à l'unilatéral, maïs et shiso, faisselle au goût iodé 42
- Barbue à la vapeur, fenouil et algues marines 45
- Maquereau laqué, tomates, blettes et olives noires 36
- Fin bouillon de poissons de roche comme une bouillabaisse 42

POUR 2 PERSONNES

- Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles 130 / kg
- Poisson de la pêche du jour 120 / kg

VIANDES & VÉGÉTAL

- Filet de bœuf de race Normande, pommes grenailles, sauce choron 45
- Grenadin de veau de Corrèze, carottes nouvelles, beurre composé 40
- Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson 42
- Raviolis de courgette, ricotta et hibiscus 36

LE FAMEUX CAMEMBERT RECH

- La portion 8 Entier 24

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
- Composition abricot / verveine 15
- Pêche rôtie, fin sablé, sorbet à la mûre 15
- Glaces et sorbets du moment 11

* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE

L'OCÉAN DU BOUT DES DOIGTS

Déclinaisons de produits de la mer, revisités par notre Chef, à grignoter... du bout des doigts ! 42

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.

