

RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

DÉJEUNER

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

Dorade à cru, quinoa, menthe et fruit de la passion

ou

Salade de poulpe tiède, haricots coco et sumac

Lotte, pommes de terre fondantes, condiment safrané

ou

Suprême de volaille Jaune des Landes, carottes confites, oseille pilée

Poire pochée à la vanille, sorbet Granny Smith

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

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

Langoustines marinées, fine gelée, granité cassis 26
Carpaccio de mullet aux oursins de pleine mer 28
Boullgour de petit épeautre, légumes, condiment à la grecque 24
Salade de poulpe tiède, haricots coco et sumac 24
Foie gras de canard confit, amandes et pêche de vigne 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 snackée, fenouil et algues marines 45
Bonite laquée à la tomate, girolles et agrumes 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, 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
Gnocchi de pommes de terre, courge et chèvre frais 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

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.



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

Amelot de Gournay 65

Carpaccio de mullet aux oursins de pleine mer

ou

Salade de poulpe tiède, haricots coco et sumac

-

Bonite laquée à la tomate, girolles et agrumes

ou

Ris de veau, carottes et oseille pilée

-

Composition figue/granola

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.

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.

ENTRÉES

- Langoustines marinées, fine gelée, granité cassis 26
- Carpaccio de mullet aux oursins de pleine mer 28
- Boullgour de petit épeautre, légumes, condiment à la grecque 24
- Salade de poulpe tiède, haricots coco et sumac 24
- Foie gras de canard confit, amandes et pêche de vigne 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 snackée, fenouil et algues marines 45
- Bonite laquée à la tomate, girolles et agrumes 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, 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
- Gnocchi de pommes de terre, courge et chèvre frais 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



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

