

## DÉJEUNER

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

Poireaux brûlés, coquillages et vinaigrette iodée

ou

Petit épeautre, champignons sylvestres et pourpier

Haddock, navets multicolores, condiment figue

ou

Suprême de volaille jaune des Landes, salsifis et châtaignes

Composition poire / kaki

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 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

### 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.

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'ASSIETTE DE LA MER

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3  
3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

38

## ENTRÉES

Langoustines marinées, fine gelée, granité cassis	26
Carpaccio de mulot 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, coing et citron brûlé	25

## POISSONS & CRUSTACÉS

Aile de raie poêlée, citron, câpres et persil frits	35
Bar de ligne à la vapeur, topinambours, épinard et châtaignes	42
Saint-Jacques de Port-en-Bessin au sautoir, courge rôtie et cordifole	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	140 / kg
Poisson de la pêche du jour, champignons sylvestres et pourpier	selon arrivage
Crustacés de notre vivier	selon arrivage

## 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
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
Poire pochée à la vanille, sorbet Granny Smith	15
Figues rôties, granola, glace au yaourt	15
Glaces et sorbets du moment	11

\* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE

# RECH

RESTAURANT DEPUIS 1925

PARIS

## LUNCH MENU

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

'Burnt' leeks, shellfish and iodized vinaigrette  
or  
Small spelt, forrest mushrooms and purslane

Haddock, rainbow turnips, fig condiment  
or  
Corn-fed chicken breast, salsify and chestnuts

Pear/persimmon composition  
or  
French toast of Pastis d'Amélie brioche

## 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 Isigny  
Patrick Liron n°3 PER SIX 22  
Fines de Claire  
Marennes 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

SUMMER 2021 / 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. Alcohol is dangerous for health. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 420 000 47.



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

## SEAFOOD PLATE

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3  
3 Hard clams / 3 Pink shrimps / 3 Whelks, Periwinkles

38

## STARTER

Marinated langoustines, delicate gelée, blackcurrant granité 26  
Grey mullet carpaccio, sea urchin 28  
Small spelt bulgur, vegetables, Greek-style condiment 24  
Warm octopus salad, coco beans and sumac 24  
Confit duck foie gras, quince and 'burnt' lemon 25

## FISH & CRUSTACEAN

Pan-seared skate wing, lemon, capers and fried parsley 35  
Line-caught sea bass, Jerusalem artichokes, spinach and chestnuts 42  
Seared sea scallops from Port-en-Bessin, roasted gourd and cordifolia 45  
Bonito lacquered with tomatoes, girolles and citrus 36  
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 arrivals

## MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, artichokes, rosemary smoked béarnaise 45  
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  
Poached pear with vanilla, Granny Smith sorbet 15  
Roasted figs, granola, yogurt ice cream 15  
Daily ice cream and sorbet 11

\* CHOCOLATE IS MADE IN OUR MANUFACTURE IN PARIS



# 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 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

### 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

Noix de Saint-Jacques marinées à cru, graines de courges torrifiées

ou

Petit épeautre, champignons sylvestres et pourpier

-

Bar de ligne, betteraves et raisins

ou

Suprême de volaille Jaune des Landes, légumes d'automne et figues

-

Poire Belle-Hélène

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.

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'ASSIETTE DE LA MER

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3

3 palourdes / 3 crevettes roses / 3 bulots, bigorneaux

38

## ENTRÉES

Langoustines marinées, fine gelée, granité cassis	26
Carpaccio de mulet aux oursins de pleine mer	28
Boullgour de petit épeautre, légumes, condiment à la grecque	24
Salade de poupe tiède, haricots coco et sumac	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, épinard et châtaignes	42
Saint-Jacques de Port-en-Bessin au sautoir, courge rôtie et cordifole	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	140 / kg
Poisson de la pêche du jour, champignons sylvestres et pourpier	selon arrivage
Crustacés de notre vivier	selon arrivage

## 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
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
Poire pochée à la vanille, sorbet Granny Smith	15
Figues rôties, granola, glace au yaourt	15
Glaces et sorbets du moment	11

\* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE



# 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 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

### 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

### 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

## Amelot de Gournay

65

Marinated raw sea scallop, toasted gourd seeds

or  
Small spelt, forrest mushrooms and purslane

Line-caught sea bass, beetroots and grape

or  
Corn-fed chicken breast, autumn vegetables and figs

Pear Belle-Hélène

or  
French toast of Pastis d'Amélie brioche

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

SUMMER 2021 / 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. Alcohol is dangerous for health. 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.

## SEAFOOD PLATE

3 Fines de Claire n°3 / 3 Spéciales Isigny Patrick Liron n°3

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

38

## STARTER

Marinated langoustines, delicate gelée, blackcurrant granité	26
Grey mullet carpaccio, sea urchin	28
Small spelt bulgur, vegetables, Greek-style condiment	24
Warm octopus salad, coco beans and sumac	24
Confit duck foie gras, quince and 'burnt' lemon	25

## FISH & CRUSTACEAN

Pan-seared skate wing, lemon, capers and fried parsley	35
Line-caught sea bass, Jerusalem artichokes, spinach and chestnuts	42
Seared sea scallops from Port-en-Bessin, roasted gourd and cordifolia	45
Bonito lacquered with tomatoes, girolles and citrus	36
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 arrivals

## MEAT & VEGETABLES

Tenderloin of Normandy beef, artichokes, rosemary smoked béarnaise	45
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
Poached pear with vanilla, Granny Smith sorbet	15
Roasted figs, granola, yogurt ice cream	15
Daily ice cream and sorbet	11

\* CHOCOLATE IS MADE IN OUR MANUFACTURE IN PARIS

