



PLATS DU MARCHÉ
ET COCKTAILS FLEURIS
dans un écrin de verdure en plein Paris

Le printemps est là, plein de délicieuses promesses. A l'abri de l'effervescence citadine, le Grand Jardin de 1600 m² du Ritz Paris déploie ses charmes au soleil. Plats du marché imaginés quotidiennement par le Chef étoilé Nicolas Sale, pâtisseries et glaces maison signées François Perret, cocktails fleuris pour l'apéritif accompagnés de tapas, pétanque l'après-midi et barbecue le week end... On croque la vie avec allégresse à l'ombre des alcôves et au doux murmure de la fontaine.

UNE CARTE DE COCKTAILS
INSPIRÉE DES FLEURS
Huit créations originales

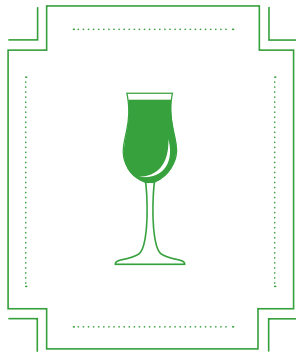
Pour illustrer le plus beau jardin des sens de la capitale, le Ritz Bar « Grand Jardin » s'est inspiré d'un bouquet de fleurs de campagne pour sa carte de cocktails - coquelicot, violette, jasmin, sureau - pour proposer *in fine* une carte rafraîchissante, essentiellement composée de *long drinks*. Les jus sont pressés du matin, certains alcools infusés maison, et pour apporter une touche d'élégance légèrement désuète à ce cadre unique, l'équipe a même imaginé un service « à l'arrosoir » pour l'une de ses créations phares de l'été 2019 : l'Hibiscus.



Le plus "Old School" L'HIBISCUS

Crozes-Hermitage, sirop de thé hibiscus et poivre long, vermouth rouge, citron, cardamome, le tout arrosé de limonade à l'arrosoir

Servi dans un grand verre à Spritz sur glace, c'est le cocktail le plus rafraîchissant de la carte avec son rituel inspiré d'un dimanche à la campagne. C'est aussi le plus léger, pour le siroter à tout moment de la journée.



Le plus délicat LE JASMIN

Vieille Prune de Souillac, Suze, lait de soja, jasmin, eucalyptus, yuzu, citron

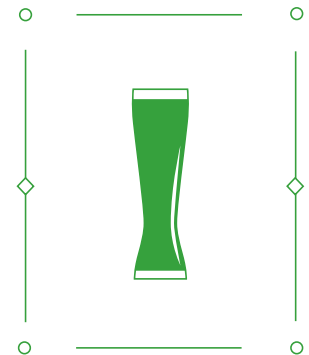
Servi dans un verre à cognac, sa touche rétro ravit les nostalgiques de la Suze et les palais amateurs. C'est l'une des signatures de cette saison parisienne qui ressuscite cette légère pointe d'amertume.



Le plus rafraîchissant LE SUREAU

Bourbon, thé orange cannelle et fleur de sureau

Cette délicieuse création a la fraîcheur d'un thé glacé et la note tourbée d'un single malt des Lochs écossais.



LE RITZ BAR « GRAND JARDIN »

Le Menu du marché, du lundi au vendredi : 75 euros, entrée plat et dessert
Le Barbecue du week end : 95 euros, entrée – grillade, accompagnement – dessert
Cocktails signature : 28 euros / cocktails sans alcool : 20 euros

Réservations au 01 43 16 33 74 ou par email à restauration@ritzparis.com

CONTACT PRESSE

Mélanie Hubert, Directrice de la Communication et des Relations Publiques
01 43 16 45 45 - melanie.hubert@ritzparis.com