

## CRÉATIONS LÉGÈRES Healthy creations

### TARTINE DE TOURTEAU ET AVOCAT

*Avocado toast with crab*  
42€

### SALADE ROMAINE, POULPE GRILLÉ AU CURCUMA

*Roman salad, grilled octopus  
with turmeric*  
52€

### VEGGIE BURGER, FRITES DE PATATE DOUCE

*Veggie burger, sweet potato fries*  
45€

### CEVICHEDE DAURADE AU LAIT DE COCO

*Sea bream ceviche  
with coconut milk*  
42€



FARMACY

### SALADE « FARMACY »

*« Farmacy » salad*  
49€

### PAD THAÏ PATES DE RIZ, TOFU, PIMENT

*Rice noodles, tofu, chilli, fresh lime*  
39€

## LES INCONTOURNABLES Classics

### SALADE VENDÔME

*Frisée, artichauts, haricots verts, foie gras mi-cuit  
Crispy curly lettuce, artichoke hearts, green beans, duck foie gras  
SERVIE AVEC UNE VINAIGRETTE TRUFFÉE  
With the simple luxury of a truffle dressing*

56€

65€

### SALADE CÉSAR À LA VOLAILLE GRILLÉE, ANCHOIS

*Grilled chicken Caesar salad, anchovies*

48€

### SALADE CÉSAR AUX GAMBAS GRILLÉES, ANCHOIS

*Grilled prawns Caesar salad, anchovies*

76€

### CLUB SANDWICH TRADITIONNEL

*Avec ou sans bacon, cœur de laitue  
Traditional Club Sandwich with or without bacon, heart of lettuce*

48€

### CLUB SANDWICH RITZ AU HOMARD

*Ritz Club Sandwich with lobster*

95€

### VENDÔME BURGERS, CŒUR DE LAITUE, POMMES FRITES

*Vendôme burgers, heart of lettuce, French fries*

48€

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, CŒUR DE LAITUE, POMMES FRITES

*Hand-chopped steak tartare, heart of lettuce, French fries*

48€

### FINE ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE POMMES DE TERRE GRENAILLES

*Thin viennoise veal cutlet, baby potatoes*

65€

## CAVIARS Caviars

### CAVIAR ALVERTA TSAR IMPÉRIAL

30g

350€

### CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL

30g

400€

## HUÎTRES Oysters

### LES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3

60€

## SUGGESTIONS DU JOUR

Today's special

POTAGE DE SAISON <i>Seasonal soup</i>	30€
ENTRÉE DU JOUR <i>Starter of the day</i>	37€
PLAT DU JOUR <i>Main of the day</i>	60€

### ENTRÉES Appetizers

SAUMON FUMÉ  
Rémoulade de céleri  
et pomme Granny Smith  
*Smoked salmon, celery remoulade,  
Granny Smith apple*  
35€

CŒUR DE LAITUE  
*Heart of lettuce*  
25€

CARPACCIO DE BŒUF  
BLACK ANGUS  
Artichauts, parmesan,  
condiments et croûtons dorés  
*Black Angus beef carpaccio,  
artichokes, parmesan, condiments  
and golden croutons*  
40€

BROUILLADE  
D'ŒUFS BIO TRUFFÉE  
Crèmeux au miel de Châtaignier  
*Truffled organic scrambled eggs,  
cream with chestnut tree honey*  
48€

TRADITIONNEL FOIE GRAS  
DE CANARD MI-CUIT  
Pulpe de pomme au vieux vinaigre  
*Traditional lightly cooked duck  
foie gras, apple pulp with Xérès*  
48€

ESCARGOTS  
DE BOURGOGNE  
Au beurre persillé  
*Snails from Bourgogne  
parsley butter*  
52€

TRADITIONNELLE  
SOUPE À L'OIGNON  
*Traditional onion soup*  
32€

### PLATS Main courses

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 72€  
*Lentilles vertes du Puy truffées aux aromates  
Pan-fried scallops, truffled green Puy lentils  
with herbs*

SAUMON GRILLÉ 65€  
Poireaux crayons, beurre blanc ou hollandaise  
*Grilled salmon, thin leeks, white butter  
or hollandaise sauce*

BOUILLABAISSÉ 70€  
Pomme safranée et fenouil fondant,  
baguettine à la rouille  
*Fish soup, saffron apples, tender fennel,  
thin baguette with rouille*

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 68€  
Semoule de blé et légumes fondants  
*Lamb shoulder confit, wheat semolina,  
tenders vegetables*

TRADITIONNEL  
POT AU FEU DE BŒUF 65€  
Os à moelle, mayonnaise à la livèche  
*Traditional beef stew, bone marrow,  
lovage mayonnaise sauce*

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 72€  
Pomme mousseline, cresson  
*Roasted chicken breast, mashed potatoes, watercress*

FILET DE BŒUF 85€  
Sauce poivre ou béarnaise, pommes frites  
*Beef tenderloin, pepper sauce or béarnaise, French fries*

# BAR VENDÔME

RITZ PARIS

## FROMAGES Cheeses

Sélection de  
FROMAGES  
AFFINÉS  
et salade mélangée  
24€

## DESSERTS À PARTAGER Sharing desserts

TARTE  
AU CHOCOLAT  
ET CARAMEL  
*Chocolate and toffee tart*  
45€

MARBRÉ  
AU CHOCOLAT  
*Chocolate cake*  
55€

## DESSERTS 23€

CHEESECAKE AUX POMELOS  
*Pomelos cheesecake*

TARTE AUX POMMES  
*Apple tart*

ENTREMETS MADELEINE «ROSE AMOUR»  
*Raspberry Madeleine dessert*

ENTREMETS MARBRE  
*Marble dessert*

ÉCLAIR AU CHOCOLAT DU PEROU  
*Peru chocolate éclair*

MILLEFEUILLE EN LÉGÈRETÉ  
*Vanilla cream, caramel mousse, napoléon*

RITZ AU LAIT  
*Rice pudding chocolate shortbread*

MERINGUE MONT-BLANC  
*Chestnut cream and meringue*

BABA AU RHUM ZACAPA 23 ANS  
*Sponge cake with rum Zacapa 23 years*

BARQUETTE A LA NOISETTE  
*Hazelnut tartelet*

BOULE DE GLACE OU DE SORBET 7€  
*Ice cream or sorbet scoop*

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included

Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques will not be accepted

Toutes les cartes de crédits sont acceptées / All credit cards are accepted

La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

Les viandes bovines sont d'origines française et irlandaise / Beef meats are from France and Ireland

## SÉLECTION DE DIGESTIFS

Digestives

BAS ARMAGNAC  
DOMAINE JOUANDA 1982  
35€

COGNAC AUGIER  
« LE SINGULIER »  
30€

ZACAPA 23 ANS  
32€

RHUM HAVANA CLUB UNION  
180€

COGNAC LOUIS XIII  
480€

## BOISSONS CHAUDES

Hot beverages

ESPRESSO  
RISTRETTO  
11€

DOUBLE ESPRESSO  
CAPPUCCINO  
LATTE  
16€

AMÉRICAIN  
VIENNOIS  
16€

CHOCOLAT CHAUD  
*Hot chocolate*  
18€

## THÉS VERTS

Green teas

15€

JARDIN VENDÔME  
*Signature Ritz Paris*

SENGHA MEICHA  
*Japon*

GENMAICHA  
*Japon*

PERLES DE JASMIN  
*Chine*

DAO REN MAO FENG  
*Chine*

GUNPOWDER  
À LA MENTHE  
FRAÎCHE  
*Chine*

TI KUAN YIN  
IMPERIAL  
*15% semi-oxydé – Chine*

## THÉS NOIRS

Black teas

15€

L'HIVER AU RITZ  
*Signature Ritz Paris*

RITZY EARL GREY  
*Signature Ritz Paris*

HARMUTTY MÉ-  
LANGE BREAKFAST  
*Inde*

LAPSANG  
SOUCHONG  
*Thé fumé – Chine*

NUWARA ELIYA OP  
*Ceylan – Sri Lanka*

ROYAL DARJEELING  
FTGFOPO  
*Inde*

## INFUSIONS

Herbal teas

15€

VENDÔME  
*Signature Ritz Paris*  
Rooibos, orange et verveine  
*Rooibos, orange and verbena*

GINGEMBRE,  
MIEL ET CITRON  
*Ginger, honey and lemon*

CAMOMILLE  
*Chamomile*

VERVEINE  
*Verbena*

TILLEUL  
*Lime blossom*

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included

Les chèques ne sont pas acceptés / Cheques will not be accepted

Toutes les cartes de crédits sont acceptées / All credit cards are accepted

La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request

Les viandes bovines sont d'origines française et irlandaise / Beef meats are from France and Ireland