

The logo features a central square containing the text 'RITZ BAR' in a large, bold, serif font, with 'PARIS' in a smaller, all-caps, sans-serif font below it. This central square is surrounded by a sunburst pattern of radiating lines. The pattern consists of solid lines and dotted lines, creating a sense of depth and movement. The entire design is enclosed within a thin, solid border.

RITZ
BAR
PARIS

COCKTAILS SIGNATURES 30€



DRACO

Tequila, Velvet Falernum, sirop de clémentine et poivre maison, eau pétillante

Tequila, Velvet Falernum, homemade clementine and pepper syrup, soda water

ACIDULÉ
SOUR



RAFRAÏCHISSANT
REFRESHING



PÉTILLANT
SPARKLING



FRAIS
FRESH



CENTAURUS

Gin, Campari et vermouth rouge infusés à la betterave, bitter chocolat

Gin, Campari and sweet vermouth infused with beetroot, cacao bitter

AMER
BITTER



SEC
DRY



PUISSANT
STRONG



SUCRÉ
SWEET



CASSIOPEIA

Limoncello, crème de citron vanillée maison et cordial de citron vert

Limoncello, homemade vanilla and lemon curd and lime cordial

DESSERT
DESSERT



SUCRÉ
SWEET



ONCTUEUX
SMOOTH



ACIDULÉ
SOUR



URSA MAJOR & URSA MINOR

Rhum infusé à la menthe glaciale, cassis, miel aux épices, jus de raisin. Froid ou chaud.

Rum infused with icy mint, blackcurrant, spiced honey, grape juice. Warm or cold.

FRAIS
FRESH



SUCRÉ
SWEET



HERBACÉ
HERBACEOUS



ACIDULÉ
SOUR



SIGNATURE COCKTAILS 30€



ANDROMEDA

Pisco infusé aux baies de goji et framboise, Dubonnet, jus de citron, blanc d'oeuf

Pisco infused with goji berries and raspberries, Dubonnet, lemon juice, egg white

ACIDULÉ SOUR

FRAIS FRESH

LÉGER LIGHT

RAFRAÎCHISSANT REFRESHING



PEGASUS

Milk punch au whisky, porto, cannelle, anis étoilé, muscade, fève de tonka et agrumes

Whisky, port, cinnamon, star anise, nutmeg, tonka bean and citrus fruits milk punch

ACIDULÉ SOUR

SUCRÉ SWEET

FRAIS FRESH

RAFRAÎCHISSANT REFRESHING



ORION

Cognac VS, Picon, xérès, vermouth rouge, et bitter de noix

Cognac VS, Picon, xérès, sweet vermouth and walnut bitter

PUISSANT STRONG

GRILLÉ GRILLED

SEC DRY

BOISÉ OAKY



CANIS MAJOR

Vodka, poire fraîche, sirop de pan whurkas maison

Vodka, fresh pear, homemade pan whurkas syrup

SUCRÉ SWEET

LÉGER LIGHT

RAFRAÎCHISSANT REFRESHING

ONCTUEUX SMOOTH

L'INCONTOURNABLE



SPRITZ AT THE RITZ

30 €

**Apérol, prosecco, liqueur de framboise,
vermouth rouge et basilic frais**

*Aperol, prosecco, raspberry liquor,
sweet vermouth and fresh basil*

COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

30 €

**Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous
tous les cocktails classiques.**

*Our team will be delighted to prepare for you
any classic cocktail.*

**COCKTAILS SANS ALCOOL
MOCKTAILS 20€**



TUCANA

Jus d'ananas, fruit de la passion, jasmin, crème de coco et menthe
Pineapple juice, passion fruit, jasmine syrup, coconut cream and mint



PHOENIX

Jus de poire et yuzu, sureau et ginger ale
Pear and yuzu juice, elderflower and ginger ale



HYDRA

Jus de raisin, sirop de cerise, citron vert et limonade
Grape juice, cherry syrup, lime and lemonade

VINS AU VERRE ET À LA BOUTEILLE WINE BY THE GLASS AND BY THE BOTTLE

		V/G	BTL
CHAMPAGNE			
	Champagne Ritz Réserve Brut Barons de Rothschild	28€	150€
	Champagne Ritz Réserve Extra-Brut Barons de Rothschild	33€	160€
	Champagne Ritz Réserve Brut Blanc de Blancs Barons de Rothschild	35€	180€
	Champagne Ritz Réserve Millésimé 2008 Barons de Rothschild	49€	280€
	Champagne Ritz Réserve Rosé Barons de Rothschild	35€	180€
	Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	42€	210€
VIN BLANC / WHITE WINE			
2018	Chablis - Grand Régnard Domaine Régnard	27€	135€
2017	Pernand Vergelesses - Les Combottes Domaine Rapet	30€	150€
2017	IGP Collines Rhodaniennes - Le Petit Viognier Domaine du Monteillet	18€	90€
2018	Reuilly Domaine Mabillet	12€	55€
VIN ROUGE / RED WINE			
2016	Maranges - Vieilles Vignes Domaine Matrot	19€	95€
2018	Côtes du Rhône - Clos Beatus IIIe Domaine Saint Préfert	18€	85€
2014	Listrac Médoc Château Clarke - Ritz Paris Edmond de Rothschild	30€	150€
2015	Touraine - Franc du Cot Lie Domaine Minchin	16€	80€
VIN ROSE / ROSE WINE			
2018	Côtes de Provence - L'accent Domaine Clos de l'Ours	16€	80€
VIN DE DESSERT / DESSERT WINE			
2016	Muscato du Cap Corse Domaine d'E Croce - Yves Leccia	28€	140€

Contenance : Apéritifs / Portos / Sherries 7cl
Eaux de vie / Spiritueux / Liqueurs / Anis 5cl
Vins au verre 14cl / Champagne au verre 14cl
Short drinks 14cl / Long drinks 20cl

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is detrimental to your health. Enjoy responsibly.

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

Chèques non acceptés.
Checks are not accepted.

La carte des allergènes est disponible sur demande.

The image features a repeating Art Deco pattern of stylized, overlapping fan-like shapes in a light brown color. Each fan shape is composed of a solid outer line and a dotted inner line, creating a textured effect. The pattern is arranged in a grid-like fashion, filling the entire background. In the center, there is a white square with a thin brown border. Inside this square, the text "RITZ BAR" is written in a large, bold, black, sans-serif font, with "RITZ" on the top line and "BAR" on the bottom line. Below "BAR", the word "PARIS" is written in a smaller, black, sans-serif font.

RITZ
BAR
PARIS



LES ASSIETTES À PARTAGER
APPETIZERS

17H - 23H

Tartine de caponata d'aubergine
Eggplant caponata on toast

18 €

Pain toasty, homard et mayonnaise
Toasted bread, lobster and mayonnaise

38 €

Mini cheeseburgers avec foie gras poêlé
Mini cheeseburgers with pan-fried foie gras

36 €

Dim sum aux edamames et truffe noire
Edamame and black truffle dim sum

32 €

Samoussas de légumes, sauce aigre-douce
Vegetarian samosas, sweet-and-sour sauce

26 €

Roulés croustillants de crevettes sauvages, sauce pad thai
Wild shrimp spring rolls, pad thai sauce

30 €

Dips de légumes croquants et labneh
Veggie dips and labneh

22 €

Prix nets, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
Net prices and service included. Checks are not accepted.

La carte des allergènes est disponible. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Allergens list is available upon request. All our meats are sourced within France.

Le mode de vie de nos clients est important pour la préparation de nos plats et toute règle d'hygiène est dûment respectée.
Nous souhaitons cependant informer nos clients que la préparation des plats s'effectue dans des cuisines qui utilisent ou peuvent utiliser des produits contenant ou pouvant contenir des allergènes. Ainsi, il se peut que certains de nos plats contiennent des traces éventuelles d'allergènes.

*We take due note of our guests' lifestyle and preferences for the preparation of meals and all health rules are duly applied.
We wish to bring to our guests' attention however that all meals are prepared in kitchen facilities that use or may use products containing or that may contain allergens. Some of the meals may contain potential traces of allergens.*