

DU DÉJEUNER AU DÎNER
From lunch time to diner time

LES INCONTOURNABLES

Ritz Paris Signatures

- CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE**  48€
Tomates, oeufs bio, laitue et bacon
Tomatoes, organic hard-boiled eggs and lettuce with chicken breast
- CLUB SANDWICH AU HOMARD** 95€
Compotée d'oignon, pousses d'épinards et tomates confites
Onion compotée, baby spinach and candied tomatoes with lobster
- VEGGIE BURGER**  45€
Steak végétal, carottes, céleri et pain aux graines
Vegetable steak, carrots, celery root and whole grain bread
- AUGUSTE BURGER** 48€
Steak de bœuf, tomates, oignons et Beaufort
Hamburger, tomatoes, onions and Beaufort cheese

LES SALADES - *Ritz Paris Salads*

- TOMATES DE COULEURS**   32€
Feta AOP, olives Taggiasche et vinaigrette citron-moutarde
Feta AOP cheese, Taggiasche olives and lemon mustard vinaigrette
- CÉSAR** 48€
À LA VOLAILLE GRILLÉE ET ANCHOIS MARINÉS
The House classic, with grilled chicken breast and marinated anchovies
- AUX GAMBAS GRILLÉES* With grilled prawns 76€
- SALADE NIÇOISE** 49€
Coeur de laitue, haricots verts, tomates, oeufs de caille, pomme de terre ratte, anchois, ventrèche de thon et poivrons rouges
Lettuce hearts, green beans, tomatoes, quail eggs, ratte potatoes, anchovies, tuna belly and red pepper
- FARMACY**   49€
Avocat, baies de Goji, mélange de graines à la vinaigrette betterave
Avocados, Goji berries, mixed seeds beetroot vinaigrette
- SALADE DE HOMARD BLEU / BLUE LOBSTER SALAD** 95€
Pousses d'épinards et vinaigrette citronnée à l'estragon
Baby spinach and tarragon and citrus vinaigrette

ENTRÉES

Starters

ARTICHAUTS DE PROVENCE / PROVENCE ARTICHOKEs  39€

En déclinaison de quinoa bio et pesto de tomates aux épices douces
Organic quinoa and tomato pesto with mild spice


BURRATINA   41€

Asperges vertes, petits pois, condiment d'ail noir au basilic
Green asparagus, pea, black garlic and basil condiments

LE POULPE / OCTOPUS 44€

Snacké à la plancha au saté, aubergine bio et volée d'herbes fines
Snacked «à la plancha» with saté, organic eggplant and herbs

AVOCAT / AVOCADO

Sur pain de campagne, coriandre, grenade à l'œuf bio poché  32€
Over country bread, coriander, grenade with poched organic egg

Au tourteau 48€
With crab meat

GASPACHO DE TOMATES / TOMATOES GASPACHO  32€

Tartare de tomates, caviar végétal et feuilles de capucines
Tomatoes tartar, vegetable caviar and nasturiums leaves

VITELLO TONNATO 45€

Vieux parmesan, tomates confites et pignons de pins
Old parmesan cheese, confit tomatoes and pine nuts

MELON DE SAISON / SEASONAL MELON 45€

Tranché en rosace et jambon ibérique
Sliced in a rosace and Iberian ham

LES CRUS - Ritz Paris Raw

CARABINEROS 43€

En carpaccio, citron caviar et vinaigre de Calamansi à l'huile d'olive vierge
Carpaccio, lemon caviar and Calamansi vinegar with virgin olive oil

BOEUF 48€

En tartare, pommes frites maison, coeur de laitue
Tartare with homemade French fries, heart of lettuce

CEVICHE 43€

Autour du circuit court et pêche durable
From sustainable fishing

Au caviar de France (5 grammes) 65€
With caviar from France (5 grams)

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 sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request
Nos viandes bovines sont d'origine française / Our meats are sourced from France


PLATS

Main dishes

LINGUINI FAÇON CARBONARA / *CARBONARA LINGUINI*  42€
Champignons de Paris et pousses d'épinards et truffe d'été
Button mushrooms and spinach sprouts and summer truffle

BAR DE NOS CÔTES / *SEA BASS*   88€
Beurre blanc aux algues, purée de pommes de terre
White butter sauce, mashed potatoes

BLACK COD 86€
Poireaux Bio au miso et coulis cresson au wasabi
Organic leeks with miso and watercress and wasabi coulis

BŒUF DE RACE NORMANDE / *NORMANDE BEEF*  92€
En filet grillé ou poêlé, sauce poivre, pommes pont-neuf maison
In thin slice, grilled or pan seared, pepper sauce, homemade pont-neuf potatoes

VOLAILLE JAUNE DES LANDES 61€
CHICKEN FROM THE LANDES REGION
Suprême rôti au citron confit et olives de Kalamata
orge perlé aux amandes torréfiées
Chicken supreme roasted with confit lemon and Kalamata olives
pearl barley with roasted almonds

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE / *VEAL SCHNITZEL* 53€
Pomme de terre grenailles et coeur de laitue
New potatoes and lettuce heart

PLAT DU JOUR / *DISH OF THE DAY* 65€

DOUCEURS DE FRANÇOIS PERRET
Desserts by Head Pastry Chef François Perret

24€

**MILLE-FEUILLE CARAMEL,
NOIX DE PECAN**

*CARAMEL AND PECAN NUTS
MILLE-FEUILLE*

**CHEESECAKE
FRAISE DES BOIS**

WILD STRAWBERRY CHEESECAKE

RITZ AU LAIT PASSION

PASSIONFRUIT RITZ AU LAIT

**MILLE-FEUILLE
FRUITS ROUGES**

RED FRUITS MILLE-FEUILLE

ENTREMETS MADELEINE

MADELEINE DESSERT

BARRE CHOCOLAT VEGAN

VEGAN CHOCOLATE BAR

Assiette de fromages doux Selection of mild cheeses

36€

BOULE DE GLACE
Ou de sorbet...
Ice cream or sorbet scoop...

7€