

# DU DÉJEUNER AU DÎNER

From lunch time to dinner

## LES INCONTOURNABLES

Ritz Paris Signatures

### CLUB SANDWICH

*Tomates, oeufs, laitue et bacon* Tomatoes, hard-boiled egg and lettuce

*À LA VOLAILLE* With chicken breast

48€

*AU HOMARD* With lobster

95€

### VEGGIE BURGER

45€

*Steak végétal, carottes, céleri, pain aux graines et frites de patates douces*

Vegetable steak, carrots, celery root, whole grain bread and sweet potatoes fries

### AUGUSTE BURGER

48€

*Steak de bœuf haché, tomates, oignons confits,*

*Beaufort, herbes de Provence et pommes frites*

Hamburger, tomatoes, onions confit, Beaufort cheese, herbes de Provence and French fries

### BOEUF STEAK TARTARE

48€

*En tartare, pommes frites et coeur de laitue*

With French fries and heart of lettuce

## LES SALADES

Ritz Paris Salads

### CÉSAR

*À LA VOLAILLE GRILLÉE ET ANCHOIS MARINÉS*

48€

The House classic, with grilled chicken breast and marinated anchovies

*AUX GAMBAS GRILLÉES* With grilled prawns

76€

### VENDÔME

*Haricots verts, artichauts et foie gras* Green beans, artichokes and foie gras

*À LA VINAIGRETTE MOUTARDÉE* With mustard vinaigrette

56€

*À LA VINAIGRETTE TRUFFÉE* With truffle vinaigrette

65€

### FARMACY

49€

*Avocat, baies de Goji, mélange de graines à la vinaigrette betterave cidre*

Avocado, goji berries, and assorted whole grains with beetroot cider vinaigrette

## ENTRÉES

### Starters

**BETTERAVE POURPRE** *PURPLE BEET* 38€

*En tartare végétal, pois chiche aux épices, pommes allumettes*  
Vegetal tartar, chickpeas with spices, french fries

**VEAU** *VEAL* 45€

*En vitello tonnato, câpres, pignons de pin et croutons dorés*  
Veal Carpaccio, capers, pine nuts and bread crust

**LANGOUSTINE** *DUBLIN BAY PRAWN* 54€

*Rôties à l'huile d'olive, patate douce, coco et grenade*  
Roasted in olive oil, sweet potato, coco and pomegranate

**SAINT-JACQUES** *SCALLOPS* 43€

*Choux-fleurs, câpres et sauce soja*  
Cauliflowers, capers and soy sauce

**POTIMARRON** *BUTTERNUT SQUASH* 32€

*Potage chaud, graines de courge, châtaignes et cappuccino noisette*  
Hot soup, squash seeds, chestnuts and hazelnut cappuccino

**AVOCAT** *AVOCADO*

*Sur toast aux céréales, coriandre et grenade*  
Our whole-grain toast, coriander and pomegranate

**AU TOURTEAU** *With crab* 48€

**A L'OEUF POCHED** *With POACHED EGG* 32€

**POTAGE DU JOUR** *SOUP OF THE DAY* 28€

**ENTREE DU JOUR** *STARTER OF THE DAY* 37€

# PLATS

## Main dishes

### CHAMPIGNONS *MUSHROOMS* 36€

*Au gré de la cueillette en omelette «œuf bio», pommes grenailles et mâche croquante*  
Flat organic omelet, roasted potatoes and lamb's lettuce

### PAD THAI 45€

*Crevettes, nouilles sautées à la thaïlandaise, coriandre*  
Shrimps, Thai sauteed noodle, coriander

### MAIS *CORN* 45€

*En polenta croustillante, caviar d'aubergine au citron confit*  
Crunchy polenta, eggplant caviar with lemon confit

*Accompagné de poulpe grillé* 70€  
With grilled octopus

### SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE 55€

*HAND-SMOKED SCOTTISH SAUMON*

*En poke bowl, miel et soja*  
Red Label, served in a poke bowl with honey and soy sauce

### BLACK COD 83€

*Laqué au miso, purée de pomme de terre au wasabi et olives noir*  
*jus d'herbes fraîches*

Glazed with miso, black olives and wasabi mashed potatoes with a fresh herbs jus

### SOLE DE PETIT BATEAU *FRESH-CAUGHT SOLE* 85€

*Meunière au beurre d'algues et purée de pommes de terre*  
Served meunière with seaweed butter and mashed potatoes

### BŒUF BLACK ANGUS *BLACK ANGUS STEAK* 95€

*En filet grillé au poivre noir et pommes Pont neuf*  
Grilled filet with black pepper and "Pont Neuf" Parisien fried potatoes

### VOLAILLE JAUNE DES LANDES 55€

*CHICKEN FROM THE LANDES REGION*

*Au curry et riz aux amandes grillées*  
Free-range and corn-fed, served with green curry and rice with grilled almonds

### PLAT DU JOUR *Dish of the day* 60€

## DOUCEURS DE FRANÇOIS PERRET

Desserts by Head Pastry Chef François Perret

23€

### GÂTEAU MADELEINE

*MADELEINE CAKE*

### MILLEFEUILLE

*NAPOLEON*

### RITZ AU LAIT

*RITZ RICE PUDDING*

### MERINGUE VANILLE

*VANILLA MERINGUE*

### GÂTEAU MARBRÉ

*MARBLE CAKE*

### TARTE AUX FIGES

*FIGS TART*

## CREATION DU MOIS

À partager ou pas...

To share or not...

45€

# BOISSONS

Drinks

## SÉLECTION DE VINS SERVIS AU CORAVIN 14CL

Premium wines selection served with Coravin

### VIN BLANC - *White wine*

#### BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 120€  
- DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY 2014

### VIN ROUGE - *Red wine*

#### BOURGOGNE

VOLNAY 1ER CRU « LES CHAMPANS » 105€  
- DOMAINE DE MONTILLE 2015

#### BORDEAUX

MARGAUX – PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 2005 95€  
POMEROL – CHÂTEAU TROTANOY 2001 130€

## SÉLECTION DE VINS SERVIS AU CORAVIN 7CL

Premium wines selection served with Coravin

### VIN DE DESSERT - *Dessert wine*

#### BORDEAUX

SAUTERNES – CHÂTEAU DE FARGUES 2003 48€

VIN ET CHAMPAGNE AU VERRE 14CL  
Wine and Champagne by the glass

LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE RITZ  
RÉSERVE BARONS DE ROTHSCHILD

BLANC / *White*

CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BRUT – BARONS DE ROTHSCHILD 28€

CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE EXTRA BRUT  
– BARONS DE ROTHSCHILD 33€

CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE BLANC DE BLANCS  
– BARONS DE ROTHSCHILD 35€

ROSÉ

CHAMPAGNE RITZ RÉSERVE ROSÉ – BARONS DE ROTHSCHILD 35€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÉ 42€

CHAMPAGNE GRAND SIECLE PAR LAURENT PERRIER 60€

VIN BLANC / *White wine*

RIESLING « CUVÉE ALBERT » – DOMAINE A. MANN 2017 25€

CHABLIS – GRAND REGNARD 2018 27€

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX  
– DOMAINE RAPET 2017 42€

CONDRIEU « TERROIRS » – DOMAINE FRANÇOIS MERLIN 2018 32€

SANCERRE « PAYSAGE » – DOMAINE LUCIEN CROCHET 2018 17€

VIN ROUGE / *Red wine*

MARSANNAY « LES LONGEROIES » – DOMAINE BRUNO CLAIR 2017 38€

MOREY-SAINT-DENIS – DOMAINE AMIOT 2017 32€

CROZES-HERMITAGE « TERRE D'ÉCLAT »  
– DOMAINE DE LA VILLE ROUGE 2017 19€

BAUX-DE-PROVENCE GRAND VIN ROUGE  
– CHÂTEAU ROMANIN 2014 28€

LISTRAC-MÉDOC – CHÂTEAU CLARKE RITZ PARIS  
EDMOND DE ROTHSCHILD 2014 30€

VIN ROSÉ / *Rosé wine*

BANDOL « CŒUR DE GRAIN » 28€  
– DOMAINE OTT « CHÂTEAU ROMASSAN » 2018

VIN DE DESSERT / *Dessert win*

MUSCAT DU CAP CORSE – DOMAINE D'E CROCE Y. LECCIA 2016 28€