

# RITZ BAR

WEEK-END

## LE BRUNCH DU RITZ BAR

JUS FRAIS, BOISSON CHAUDE - FRESH JUICE, HOT BEVERAGE

AVEC UN OEUF BIO, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT - WITH AN ORGANIC EGG, A MAIN COURSE AND A DESSERT

75 €

AVEC UN COCKTAIL  
SPICE UP YOUR BRUNCH!

BLOODY MARY  
MIMOSA

90 €

### BOISSON CHAUDE - HOT BEVERAGE

Café - Coffee / Thé et infusion - Tea and herbal tea / Chocolat chaud - Hot chocolate

### JUS FRAIS - FRESH JUICE

Orange et/ou Pamplemousse - Orange and/or grapefruit

Orange, carotte, gingembre - Orange, carrot, ginger

Jus du jour - Daily special juice

PAIN AU CHOCOLAT EN ÉPI - BEURRE SALÉ AU GRUÉ DE CACAO  
CHOCOLATE BAGUETTE WITH SALTED BUTTER AND COCOA NIBS

### L'OEUF BIO - ORGANIC EGG

Oeufs brouillés au bacon grillé  
Scrambled eggs with crispy bacon

Oeuf mollet et avocat sur toast  
Soft-boiled egg and avocado toast

Oeuf Bénédicte traditionnel  
Traditional egg Benedict

Omelette aux herbes fraîches  
Omelet with fresh herbs

### PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

COQUILLETES AU JAMBON ET BEAUFORT  
HAM AND CHEESE COQUILLETTE PASTA

...

BURGER DU RITZ BAR - RITZ BAR BURGER

Burger de bœuf, compotée d'oignons et ail  
caramélisés, sauce barbecue et mimolette

Beef burger, caramelized onions and garlic,  
barbecue sauce & French mimolette cheese

...

SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE AU POULET  
TRADITIONAL CHICKEN CAESAR SALAD

...

SALADE FARMACY - FARMACY SALAD

Mélange de salades, avocat, herbes et baies de  
Goji, graines de lin, tournesol, sésame, craquelins  
de Zatar et vinaigrette de betterave

Mixed green leaves, avocado, fresh herbs, Goji  
berries, hemp seeds & activated seeds served with  
Zatar crackers and a beetroot dressing

### DOUCEUR - SWEET

Pancakes accompagnés de sirop d'érable  
Pancakes and maple syrup

Cake marbré et crème anglaise  
Marble cake and vanilla custard

Pain perdu, glace vanille, caramel et noisettes  
torréfiées  
French toast, vanilla ice cream, caramel and roasted  
hazelnuts

Salade de fruits - Fruit salad

### SUPPLÈMENT - SUPPLEMENT

Servi avec l'oeuf ou le plat principal  
Served with the egg or the main course

Saumon fumé - Smoked salmon +10€  
Truffe noire - Black truffle +15€

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 crédit sont acceptées / All credit cards are accepted.

Carte des allergènes disponible sur demande / Allergy-free menu available upon request.

Toutes nos viandes sont d'origine UE / All meats are sourced within the EU

# RITZ BAR

WEEK-END

COCKTAIL SANS ALCOOL  
MOCKTAIL  
20€

COCKTAIL CLASSIQUE  
CLASSIC COCKTAIL  
30€

COCKTAIL SIGNATURE  
SIGNATURE COCKTAIL  
28€

## CHAMPAGNES

	V/G 14cl	BTL 75cl
Ritz Réserve Brut Barons de Rothschild	28€	150€
Ritz Réserve Extra-Brut Barons de Rothschild	33€	160€
Ritz Réserve Rosé Barons de Rothschild	35€	180€
Ritz Réserve Brut Blanc de Blancs Barons de Rothschild	35€	180€
Ritz Réserve Brut 2008 Barons de Rothschild	49€	280€
Roederer Rosé	42€	210€

## BIÈRES / BEERS

La Bellerose 33cl	13€
Brooklyn Lager 33cl	14€
Demory Blanche 33cl	14€
La Parisienne Blonde 33cl	14€
Le Titi Parisien IPA 33cl	14€

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

### CAFE & CHOCOLAT CHAUD COFFEE & HOT CHOCOLATE

Espresso	10€
Cappuccino ou Latte	16€
Chocolat chaud / Hot chocolate	14€
Double espresso	14€

### THÉS ET INFUSIONS "Grands Crus" TEAS AND HERBAL TEAS "Grands Crus"

Sencha	13€
Perles de Jasmin / Jasmin pearls	
Gunpowder	
Suprême Ritzy Earl Grey	
Imperial Lapsang Souchong	
Ceylan Nuwara Eliya OP	
Rooibos Vendôme	

## VINS / WINES

	V/G 14cl	BTL 75cl
<b>BLANC</b>		
2015 Chablis 1er cru Mont de Milieu Domaine Christophe et fils	25€	125€
2017 Saint-Péray - Les Calcaires Domaine des Hauts Chassis	17€	80€
2016 Riesling - Cuvée Albert Domaine Albert Mann	19€	90€
2017 Reuilly Domaine Mabillot	15€	55€
<b>ROUGE</b>		
2014 Maranges Vieilles Vignes - Domaine Matrot	19€	95€
2017 Chinon - La Gabare Domaine Nicolas Grosbois	21€	105€
2017 Crozes-Hermitage Domaine Yann Chave	18€	85€
2014 Listrac Médoc Château Clarke - Ritz Paris Edmond de Rotschild	30€	150€
<b>ROSÉ</b>		
2017 Bandol Domaine Dupuy de Lôme	20€	100€

## EAUX & SOFTS WATER & SOFT DRINKS

Evian 75cl / Badoit 75cl	16€
Evian 33cl / Badoit 33cl / Perrier 33cl	13€
Coca-Cola / Light / Zéro 33cl	13€
Limonade 20cl	13€
Tonic / Soda Water 20cl	13€
Ginger Beer / Ginger Ale 20cl	13€
SELECTION DE JUS DE FRUITS 25cl SELECTION OF JUICES 25cl	16€

Orange, pamplemousse, pomme, tomate, ananas  
Orange, grapefruit, apple, tomato, pineapple

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 crédit sont acceptées / All credit cards are accepted.

Carte des allergènes disponible sur demande / Allergy-free menu available upon request.

Toutes nos viandes sont d'origine UE / All meats are sourced within the EU