

LE PLATEAU JAPONAIS

Japanese breakfast

Sélection de thés verts au choix

Selection of green teas

Omelette japonaise ou œuf parfait

Japanese omelet or perfect egg

Daurade laquée à la sauce Teriyaki Glazed seabream with Teriyaki sauce

Riz furikake cuit à la vapeur Steamed rice and furikake nori-sesame

Epinards au vinaigre de kaki, carottes et nouilles Konjac

Spinach with kaki vinegar and carrots, Konnyaku noodles

Tofu, sauce soja et soupe miso Tofu, soy sauce and miso soup

Algues nori séchées, légumes Tsukemono marinés et prune salée Umeboshi

Dried nori seaweed and marinated tsukemono vegetables, Umeboshi salted prune

68€

À LA CARTE

<i>Œufs Bénédicte traditionnels</i> Eggs Benedict	28€
<i>Œufs Bénédicte au saumon fumé</i> Eggs Benedict with smoked salmon	32€
<i>Œuf bio « Prestige » au homard</i> Poached organic egg with blue lobster	68€
<i>Œufs bio brouillés à la truffe noire</i> Scrambled organic eggs with black truffle	59€
<i>Œufs bio au plat au caviar Impérial</i> Organic sunny side up eggs with Imperial caviar	85€
<i>Omelette au homard bleu</i> Blue lobster omelet	90€
<i>Jambon ibérique Bellota</i> Iberian Bellota ham	55€
<i>Saumon fumé d'Écosse</i> Scottish smoked salmon	38€
<i>Avocat frais émincé</i> Sliced avocado	12€
<i>Assiette de fromages doux</i> Selection of mild cheeses	24€
<i>Assiette de fruits rouges</i> Berries plate	38€
<i>Assiette de fruits exotiques</i> Exotic fruit plate	38€
<i>Crêpe, gaufre, pancake avec sucre, confiture ou sirop d'érable</i>	22€
Crepe, waffle, pancake with sugar, jam or maple syrup	
<i>Supplément fruits rouges</i> Red berries supplement	18€
<i>Pain perdu traditionnel</i> Traditionnal French toast	25€
<i>Corbeille de pain sans gluten</i> Gluten free bread	20€

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




DU DÉJEUNER AU DÎNER
From lunch time to diner time

LES INCONTOURNABLES

Ritz Paris Signatures

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

LES SALADES - *Ritz Paris Salads*

TOMATES DE COULEURS  	32€
<i>Feta AOP, olives Taggiasche et vinaigrette citron-moutarde</i> Feta AOP cheese, Taggiasche olives and lemon mustard vinaigrette	
CÉSAR	
<i>À LA VOLAILLE GRILLÉE ET ANCHOIS MARINÉS</i>	48€
<i>The House classic, with grilled chicken breast and marinated anchovies</i>	
<i>AUX GAMBAS GRILLÉES</i> With grilled prawns	76€
FARMACY  	49€
<i>Avocat, baies de Goji, mélange de graines à la vinaigrette betterave</i> Avocados, Goji berries, mixed seeds beetroot vinaigrette	

LES CRUS - *Ritz Paris Raw*

GAMBERO ROSSO	52€
<i>En carpaccio, citron caviar et vinaigre de Calamansi à l'huile d'olive vierge</i> Carpaccio, lemon caviar and Calamansi vinegar with virgin olive oil	
BOEUF	48€
<i>En tartare, pommes frites maison, coeur de laitue</i> Tartare with homemade French fries, heart of lettuce	
CEVICHE DU JOUR	42€
<i>Autour du circuit court et pêche durable</i> From sustainable fishing	

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

ASPERGES BLANCHES DES LANDES  42€
WHITE ASPARAGUS FROM LANDES


Au naturel, sauce hollandaise au wasabi, agrumes et amandes grillées

Natural, with hollandaise sauce, citrus and grilled almonds

AVOCAT / AVOCADO

Sur pain de campagne, coriandre, grenade

Over country bread, coriander, grenade

À l'œuf bio poché  32€

With poched organic egg

Au tourteau 48€

With crab meat

CŒUR DE LAITUE / LETTUCE HEART   32€

Cuit à froid, crémeux fumé, perles iodées et caviar végétal

Cold cooked, smoked cream, iodized pearls and vegetable caviar


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

PLAT DU JOUR / *DISH OF THE DAY* 65€