

Nos suggestions du jour - Our daily specials

Le consommé végétal	32€
<i>Today's special broth</i>	
Le potage de saison	28€
<i>Today's special soup</i>	
L'entrée du jour	37€
<i>Today's Chef's special starter</i>	
Le plat du jour	58€
<i>Today's Chef's special</i>	

Nos huîtres – Our Oysters

Servies par 6, pain de seigle, beurre aux algues et vinaigre de vin à l'échalote en accompagnement
Served by 6, rye bread, hand-churned Breton butter, and red-wine vinegar with chopped shallots

Les Papillons Gillardeau N°5
45€

Les Spéciales Gillardeau N°2
70€

Nos caviars - Servis avec blinis et condiments

Our Caviar - Served with blinis & condiments

Caviar Baeri Royal, 30 gr	300€
Caviar Alverta Impérial, 30 gr	350€
Caviar Ossetra Impérial, 30 gr	400€

Nos entrées créations – Our appetizers creation

Cœur de laitue, huile d'olive et citron <i>Heart of lettuce, olive oil and lemon</i>	25€
Œuf mollet, champignons, céleri et sauce au parmesan Reggiano Avec jambon ibérique <i>Soft boiled egg, mushrooms, celery and parmesan sauce with or without Iberian ham</i>	35€ 45€
Carpaccio de bœuf Black Angus, artichaut, parmesan Reggiano, condiments et croûtons dorés <i>Black Angus beef carpaccio, artichoke, parmesan, condiments and golden croutons</i>	40€
Traditionnel foie gras de canard mi-cuit et pulpe de raisin noir à la moutarde de Brive <i>Traditional lightly cooked duck foie gras and grape pulp with Brive mustard</i>	48€
Saumon fumé, rémoulade de céleri et pomme Granny Smith <i>Smoked salmon, celery remoulade and Granny Smith apple</i>	35€
Gambas marinées, perles du japon et pickles de légumes <i>Marinated king prawns carpaccio, tapioca pearl and vegetables pickles</i>	39€
Tartare de thon, légumes d'une niçoise et pistou de basilic <i>Tuna tartare, niçoise style vegetables and basil pistou</i>	45€
Demi-homard bleu rôti, avocat, segments d'agrumes, huile de coriandre et risotto à la courge <i>Roasted half blue lobster, avocado, citrus segments, coriander oil and squash risotto</i>	68€

Nos salades créations – Our salads creation

La Salade « Farmacy » / The "Farmacy" salad (Gluten free, Vegan, Nut free) <i>Mélange de salades, avocat, herbes et baies de Goji, graines de lin, tournesol, sésame craquelins de zatar et vinaigrette de betterave et cidre Mixed green leaves, avocado, fresh herbs, goji berries, hemp seeds & activated seeds served with zatar crackers & a beetroot dressing</i>	49€
Salade Vendôme (Frisée, artichauts, haricots verts, foie gras mi-cuit) Servie avec une vinaigrette truffée <i>A Ritz signature salad: This light but flavorful crispy curly lettuce is garnished with artichoke hearts, green beans and duck foie gras in a lightly mustard-flavored vinaigrette dressing or with the simple luxury of a truffle dressing</i>	56€ 63€

Notre plat à partager - To share

Sole meunière entière de Bretagne, plus de 1kg* <i>Britain Dover sole « meunière », more than 1kg for 2 persons</i>	210€
<i>Temps d'attente estimé selon cuisson nacré 40min, à point 50 min, bien cuit 1h Estimated timing according to cooking times – soft 40min, medium 50min, well done 1h</i>	

Nos poissons - Our fishes

Ravioles de gamberoni, courgette et crème de parmesan <i>Raviole stuffed with Gamberoni prawns, zucchini and parmesan cream</i>	58€
Queue de lotte rôtie, mangue, coco et riz madras <i>Roasted monkfish, mango and madras rice</i>	65€
Dos de saumon label rouge grillé, courgette farcie, basilic et parmesan Reggiano, aubergine rôtie et jus de volaille au miso <i>Grilled salmon "label rouge", stuffed zucchini, basil and parmesan, roasted eggplant and miso poultry gravy</i>	65€
Filets de sole grillés, meunière ou vapeur – sauce beurre blanc ou sauce hollandaise* <i>Grilled, meunière or steamed fillets of Dover sole, with white butter or hollandaise sauce</i>	95€
Homard bleu rôti, avocat, segments d'agrumes, huile de coriandre et risotto à la courge <i>Blue lobster, avocado, citrus segment, coriander oil and squash risotto</i>	130€

Nos viandes et volailles - Our meats and poultry

Suprême de volaille jaune rôti, pomme charlotte, chou pointu, échalote confite sauce Albufera <i>Roasted chicken breast, charlotte style potatoes, cabbage and confit shallots, Albufera sauce</i>	65€
Epaule d'agneau confite, légumes fondants, abricot et pruneaux aux amandes <i>Lamb shoulder confit, melting vegetables, apricot and prunes with almonds</i>	69€
Filet de bœuf grillé ou poêlé sauce béarnaise, sauce au poivre ou jus de bœuf * <i>Beef tenderloin, grilled or pan-seared - sauce: Béarnaise, pepper sauce, beef jus</i>	82€

Nos classiques - Our classics

Club sandwich traditionnel avec ou sans bacon, cœur de laitue <i>Traditional Club Sandwich served with or without bacon and heart of lettuce</i>	48€
Club sandwich Ritz au homard <i>Ritz club sandwich with lobster</i>	95€
Ritz burgers au beaufort, pommes frites et cœur de laitue <i>Ritz burgers, Beaufort cheese, french fries and heart of lettuce</i>	45€
Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites et cœur de laitue <i>Hand-chopped steak tartare, french fries and heart of lettuce</i>	48€
Fine escalope de veau viennoise, pommes de terre grenailles, cœur de laitue et sauce tartare <i>Thin viennoise veal cutlet, roasted potatoes, heart of lettuce and tartare sauce</i>	65€
Salade César à la volaille grillée, anchois <i>Grilled chicken Caesar salad with anchovies</i>	48€
Salade César aux gambas grillées, anchois <i>Grilled prawns Caesar salad with anchovies</i>	76€
*2 accompagnements de votre choix <i>Pommes purée, cocotte de légumes, riz blanc basmati, pommes frites, pommes grenailles rôties, fricassée de champignons, épinards au beurre</i> <i>*2 Side dishes for the beef tenderloin</i> <i>Mashed potatoes, baked vegetables, basmati rice, French fries, roasted potatoes, mushrooms fricassee, spinach</i>	