



*Le*  
**T H É**  
*à la*  
*Française*

---

TEA *à la Française*

---

Trouver le bon produit,  
la subtilité d'une association,  
l'originalité d'une forme.

Le parfait équilibre de la première  
à la dernière bouchée.

Je suis l'héritier  
d'un savoir-faire précieux,  
d'un art sans limite que je réinvente  
chaque jour avec passion.

C'est un voyage  
à travers les saveurs de mon enfance,  
des souvenirs qui m'ont élevé  
et initié au goût.

Ces images qui ont gravé  
dans ma mémoire des sensations vraies,  
remplies de joie.

Une émotion restée intacte depuis lors  
et que je souhaite partager  
avec vous aujourd'hui.



Perret.

## Le Questionnaire

de Proust

---

De : *François Perret*

*Chef pâtissier*

Le principal trait de mon caractère :

*Le besoin de l'autre*

Ma principale qualité : *La persévérance*

Ce que j'apprécie le plus chez mes amis : *Leur joie  
de vivre et leur sens de la dérision*

Quel serait mon plus grand malheur ?

*De ne plus avoir d'idées*

Où aimerais-je vivre ? *Dans les airs  
pour pouvoir voyager en liberté*

La fleur que j'aime : *La violette pour  
sa rareté et son parfum malgré  
sa petite taille*

L'état présent de mon esprit :

*En perpétuelle  
ébullition*

---

Finding the right product,  
the subtlety of an association,  
the originality of a shape.

The perfect balance  
from the first to the last bite.

I am the heir of a valuable savoir-faire,  
an art without limit which I reinvent  
passionately every day.

It is a journey  
through the flavors  
of my childhood memories  
which I grew up with and  
which developed my taste buds.

These images have  
since been engraved in my memory  
and are real sensations  
filled with joy.

An emotion which has  
remained intact since and  
which I wish to share  
with you today.



PERRET .

*The Proust*  
Questionnaire

---

From: *François Perret*  
*Pastry Chef*

The principal aspect of my personality:

*The need for others*

My main virtue: *My perseverance*

What I appreciate most about my friends:

*Their «joie de vivre» and way  
of seeing life on the bright side*

What would be my greatest misfortune? *Not  
having any more ideas*

Where would I like to live? *In the air  
so that I can travel freely*

The flower that I like: *Violets for their  
rarity and smell in spite of  
their small size*

My current state of mind:

*Constantly excited*

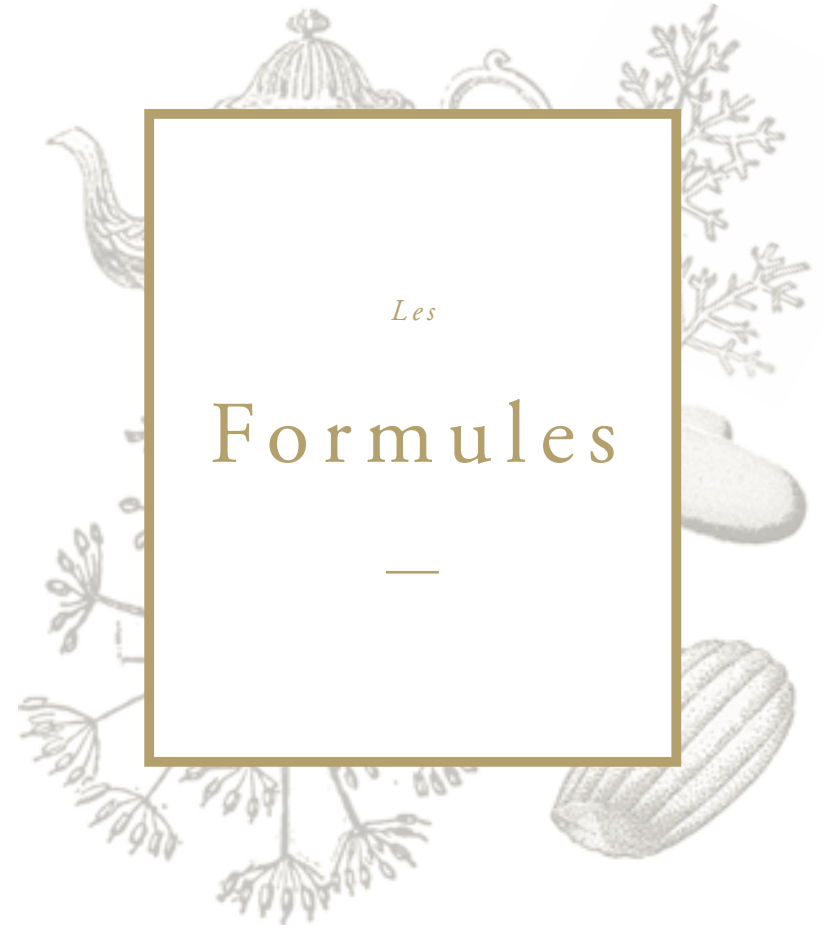
Présent pour son inauguration, Marcel Proust fait immédiatement du Ritz Paris sa seconde maison et une source d'inspiration à nulle autre pareille. Il y tient salon intime, recueillant les confidences de la gente littéraire et aristocratique dont il se fait un malin plaisir de nourrir son œuvre.

Upon its inauguration, Proust immediately made the Ritz Paris his second home and found in it an unrivaled source of inspiration. As the host of intimate salons, he gleaned secrets from the literary and aristocratic elite and delighted in using them in his writing.



*Marcel Proust*

*Les*  
**Formules**




---

LE THÉ  
À LA FRANÇAISE

68€\*

TEA À LA FRANÇAISE



LA MADELEINE  
de François Perret  
THE MADELEINE  
by François Perret


---

LES DOUCEURS  
RETROUVÉES

Le pain aux fèves de cacao,  
le cake marbré, florilège de tartes  
et gâteaux aux multiples saveurs

THE SWEETER  
SIDE OF LIFE

Brioche bread with cocoa beans,  
the marble cake, and a variety  
of tarts and cakes



---

LE GOURMAND

83€\*

Thé à la française accompagné d'un dessert  
de notre Chef François Perret à choisir  
dans la sélection du Bar Vendôme

*Thé à la française* accompagné by a dessert  
from our Chef François Perret,  
chosen from our Bar Vendôme selection

---

LE ROYAL

88€\*

Thé à la française accompagné d'une coupe  
de Champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz

*Thé à la française* accompanied by a flute  
of Réserve Barons de Rothschild Réserve Ritz

---

L'IMPÉRIAL

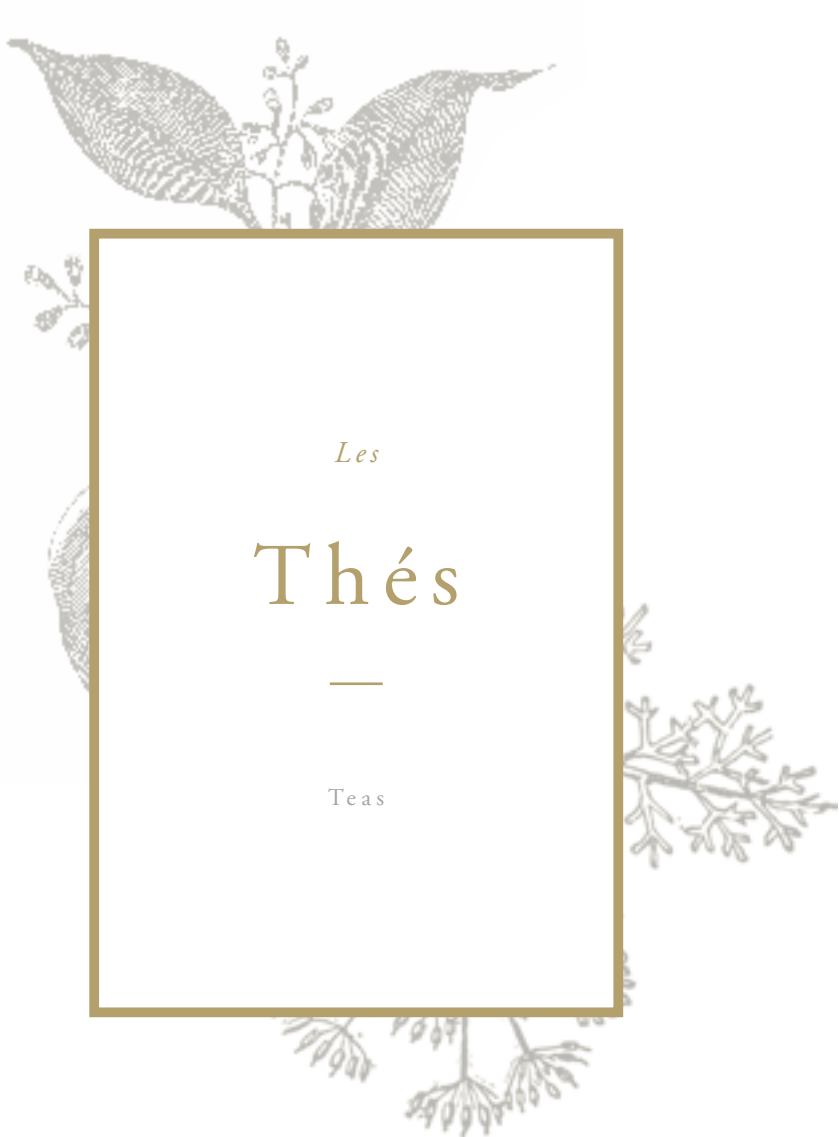
103€\*

Thé à la française accompagné d'un dessert de notre  
Chef François Perret à choisir dans la sélection  
du Bar Vendôme et d'une coupe de Champagne  
Barons de Rothschild Réserve Ritz

*Thé à la française* accompagné by a dessert  
from our Chef François Perret, chosen from  
our Bar Vendôme selection and a flute  
of Champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz

\* Tarif unique par personne, composé d'une sélection de biscuits  
de saison et petits fours d'antan, accompagné d'une boisson chaude

\* Per person, including a selection of seasonal biscuits  
and traditional french petit-fours served with a hot drink



*Les*

# Thés

Teas

*les*

# Thés blancs

## White teas

---

### BOUQUET FLEURI

FULL BLOOM TEA

Thé délicat à la texture soyeuse à base de feuilles de thé blanc et d'œillets rouges

A delicate tea with a silky texture made from white tea leaves and red carnations

---

### LAVENDER KISS

Les feuilles de ce rare thé blanc sont façonnées autour de fleurs d'hibiscus et de lavande pour éclore en un subtil bouquet lors de l'infusion

Rare white tea leaves are handcrafted into a bouquet with hibiscus and lavender. Subtle and pleasing

---

### PERLES DE JASMIN - CHINE

JASMINE PEARLS - CHINA

Thé vert de Chine aux délicieuses fleurs de jasmin

Chinese green tea with delicately perfumed jasmine flowers



*les*

# Thés verts

## Green teas

---

« JARDIN VENDÔME »  
THÉ VERT SIGNATURE RITZ PARIS  
« JARDIN VENDÔME »  
RITZ PARIS SIGNATURE GREEN TEA

Mélange de thé vert,  
de douces fleurs sauvages  
et de camomille

A mixture of green tea,  
softly perfumed wild  
flowers and chamomile

---

SENCHA MEICHA - JAPON  
SENCHA MEICHA - JAPAN

Thé délicat aux saveurs  
végétales et iodées  
typiques des meilleurs  
thés japonais

Delicate tea with the  
typical vegetable and  
mineral flavors of the  
best Japanese teas

---

GENMAICHA - JAPON  
GENMAICHA - JAPAN

Thé vert et flocons  
de riz soufflés aux notes  
délicatement grillées

Green tea and puffed  
rice flakes with delicate  
notes of toasted grain

---

GUNPOWDER À LA MENTHE FRAÎCHE  
CHINE

GUNPOWDER WITH FRESH MINT - CHINA

Le mariage d'un thé  
aromatique, tonique  
et stimulant et d'une  
infusion de menthe  
fraîche

A refreshingly aromatic  
tea with a stimulating  
infusion of fresh mint

---

DAO REN MAO FENG - CHINE  
DAO REN MAO FENG - CHINA

Thé généreux  
aux notes végétales  
légèrement iodées

Slightly fermented tea  
with generous vegetal  
notes



le

# Thé semi-oxydé

## Semi-fermented tea

---

### TI KUAN YIN IMPÉRIAL À 15% CHINE

TI KUAN YIN IMPERIAL 15% - CHINA

Thé délicat au parfum  
beurré de bourgeons  
frais

A delicate tea with the  
buttery scent of fresh  
buds

les

# Thés noirs Black teas

---

### YUNNAN D'OR - CHINE

YUNNAN GOLDEN - CHINA

Thé aux doux arômes  
de miel et aux saveurs  
subtiles de bois et  
d'épices

Tea with sweet honey  
aromas and subtle  
flavors of wood and  
spices

---

### IMPÉRIAL LAPSANG SOUCHONG - CHINE

IMPERIAL LAPSANG SOUCHONG - CHINA

Thé noir fumé aux  
arômes corsés de pin  
chinois

Full bodied smoked  
black tea with aromas of  
Chinese pine trees

---

### ROYAL DARJEELING - INDE

ROYAL DARJEELING - INDIA

«Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One»

Thé noir extraordinaire  
aux arômes boisés de  
baies sauvages et de  
noisettes

Special black tea with  
woody aromas of wild  
berries and hazelnuts



---

NUWARA ELIYA - CEYLAN

NUWARA ELIYA - CEYLON

“Orange Pekoe”

Thé épicé aux fortes  
notes de tabac et de  
vanille

Orange pekoe tea spiced  
with strong notes of  
tobacco and vanilla

---

« RITZY EARL GREY »  
THÉ SIGNATURE RITZ PARIS

« RITZY EARL GREY » A RITZ PARIS SIGNATURE TEA

Un étincelant mélange  
de thé noir, de  
bergamote, de bleuet  
français et de rare thé  
blanc Yin Zhen

A lively mixture of black  
tea, bergamot, French  
cornflowers and the very  
rare white tea Yin Zhen

---

« L'HIVER AU RITZ »  
THÉ SIGNATURE RITZ PARIS

« L'HIVER AU RITZ » A RITZ PARIS SIGNATURE TEA

Des baies mûres apportent  
leur douceur maltée à ce  
mélange de thés noirs,  
relevé de riches notes de  
vanille et d'épices chaudes

Ripe berries lend a malted  
sweetness to this blend  
of black teas, which is  
fragrant with notes of  
vanilla and warm spices

---

THÉ CHAÏ

CHAÏ TEA

Thé noir infusé dans du  
lait aux saveurs des Indes

Black tea brewed in milk,  
flavors of India

*le*

Thé  
post-fermenté  
Fermented  
tea

---

PU ER - MÉTHODE SHU CHA  
LING CANG - CHINE

Récolte Millésimée

PU ER - SHU CHA METHOD

LING CANG - CHINA

Vintage Harvest

Thé aux saveurs  
de sous-bois à la liqueur  
brun foncé

Tea that produces a  
dark-brown brew with  
a palate of fern and  
mushroom flavors



*les*

# Infusions

## Herbal teas

---

« VENDÔME »  
INFUSION SIGNATURE RITZ PARIS  
« VENDÔME »  
A RITZ PARIS SIGNATURE BLEND

Subtil mariage de  
rooibos, épices douces  
et précieuses notes  
d'agrumes

A subtle blend of  
rooibos, sweet spices and  
precious citrus  
notes

---

GINGEMBRE, MIEL ET CITRON  
GINGER, HONEY AND LEMON

Infusion vivifiante et  
tonique

Tonic and invigorating

---

TISANE DE SAISON  
SEASONAL HERBAL TEA

Infusion aux saveurs de  
saison

Tea made from fresh  
seasonal herbs



*les*

# Mélanges aromatiques

## Aromatic Blends

Cueillis dans le Parc National du Mercantour dans les Alpes-Maritimes, ces mélanges de fleurs sauvages et d'herbes aromatiques spécialement créés pour le Salon Proust vous invitent au voyage pour une sensation de plénitude.

Hand-picked in the Mercantour National Park in the Alpes-Maritimes, these wild flowers and aromatic herbs blends, created especially for the Salon Proust, are an invitation to relax and enjoy the moment.

---

### DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN

Feuilles d'eucalyptus,  
fleurs de sureau, feuilles  
de framboisier, menthe  
douce, réglisse

Eucalyptus leaves,  
elderflowers, raspberry  
leaves, soft mint,  
liquorice

---

### TANTE LÉONIE

Tilleul, menthe  
bergamote, fleurs de  
châtaignier, serpolet,  
fleurs de guimauve

Lime blossom, bergamot  
mint, chestnut tree  
flowers, wild thyme,  
marshmallow flowers

---

### LE BONHEUR DES DAMES

Feuilles de framboisier,  
jasmin, origan, sauge,  
marguerites

Raspberry leaves,  
jasmine, oregano,  
sage, daisies

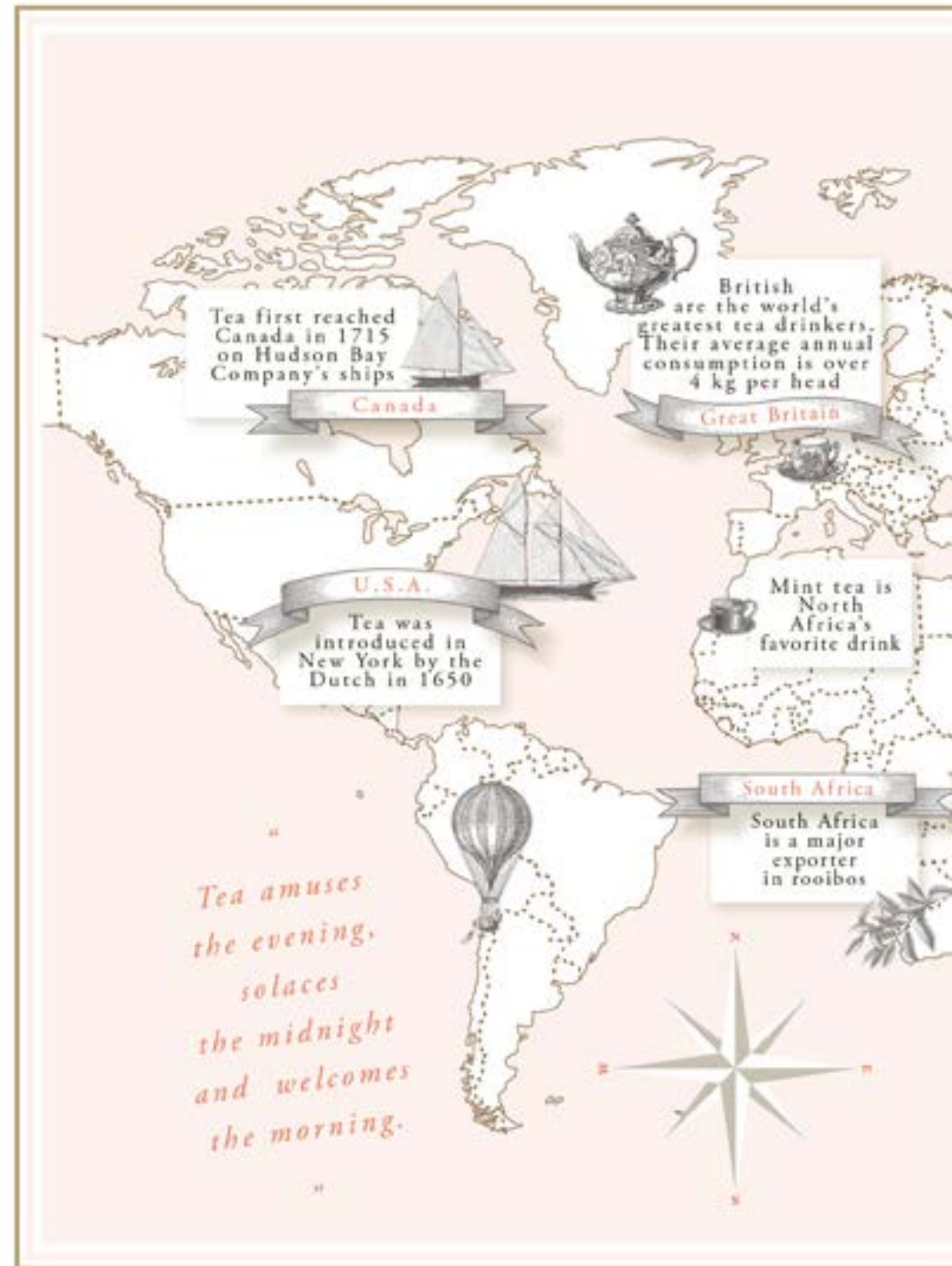
les

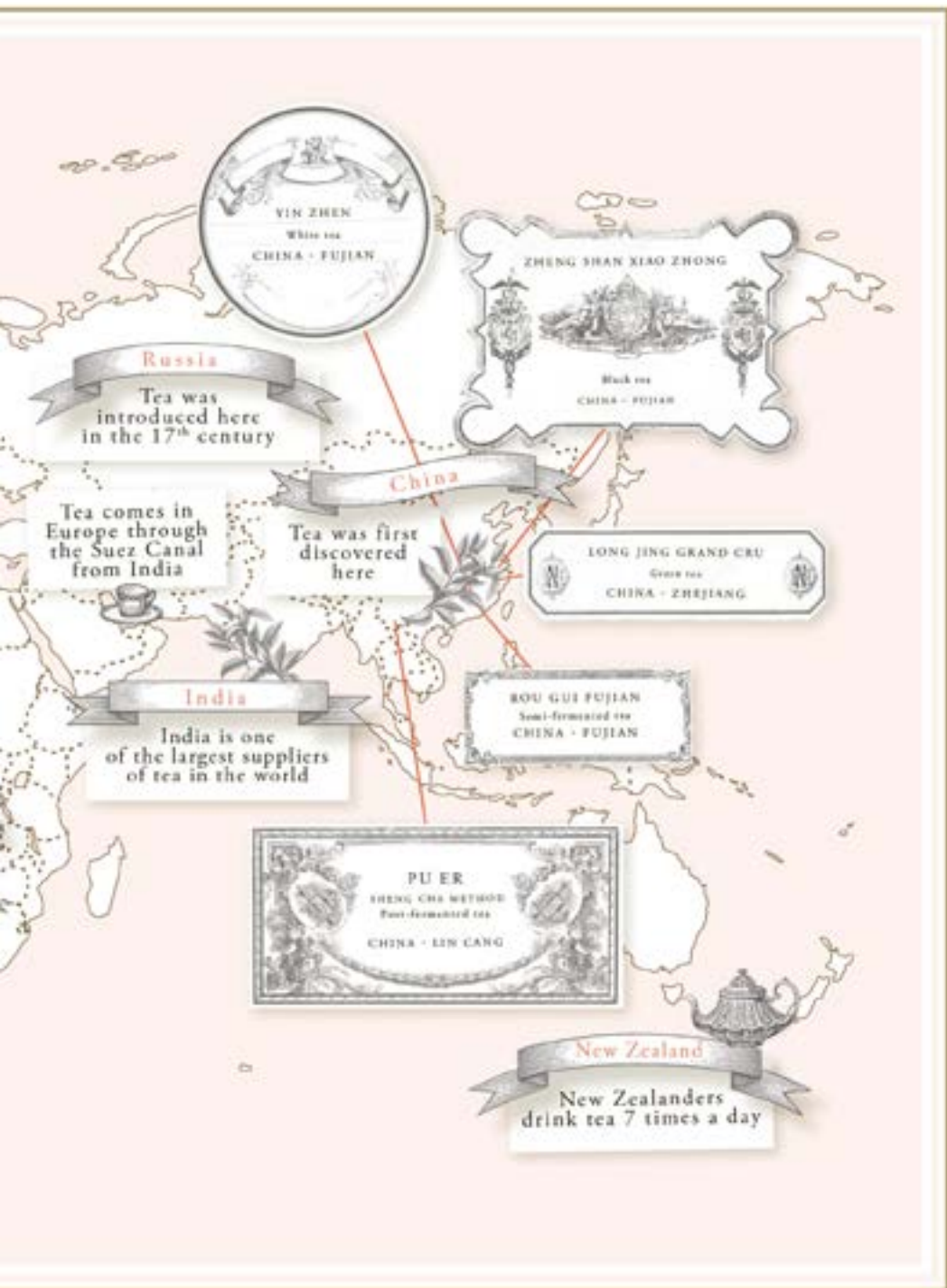
# Thés d'exception

Connoisseur's teas

Notre Tea Sommelier a sélectionné les meilleurs thés de Chine récoltés avec le plus grand soin sur des parcelles uniques. Préparés selon les méthodes traditionnelles ancestrales, ces thés rares et éphémères se marient à la perfection avec les créations de François Perret.

Our Tea Sommelier has selected the best teas from China. They are harvested with great care from single plots, and prepared according to traditional ancient methods. These rare and precious teas pair perfectly with the exquisite creations of François Perret.





THÉ BLANC YIN ZHEN  
FUJIAN - Récolte de l'année

YIN ZHEN WHITE TEA - FUJIAN  
Harvest of the year

Thé rafraichissant aux notes subtiles de fleurs de muguet. Sa liqueur est claire et soyeuse. Très prisé sous la dynastie Song, une partie de sa récolte était réservée à l'Empereur

Refreshing tea with subtle notes of lily of the valley flowers. It brews clear and silky. Very popular during the Song Dynasty, when a part of the harvest was reserved for the Emperor

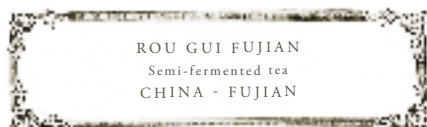


THÉ VERT LONG JING GRAND CRU  
PROVINCE DU ZHEJIANG - Récolte de l'année

GREEN TEA LONG JING GRAND CRU  
ZHEJIANG PROVINCE - Harvest of the year

Thé doux et délicat  
aux notes végétales de  
noisette. Le plus illustre  
des thés verts chinois

Soft and delicate tea  
with strong vegetal notes  
of hazelnut. The most  
famous Chinese green tea



THÉ ROU GUI SEMI-OXYDÉ À 60% - FUJIAN  
Récolte de l'année

ROU GUI 60% SEMI-FERMENTED TEA - FUJIAN  
Harvest of the year

Thé puissant aux notes  
boisées et florales, de  
cannelle et de fruits  
mûrs. Appelé aussi « Thé  
des Rochers », il pousse  
sur les sols très pauvres  
et rocailleux du mont  
Wu Yi au nord du Fujian

Powerful tea with woody  
and floral notes, plus  
subtler ones of cinnamon  
and ripe fruit. Also  
known as the «Tea of the  
Rocks», it's cultivated in  
the poor rocky soils of  
Mount Wu Yi in northern  
Fujian province



THÉ NOIR ZHENG SHAN XIAO  
ZHONG - FUJIAN  
Récolte de l'année

BLACK TEA SHAN XIAO ZHONG - FUJIAN  
Harvest of the year

Thé fin et subtil,  
aux notes de bois sucré  
et naturellement fumé.  
La production est très  
limitée. La cueillette  
se fait sur des théiers  
sauvages de plus de  
200 ans.

A refined and subtle  
tea with woody sweet  
notes, naturally smoked.  
Production is very  
limited. The harvest  
is done only once a year  
on wild tea plants aged  
of 200.

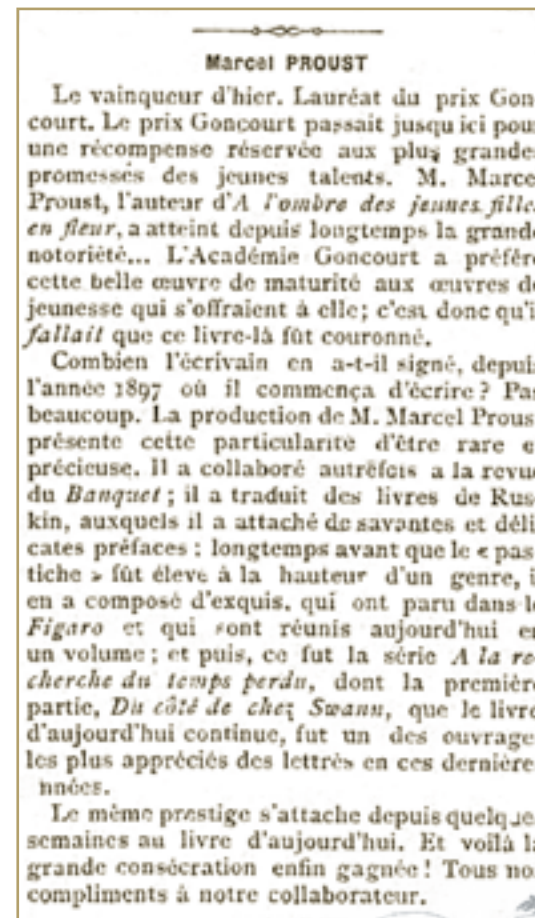


THÉ POST-FERMENTÉ PU ER  
MÉTHODE SHENG CHA - LIN CANG  
Récolte Millésimée

PU ER FERMENTED TEA  
SHENG CHA METHOD - LIN CANG  
Vintage Harvest

Thé soyeux aux notes de fruits secs, de sous-bois et de foin fraîchement coupé. Un thé rare issu de la récolte de théiers sauvages âgés de 500 ans

A silky tea with notes of dried fruit, the forest floor and freshly cut hay. This rare tea comes from plants that are more than 500 years old



LE FIGARO  
JEUDI 11 DÉCEMBRE 1919





*Les*  
autres  
**BOISSONS**

—  
Other Beverages

---

**LES BOISSONS CHAUDES**

HOT DRINKS

<b>CHOCOLAT CHAUD GRAND CRU</b> HOT CHOCOLATE <i>GRAND CRU</i>	18€
<b>ESPRESSO</b>	12€
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	16€
<b>LATTE, CAPPUCCINO</b>	16€
<b>CAFÉ AMÉRICAIN</b> AMERICAN COFFEE	16€
<b>CAFÉ LATTE NOISETTE</b> LATTE COFFEE WITH HAZELNU	16€

---

**LES BOISSONS GLACÉES**

ICED DRINKS

<b>THÉ GLACÉ RITZ PARIS</b> RITZ PARIS ICED TEA	15€
<b>CAFÉ GLACÉ</b> ICED COFFEE	16€
<b>CAFÉ LATTE GLACÉ</b> ICED CAFÉ LATTE	16€

Les prix sont indiqués pour une boisson en supplément de votre formule  
Price for an additional beverage, in addition to your tea *à la française*



---

## LES BOISSONS FRAÎCHES

REFRESHING DRINKS

FRAISE, POMME, ORANGE, POIRE, ANANAS, RAISIN BLANC (33CL)	16€
STRAWBERRY, APPLE, ORANGE, PEAR, PINEAPPLE, WHITE GRAPE	
COCA COLA, COCA ZÉRO (33CL)	13€
FEVER TREE GINGER ALE, FEVER TREE TONIC WATER, FEVER TREE SODA WATER (20CL)	13€

---

## LES EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

EVIAN 75CL	16€
EVIAN 33CL	13€

---

## LES EAUX PÉTILLANTES

SPARKLING WATERS

PERRIER (33CL) / BADOIT (33CL)	13€
BADOIT (75CL) / CHATELDON (75CL)	16€

Les prix sont indiqués pour une boisson en supplément de votre formule  
Price for an additional beverage, in addition to your tea *à la française*



Thé ou infusion supplémentaire : 15€  
Additional tea or herbal tea: 15€  
Mélange aromatique  
ou thé d'exception supplémentaire : 18€  
Additional aromatic blend  
or coinnoisseur's tea : 18€

Prix nets, service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés.  
Net prices, service included  
Checks are not accepted.

La liste des allergènes  
contenus dans ces pâtisseries  
peut vous être présentée sur demande.

The list of allergens  
in the pastries can be presented  
to you on request.

L'art de la table du Salon Proust est disponible  
à la vente à la Boutique Ritz Paris.  
The Salon Proust tableware is available  
for sale at the Ritz Paris Boutique.

*Le*  
**B A R**  
*à*  
*Champagne*

---

## NOS CAVIARS

Servis avec blinis et condiments  
Our caviar served with blinis and condiments

**CAVIAR OSCIETRE GOLD** 400€  
**SERVIS EN BOÎTE DE 30G AVEC BLINIS ET CONDI-  
MENTS.**  
GOLD OSSETRA CAVIAR  
SERVED IN 30G JARS WITH BLINIS AND CONDIMENTS.

---

## CANAPÉS

6 pièces

**BLINIS AU CAVIAR DE FRANCE** 180€  
BLINIS WITH CAVIAR FROM FRANCE

**CANAPÉS FOIE GRAS** 55€  
FOIE GRAS CANAPÉS

**CANAPÉS SAUMON FUMÉ** 40€  
SMOKED SALMON CANAPÉ

Prix nets, taxes et service compris / Les chèques ne sont acceptés  
La carte des allergènes est disponible sur demande  
Net prices and service included / Cheques will not be accepted  
Allergen menu is available upon request

---

## CHAMPAGNE AU VERRE

BY THE GLASS (14CL)

### LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE

BARONS DE ROTHSCHILD BRUT RESERVE RITZ	28€
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ RÉSERVE RITZ	35€
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT RÉSERVE RITZ	33€
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS RÉSERVE RITZ	35€
JACQUES LASSAIGNE « LES VIGNES DE MONTGUEUX » BLANC DE BLANCS	32€
BOLLINGER ROSÉ	42€

---

## VINS AU VERRE

BY THE GLASS (14CL)

### BLANCS

CHABLIS - DOMAINE CHRISTOPHE ET FILS 2014	18€
SAINT-JOSEPH - DOMAINE DU MONTEILLET 2015	24€

### ROUGES

CROZES-HERMITAGE « LES GALETS » - DOMAINE DES HAUTS-CHÂSSIS 2013	17€
SAUMUR-CHAMPIGNY - DOMAINE DES ROCHES-NEUVES 2015	17€

Prix nets, taxes et service compris / Les chèques ne sont acceptés  
La carte des allergènes est disponible sur demande  
Net prices and service included / Cheques will not be accepted  
Allergen menu is available upon request

---

## COCKTAILS CREATIONS

LE ROI SUSHANT Bourbon, Apérol, Bénédictine, Angostura	32€
GIMLET TILLEUL Gin, Cordial Tilleul	32€
SMOKED CARRIBEAN NEGRONI Rhum, Campari, Martini Rubino, Byrrh, Picon	32€

---

## COCKTAILS CLASSIQUES 12CL

BELLINI, ROSSINI, CHAMPAGNE COCKTAIL	32€
--------------------------------------	-----

---

## CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

BOTTLE (75CL)

### LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE

Barons de Rothschild Réserve Ritz

BARONS DE ROTHSCHILD BRUT RESERVE RITZ	150€
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ RÉSERVE RITZ	180€
BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT RÉSERVE RITZ	160€
BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS RÉSERVE RITZ	180€
BARONS DE ROTHSCHILD MILLÉSIMÉ 2010 RÉSERVE RITZ	280€

Prix nets, taxes et service compris / Les chèques ne sont acceptés  
La carte des allergènes est disponible sur demande  
Net prices and service included / Cheques will not be accepted  
Allergen menu is available upon request

---

## LES CHAMPAGNES DE MAISONS

### BLANCS

BOLLINGER « SPÉCIAL CUVÉE »	220€
DELAMOTTE BRUT	150€
DOM PÉRIGNON « VINTAGE » 2008	650€
JACQUESSON « CUVÉE 739 »	220€
« GRAND SIÈCLE » PAR LAURENT-PERRIER	330€
PERRIER-JOUËT « BELLE ÉPOQUE » 2012	530€
POL ROGER « CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL » 2006	675€
LOUIS ROEDERER « CRISTAL » 2008	680€
RUINART « BLANC DE BLANCS »	360€

### DEMI-SECS

VEUVE CLICQUOT « RICH » VINTAGE 2002	320€
--------------------------------------	------

### ROSÉS

BILLECART-SALMON « BRUT ROSÉ »	240€
BOLLINGER ROSÉ	210€
DEUTZ ROSÉ 2012	260€
« CUVÉE ROSÉ » LAURENT-PERRIER	210€
LOUIS ROEDERER ROSÉ 2013	210€
RUINART ROSÉ	290€

Prix nets, taxes et service compris / Les chèques ne sont acceptés  
La carte des allergènes est disponible sur demande  
Net prices and service included / Cheques will not be accepted  
Allergen menu is available upon request

---

## CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

BOTTLE (75CL)

### LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

#### BLANCS

ETIENNE CALSAC « ECHAPPÉE BELLE » EXTRA BRUT	130€
ULYSSE COLLIN « LES PIERRIÈRES » BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	370€
SÉBASTIEN GUENIN « LILIALE » BLANC DE BLANCS	125€
REMI LEROY EXTRA BRUT	150€
BENOÎT MARGUET « SHAMAN » GRAND CRU 2014	170€
FRÉDÉRIC SAVART « L'ACCOMPLIE » EXTRA BRUT	180€

#### ROSÉS

BÉRÈCHE & FILS « CAMPANIA REMENSIS »	275€
FRANCK PASCAL « TOLÉRANCE » 2010	235€

---

## MAGNUMS

BOTTLE (150CL)

BARONS DE ROTHSCHILD BRUT RESERVE RITZ	310€
BÉRÈCHE « RÉSERVE » BRUT	325€
BILLECART-SALMON « BRUT ROSÉ »	460€
BOLLINGER « SPÉCIAL CUVÉE »	450€

Prix nets, taxes et service compris / Les chèques ne sont acceptés  
La carte des allergènes est disponible sur demande  
Net prices and service included / Cheques will not be accepted  
Allergen menu is available upon request

---

## SPIRITUEUX 5CL

### WHISKIES

CHIVAS REGAL 12ANS	26€
MACALLAN DOUBLE CASK	40€
MAKER'S MARK	25€

### GIN

BEEFEATER	27€
MONKEY 47	30€

### VODKA

ABSOLUT	27€
TITO'S	27€

---

## BIÈRES EN BOUTEILLE

### BEERS

HEINEKEN (33CL)	16€
DEMORY BLANCHE (33CL)	16€

Prix nets, taxes et service compris / Les chèques ne sont acceptés  
La carte des allergènes est disponible sur demande  
Net prices and service included / Cheques will not be accepted  
Allergen menu is available upon request