

Nos Caviars - servis avec blinis et condiments

Our Caviar - served with blinis & condiments

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

Canapés - 6 pièces

Blinis au caviar de France <i>Blinis with Caviar from France</i>	180€
Canapés homard, macédoine de légumes et mayonnaise <i>Lobster canapés, diced vegetables and mayonnaise</i>	60€
Canapés foie gras, moût de raisin à la moutarde de Brive, truffe <i>Foie gras canapé, grape must with Brive mustard and black truffle</i>	55€
Blinis saumon fumé écossais, crème aux agrumes <i>Scottish smoked salmon on blinis, citrus cream</i>	40€
Toasts de crevettes, avocat et pamplemousse <i>Prawns on toast with avocado cream and grapefruit</i>	35€
Roulés croustillants, jambon et comté <i>Crispy ham and comté cheese sandwiches</i>	23€

Nos assiettes à partager

Assiette de jambon ibérique <i>Plate of Iberian ham</i>	55€
Sélection de fromages affinés <i>Selection of aged cheese</i>	24€

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 / *All credit cards are accepted*

La carte des allergènes est disponible sur demande / *Allergy-free menu available upon request*

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

Nos salades

Salade César à la volaille grillée, anchois 48€
Caesar salad with grilled chicken and anchovies

Salade César aux gambas grillées, anchois 76€
Caesar salad with grilled prawns and anchovies

Salade Vendôme, vinaigrette moutardée 56€

Servie avec vinaigrette truffée 63€

Foie gras de canard en terrine, artichauts, haricots verts, frisée
Duck foie gras terrine, artichokes, green beans, curly lettuce

Nos sandwichs

Traditionnel club sandwich avec ou sans bacon,
cœur de laitue 48€
Club Sandwich, served with or without bacon and lettuce salad

Club Ritz homard, cœur de laitue 95€
Ritzy lobster club sandwich, lettuce salad

Ritz burgers au Beaufort, pommes frites et cœur de laitue 45€
Ritz burgers, Beaufort cheese, French fries and lettuce salad

Nos plats

Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites et
cœur de laitue 48€
Hand-chopped steak tartare, french fries & green salad

Fine escalope de veau viennoise, pommes de terre grenailles,
cœur de laitue et sauce tartare 65€
Thin viennoise veal cutlet, roasted potatoes, heart of lettuce and tartare sauce

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 / All credit cards are accepted

La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergy-free menu available upon request

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

DESSERTS

23€

Éclair au chocolat du Venezuela / Venezuelan chocolate éclair
Pâte à choux croustillante, crémeux chocolat, éclats de fèves de cacao
Crunchy puff pastry, chocolate cream and slivers of cocoa beans

Cheesecake fraises des bois / Wild strawberries cheesecake
Fraises des bois, sablé friable et mousse onctueuse
Wild strawberries, golden crumbly base & creamy mousse

La meringue / The meringue
Chantilly, crème pâtissière, caviar de vanille
Chantilly, boston cream, vanilla caviar

Millefeuille caramel & noix de pécan / Millefeuille caramel & pecan nuts
Pâte feuilletée, crème légère, caramel & noix de pécan
Puff pastry, light cream, caramel & pecan nuts

La barquette caramel / The caramel tartlet
Biscuit croustillant, cœur de caramel et mousse légère à la crème d'Étrez
Crispy biscuit, Etrez cream mousse and caramel sauce

Entremet marbré / Marble dessert
Biscuit marbré cacao vanille, mousse onctueuse et vanille intense
Cacao and vanilla marble biscuit recovered with a delicate mousse and vanilla

Lunette Framboise
Fin sablé breton, crème fouetté et cœur de framboise
Short bread, whipped cream and raspberry cream

Tarte au citron / Lemon tart
Fine pâte sucrée, crème citron et légèreté meringuée
Thin sweet pastry, lemon cream & airiness meringue

L'Entremets au miel / Madeleine dessert
Mousse Chantilly, cœur de madeleine au miel, biscuits de Savoie, amandes torréfiées
Chantilly mousse, honey angel cake and roasted almonds

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 / All credit cards are accepted
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergy-free menu available upon request
Toutes nos viandes sont d'origine UE / All meats are sourced within the EU

Glaces et sorbets / Ice-cream and sorbet
la boule / per scoop

7€

Tarte fraises au sucre cassonade, confiture et crème fraîche d'Étrez
Strawberries tar with brun sugar, jam and Étrez cream

38€

NOS FROMAGES / OUR CHEESES

Sélection de fromages affinés et salade mélangée

Selection of matured French cheeses with mixed salad

24€

Suggestion de digestifs

Bas Armagnac Domaine Jouanda 1982

35€

Cognac Augier « Le Singulier »

30€

Cognac Remy Martin XO

80€

Rhum Plantation 2004 Panama

26€

Zacapa 23 ans

32€

Les exceptionnels

Rhum Havana Club Union

180€

Cognac Louis XIII

480€

Cognac Hennessy Paradis Impérial

1200€

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 / *All credit cards are accepted*

La carte des allergènes est disponible sur demande / *Allergy-free menu available upon request*

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