



BANC DE L'ÉCAILLER

PLATEAU ROYAL

POUR 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE 62

- 1 tourteau
- 4 langoustines
- 6 crevettes roses
- 6 Gillardeau n°3
- 6 Fines de Claire n°3
- 6 palourdes
- bulots
- bigorneaux
- crevettes grises

PLATEAU DE FROITS DE MER

POUR 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE 40

- 4 Fines de Claire n°3
- 4 Gillardeau N°3
- 6 palourdes
- 6 crevettes roses
- crevettes grises
- bulots
- bigorneaux

HUÎTRES

- Fines de Claire de Marennes Oléron n°3 LES SIX 20
- Gillardeau N°3 LES SIX 28
- Huîtres de Normandie bio de l'île de Chausey n°3 LES SIX 26

COQUILLAGES

- Bulots LA PORTION 12
- Bigorneaux LA PORTION 10
- Palourdes de Normandie bio de l'île de Chausey LES SIX 14

CRUSTACÉS

- Crevettes grises LA PORTION 14
- Crevettes roses LA PORTION 22
- Langoustines LA PORTION 45

PRINTEMPS 2019
PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS
Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Rech ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine.
* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE

PREMIER BORD

CHAUD & FROID

- Langoustines rafraîchies, fine gelée et citron caviar 36
- Primeurs à la grecque, crabe royal 28
- Poulpe fondant, artichauts 28
- Asperges blanches à la vapeur, sauce mousseline 26

CRU ET MARINÉ

PETITS POISSONS DE PÊCHE DURABLE

- Sardine, d'autres au beurre demi-sel 16
- Daurade, asperges vertes et estragon 20
- Saint-Jacques, agrumes et gingembre 26
- Mulet, oursin de pleine mer 20

RÉGATE

CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE À VOTRE CONVENANCE ET PEUVENT ÉGALEMENT, ÊTRE SERVIS AVEC LA SAUCE DE VOTRE CHOIX

Aile de raie meunière	34	Grenobloise
Barbue à la vapeur	48	Jus au coquillages
Noix de Saint-Jacques dorées	38	Sauce coraillée
Cabillaud poêlé	36	Beurre blanc
Saint-pierre au plat	44	Huile d'olive, citron et tomate
Dorade au four	36	Sucs de cuisson
Volaille jaune rôtie	38	Bisque légère
Faux-filet de bœuf au sautoir	42	Béarnaise

AU CHOIX

GRANDE PÊCHE

- Poisson du jour à PARTAGER POUR 2 SELON ARRIVAGE PRIX AU KG 100
- Sole épaisse au beurre demi-sel à PARTAGER POUR 2 PRIX AU KG 120
- Cookpot de homard et pommes de mer 68

GARNITURE

Légumes de saison / Haricots verts / Pomme purée / Pommes grenaille

SUPPLÉMENTAIRE 8

DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	44
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	36
BOISSONS NON COMPRIS	

Saumon à la parisienne, condiment estragon

OU

Asperges vertes rafraîchies, haddock

—

Soupe de poisson du jour

OU

Maigre poêlé, primeurs de saison, sucs de cuisson

—

Tartelette citron

OU

Pain perdu de Pastis d'Amélie

«RECHXOTIQUE»

Rech N'Roll, homard et mangue épicée 32

FROMAGE

Le fameux Camembert de Rech 8

SUCRÉ

Mr Rech: Succès noisette glacé, sauce au chocolat chaud 14

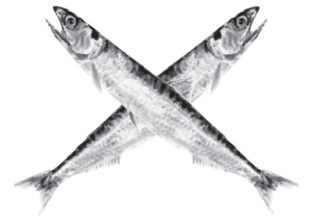
Composition rhubarbe / fraise, crème d'Anjou 16

Vacherin aux agrumes, sorbet amande 14

Le fameux éclair XL de Rech au chocolat* ou à la vanille 14

Pain perdu de Pastis d'Amélie 14

Glaces et sorbets du moment 10



BANC DE L'ÉCAILLER

PLATEAU ROYAL

POUR 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE 62

- 1 tourteau
- 4 langoustines
- 6 crevettes roses
- 6 Gillardeau n°3
- 6 Fines de Claire n°3
- 6 palourdes
- bulots
- bigorneaux
- crevettes grises

PLATEAU DE FROITS DE MER

POUR 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE 40

- 4 Fines de Claire n°3
- 4 Gillardeau N°3
- 6 palourdes
- 6 crevettes roses
- crevettes grises
- bulots
- bigorneaux

HUÎTRES

Fines de Claire
de Marennes Oléron n°3 LES SIX 20
Gillardeau N°3 LES SIX 28
Huîtres de Normandie bio
de l'île de Chausey n°3 LES SIX 26

COQUILLAGES

Bulots LA PORTION 12
Bigorneaux LA PORTION 10
Palourdes de Normandie bio
de l'île de Chausey LES SIX 14

CRUSTACÉS

Crevettes grises LA PORTION 14
Crevettes roses LA PORTION 22
Langoustines LA PORTION 45

PRINTEMPS 2019
PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS
Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Rech ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine.
* DESSERT RÉALISÉ AVEC LE CHOCOLAT DE NOTRE MANUFACTURE

PREMIER BORD

CHAUD & FROID

Langoustines rafraîchies, fine gelée et citron caviar 36

Primeurs à la grecque, crabe royal 28

Poulpe fondant, artichauts 28

Asperges blanches à la vapeur, sauce mousseline 26

CRU ET MARINÉ

PETITS POISSONS DE PÊCHE DURABLE

Sardine, d'autres au beurre demi-sel 16

Daurade, asperges vertes et estragon 20

Saint-Jacques, agrumes et gingembre 26

Mulet, oursin de pleine mer 20

RÉGATE

CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE À VOTRE CONVENANCE ET PEUVENT ÉGALEMENT, ÊTRE SERVIS AVEC LA SAUCE DE VOTRE CHOIX

Aile de raie meunière 34

Barbue à la vapeur 48

Noix de Saint-Jacques dorées 38

Cabillaud poêlé 36

Saint-pierre au plat 44

Dorade au four 36

Volaille jaune rôtie 38

Faux-filet de bœuf au sautoir 42

AU CHOIX

Grenobloise

Jus au coquillages

Sauce corailée

Beurre blanc

Huile d'olive, citron et tomate

Sucrs de cuisson

Bisque légère

Béarnaise

GRANDE PÊCHE

Poisson du jour À PARTAGER POUR 2 SELON ARRIVAGE PRIX AU KG 100

Sole épaisse au beurre demi-sel À PARTAGER POUR 2 PRIX AU KG 120

Cookpot de homard et pommes de mer 68

GARNITURE

Légumes de saison / Haricots verts / Pomme purée / Pommes grenaille SUPPLÉMENTAIRE 8

DÎNER

MENU 80
BOISSONS NON COMPRIS

Langoustines rafraîchies, fine gelée et citron caviar —
Daurade marinée, asperges vertes et estragon —
Barbue rôtie, primeurs de saison, sucrs de coquillages —
Le fameux Camembert de Rech —
Pavlova aux agrumes

«RECHXOTIQUE»

Rech N'Roll, homard et mangue épicée 32

FROMAGE

Le fameux Camembert de Rech 8

SUCRÉ

Mr Rech: Succès noisette glacé, sauce au chocolat chaud 14

Composition rhubarbe / fraise, crème d'Anjou 16

Vacherin aux agrumes, sorbet amande 14

Le fameux éclair XL de Rech au chocolat* ou à la vanille 14

Pain perdu de Pastis d'Amélie 14

Glaces et sorbets du moment 10