

STARTERS

Pâté en croûte	18 €
Cured Duck Foie Gras, grape pulp and Brive mustard	24 €
Burrata, black olive tapenade, tomatoes, Xérès vinegar	18 €
Smoked salmon, horseradish cream, rye cracker	18 €
Cold salmon « à la parisienne », tarragon mayonnaise	20 €
Today's special	18 €

L'INCONTURNABLE

Hanger steak, shallots, Pont-Neuf French fries
29 €

WEEKDAY SPECIALS

MONDAY

Calf's liver, potato purée, veal juice
34 €

TUESDAY

Pan-fried sea bream, raw and cooked fennel, aniseed white butter gravy
34 €

WEDNESDAY

Pork belly, Puy green lentils, gravy
24 €

THURSDAY

Confit duck, potatoes sarladaise
29 €

FRIDAY

Hake fillet grenobloise, steamed potatoes
32 €

SATURDAY

Salmon fillet, potato purée, white butter
29 €

SUNDAY

Roast corn-fed chicken supreme, French fries
26 €

SALADS

Salad Niçoise, olive oil, balsamic vinegar	22 €
Heart of lettuce, raw vegetables, olive oil, lemon	16 €
Fresh salad, mustard vinaigrette	6 €

SANDWICH

Ham and butter sandwich, lettuce, olive oil and balsamic vinegar
18 €

CASSEROLE DISHES

Veal stew, rice pilaf	29 €
Cod brandade, Melba toast	29 €
Navarin of lamb, steamed vegetables	34 €

CHEESES

Cervelle de canut tart (French cream cheese with wine), arugula salad, olive oil, lemon	16 €
18 months aged Comté, heart of lettuce	17 €
Deep fried crispy camembert, mesclun salad	14 €

DESSERTS

Apple Tatin tart	12 €
« Floating Island »	12 €
Strawberry tart	12 €
Chocolate mousse	12 €
Ice-creams and sorbets (according to the season)	12 €

LES ASSIETTES A PARTAGER / APPETIZERS 18H-22H

Tartine de foie gras de canard mi-cuit, pulpe de raisin à la moutarde de Brive <i>Cured Duck Foie Gras, grape pulp and Brive mustard</i>	20 €
Sélection de charcuterie espagnole <i>Selection of spanish chacuterie</i>	26 €
Toast de saumon fumé au raifort, croustillant de seigle <i>Smoked salmon, toast, horseradish cream, rye cracker</i>	18 €
Croustillant de volaille, mayonnaise à l'estragon <i>Crispy chicken, tarragon mayonnaise</i>	18 €
Rouleaux de printemps végétariens <i>Vegetarian Spring rolls</i>	15 €
Mini Hot dogs, moutarde et ketchup <i>Mini hot dog, mustard and ketchup</i>	10 €
Mini Cheese Burgers de bœuf <i>Mini beef cheese burgers</i>	18 €
Comté AOC 18 mois <i>18 months aged Comté</i>	17 €
Tarte Tatin aux pommes <i>Apple Tatin tart</i>	12 €
Île Flottante <i>Floating Island</i>	12 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate Mousse</i>	12 €
Tarte aux fraises <i>Strawberry Tart</i>	12 €

LES COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

24€

SO BRITISH

Quand le gin invite la fleur de sureau à l'heure du thé, un doux moment de convivialité

Gin and elderflower join together for tea time, a sweet moment

GRAND AZTEC

César Ritz a dit « un petit homme pour une grande liqueur ». L'alliance entre deux maisons pour un hommage torréfié

César Ritz said « a small man for a big liqueur ». The alliance between two houses for a roasted tribute

RITZY JASMIN

Attention, de belles paroles ne veulent pas dire qu'une vodka ne pourrait pas vous envoûter

Careful, don't let the small talk fool you the vodka can bewitch you

FIFTY SHADES

50 nuances de Grey? Non ! 50 nuances d'Aurélié Pezet ! Un mélange subtil et passionné pour un résultat doux et pimenté

50 Shades of Grey? No ! 50 shades of Aurélié Pezet! A fine and passionate mix for a for a sweet and spicy finish

BERMUDE CRUSTA

Le voyage d'un fruit du verger jusque dans les îles ensoleillées

An orchard's fruit journey to the sunny islands

BLACKSTAR

Just for the Heroes!
La prune noire est star et le gin s'incline! *Just for the Heroes!*

The gin bows before the black plum star. Just for the Heroes!

LES COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

24€

CONSTELLATION

Quand l'épice fait la malice,
la fleur réchauffe le cœur

*Spice the menace and a heart
warming flower*

YOI SHIIN

Une pomme au pays du soleil
levant. Fraicheur et finesse

*An apple in the land of the rising
sun. Freshness and sharpness*

CUBAN MASHUP

Le pétillant me fait tourner la
tête, mon rhum à moi c'est toi...
Je ferais le tour du monde, pour
une absinthe ou bien pour toi

*Bubbles makes my head spin, you
are my rum ...
I would go around the world,
for an absinthe or even you*

NEW YORK MELODY

Une chanson amère mais aussi
douce que l'amande ou la
mélodie d'une bouteille entre
Moscou et New York City.

*Almond like bitter sweet song or
the melody of a bottle between
Moscow and New York City.*

OX - IDEA

Clin d'oeil à un vin ox-ydé aux
notes citronnées

*A wink to an ox-ided wine with
lemony notes*

LES SECRETS

Les rhums et les plantes
s'emmêlent dans le plus grand
des secrets

*Rums and herbs get tangled in the
biggest secret*

COCKTAILS ÉTÉ / SUMMER COCKTAILS

24€

SOUS UNE ALCOLVE

La vigne dessine
des notes vanillées

*The vineyard
depicts notes of vanilla*

LA VIE EN ROSE

Un pamplemousse
dit des mots d'amour
à une vodka, des mots
de tous les jours...

*A grapefruit
whispers love words to a vodka,
every day words...*

LE GRAND JARDIN

Une parenthèse de verdure
pétillante où le gin se fait discret

*A time off for some easy
fizzy greens and sneaky
gin*

CÔTÉ BIEN ÊTRE / WELL-BEING

18€

HEAVEN HAVE MERCY

Jus orange, ananas,
purée de passion,
ginger ale

*Orange juice, pineapple juice,
passion fruit purée
and ginger ale*

LE RUBIS

Jus de pastèque fraîche,
jus de pamplemousse, purée
de fraises et framboises
fraîches, jus de cranberry

*Fresh watermelon juice,
grapefruit juice, strawberry
and raspberry purée
cranberry juice*

MISS GREEN

Jus de pomme granny, jus de
concombre, menthe fraîche,
citron vert

*Granny smith juice, cucumber
juice, french mint
and lime*



RITZ MANHATTAN

68 €

Macallan 1990, vermouth rouge, bitter
1990 Macallan, red vermouth, bitter

LES COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

30 €

L'ensemble de notre équipe sera ravie de réaliser
des cocktails classiques
Our team would be delighted to prepare a classic cocktail