



Disponible de 12h à 22h

Les Entrées

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 23

Salmon, oyster and seabass tartare seasoned with ginger and lemon

Crème légère de potiron aux dés de Comté et brisures de châtaignes 16

Light pumpkin cream, diced comté cheese chestnuts bursts

Œuf mimosa de « Mamie Constant » 16

Chef's nanny deviled eggs

Fines tranches de saumon fumé de Norvège, crème acidulée à l'aneth 32

Thin slices of smoked Norwegian salmon , tangy dill cream

Les incontournables

La vraie salade César Ritz 24

The real Ritz's Ceasar Salad

Burger de bœuf 34

Beef burger

Croque-Monsieur au comté et jambon "Prince de Paris" 28

Croque-Monsieur with comté cheese and "Prince de Paris" cooked ham

Les signatures

Volaille jaune rôtie à la broche au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 30

Spit roasted yellow chicken with herb butter, mashed potatoes

Filet de bœuf au poivre mignonette, pommes sautées au thym citron 35

Beef filet and "mignonette" pepper, sautéed potatoes with thyme and lemon

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 29

Langoustine ravioli, artichoke puree and shellfish sauce

Les desserts

Fromages affinés de nos régions 20

French cheese plate

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13

The famous « Chef Christian Constant » chocolate tart

Riz au lait à la fleur d'oranger et pistache 12

Orange blossom rice pudding, pistachios

Mont blanc aux marrons confits 14

Meringue and cream "Mont Blanc", confit chestnuts

Fruits frais, jus à la vanille de Tahiti et verveine 13

Fresh fruits salad infused with Tahiti vanilla and verbena

Glace ou sorbet de saison 15

Seasonal ice cream or sorbet