



## Menu Le Languedoc

<https://lacarte.menu>

64 boulevard de Port Royal, 75005 Paris, France  
(+33)147072447,(+33)890719851 - <http://ritzdiner.nyc/>



64 Bd Port Royal 75005 Paris 0147 07 24 47 ou 01 89 07 19 85 1 (75005 à Paris) et (89005 à NY)	
<i>Nos Plats</i>	
Catons de pommes de terre gratinées, pommes sautées	15,00 €
Wolaité kashkadee poché à l'anglaise, pommes sautées	14,00 €
Entrée grillée, pommes sautées et salade d'avocat	12,00 €
Côte de bœuf grillée (120g), pommes sautées	19,00 €
Chateaubriand (150g) grillé, pommes sautées	18,00 €
Filet au poivre flambe sauté, pommes sautées	18,00 €
Canard au confit de canard	15,00 €
Confit de canard, pommes sautées à l'ail	15,00 €
Carrière supplémentaire	4,00 €
(Prix hors service 1,50 €)	

**Le menu de taverne de Paris** contient environ 26 différentes nourriture et boissons. En moyenne, tu paieras environ 11 € pour un plat/une boisson, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 26. Ce Restaurant sert différents délicieux français nourriture. Ce site Restaurant propose **nourriture, qui sont typiques de tout le continent européen**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**. De plus, l'atmosphère fait que consommer la **nourriture et les boissons occidentales** typiques est une expérience agréable. Pour combattre la faim de **friandises**, Le Languedoc peut certainement aider avec ses **fins d** desserts. L'établissement est accessible aux fauteuils roulants. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)147072447](tel:+33147072447), [\(+33\)890719851](tel:+33890719851). Il est possible de commander nourriture sur prémisses [ritzdiner.nyc](http://ritzdiner.nyc/) Site .

# Menu Le Languedoc



## Boissons alcoolisées

### BIÈRE

poivre noir | farine de pain | de chou | levure sèche | œufs | ...

## Antipasti

### ANTIPASTI

## Plats d'accompagnement

### PATATES

## Plats de viande

### SAUCISSE

## Plateaux

PLATEAU DE NOURRITURE \$13.0

## Dessert

DESSERT 1 \$10.9

## Menus de sushis

### CANARD

## Plats de porc

### STEAK

huile d'olive | jus de citron | Les noix de coco, triturerées | bif à thon | mangue fraîche - peauée, mise en pâte et coupée | ...

## Snails

### ESCARGOT

le beurre | Les noix de coco, triturerées | les escargots hélicoïdes, sans coquilles | champignons frais de grande taille

## Salate - groß

### DOLCE

## Carnes y aves

### POLLO AGRIDULCE

## Fancy fixin's®

### ÉGLEFIN

## Drinks

### BOISSONS

## Dessert\*

### DESSERT

## Desserts

DESSERT \$12.0

DESSERT \$13.0

## Apéritif

APÉRITIF \$12.0

### APÉRITIF

## Pizza

### PIZZA NORMALE

### PIZZA FRANÇAISE

champagne | Le gin. | couches de glace | jus de citron | sucre

## Plats de poisson

### CROQUETTES DE POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

### POISSON DU JOUR

# Menu Le Languedoc



## Menu dégustation

PLAT 2	\$12.0
PLAT 1	\$10.9

## Le cénacle

ENTRÉE 1	\$10.9
ENTRÉE 3	\$13.0

# Menu Le Languedoc



## Le Languedoc

64 boulevard de Port Royal, 75005 Paris, France **Heures d'ouverture:**

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

