

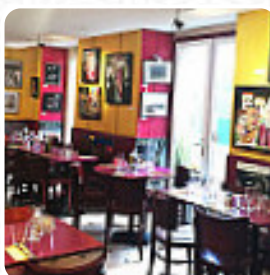


Menu Page 35

<https://lacarte.menu>

4 rue du Parc Royal, 75003 Paris, France

+33144543535, +33142769375 - <http://www.restaurant-page35.com/>



Le restaurant de Paris propose **108** différents **menus et boissons** sur [la carte](#) pour un prix moyen de 15 €. Nous avons dîné dans ce restaurant très inattendu, dans un quartier très agréable. Les galettes et les frites sont bonnes, le rapport qualité-prix est excellent et le personnel est très amical. La décoration est originale et le service est ultra-rapide. La formule du jour est facile et d'une qualité irréprochable. Un endroit vraiment recommandable pour échapper à l'agitation du marais. Charmant petit restaurant excentrique avec un personnel vraiment sympathique. Une soirée vraiment agréable hors des sentiers battus. Un réveillon de Noël merveilleux avec un délicieux repas et un service attentionné. Mention spéciale pour l'accueil chaleureux et les plats préparés avec amour. Dîner délicieux avec un service amical et attentif. Un bel endroit avec des impressions Picasso sur les murs. En résumé, une adresse à recommander chaudement pour une expérience culinaire agréable et conviviale.

Menu Page 35



Soupes

GAZPACHO

Pâtes

DOUX

6 €

Pizza

LE BŒUF HACHÉ

19 €

Végétarien

SALADE NIÇOISE

20 €

Burger

BURGER DE POISSON

20 €

Suppléments

OEUF À LA COQUE

Accompagnements

RIZ

Riz

RISOTTO

Poulet

POULET FRIT

Indien

CURRY DE POULET

Boissons Gazeuses

FRUIT SQUASH

6 €

Pizza Speciale - Piccola Ø 26 Cm

COPPA

17 €

Sharing

SALADE AU FROMAGE BLEU

8 €

Our Burgers

COPPA BURGER

19 €

French

FOIE GRAS

Ciders and Meads

CIDRE BIOLOGIQUE

9 €

Le Boeuf

BURGER SIGNATURE

19 €

Les Coupes Glacées

TROU NORMAND

12 €

Bières - Pression

GRIMBERGEN

8 €

Red Imported

BROUILLY, CHÂTEAU DE CORCELLES

33 €

Menu Fête Des Mères 34.90€ €34.9

APÉRITIF

7 €

Menu Page 35



Vins Rouges (La Bouteille 75Cl)

CÔTES DU RHÔNE AOC 6 €

Boissons Alcoolisées

PETIT CHABLIS 8 €

CHAMPAGNE 65 €

Plats De Poisson

CHIPS DE POISSON 21 €

POISSON ET FRITES

Entrées & Salades

FRITES

CHIPS

Boissons Chaudes

THÉ

CAFÉ

Boissons



BOISSONS

VERRE DE VIN

BOISSON CHAUDE 6 €

Café

MACCHIATO 4 €

CHOCOLAT CHAUD MAISON 6 €

CAFÉ CHAUD

House Wines - Glass (14Cl)

HAUT MÉDOC AOC, CHÂTEAU VICTORIA II 7 €

SAUVIGNON AOC 6 €

CÔTES DE PROVENCE, MAURIN DES MAURES 7 €

Catégorie De Restaurant



DESSERT

FRANÇAIS

SANS GLUTEN

Salades



SALADE VÉGÉTARIENNE 17 €

SALADE CÉSAR 19 €

ÉPINARDS FROMAGE DE CHÈVRE 17 €

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Alcoholic Drink

AFTER-DINNER LIQUEUR 12 €

DRAUGHT BEER 25 CL 6 €

DRAUGHT BEER 50 CL 11 €

CHAMPAGNE (11 CL) 12 €

Chef's Wine Cellar

PINOT NOIR, ROUQUIN DE JARDIN ORGANIC (UNAVAILABLE AT THE MOMENT) 25 €

GAMAY AU GRAND JAMAIS, LES COPAINS D'ABORD 26 €

PINOT NOIR, CÔTES CHALONNAISES, MILLE BUIS 38 €

CHARDONNAY ECOTERRA BIO 31 €

Menu Page 35



Plat Principal

| | |
|-----------------------------------|------|
| PORK LOIN, MUSTARD SAUCE | 19 € |
| PAGE 35'S FRIED CHICKEN | 20 € |
| BUTCHER'S CHOICE CUT | 21 € |
| SEMI COOKED TUNA | 23 € |
| THE MEMORY OF MY DEAR PERIGORD | 23 € |
| HOMEMADE BOEUF BOURGUIGNON | 25 € |
| CRYING TIGER OF SOM AND CHEF ERIK | 27 € |

Entrées

| | | |
|--|-------------------------------------|------|
|  | TERRINE DU JOUR | 10 € |
| | SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE | 11 € |
| | STEAK TARTARE | 20 € |
| | PLATEAU DE FROMAGES | 10 € |
| | STEAK TARTARE | |
| | WINTER VEGETABLES VELOUTÉ | 8 € |
| | FISH RILLETES | 12 € |
| | ORGANIC BAKED EGG WITH FOIE GRAS | 15 € |

Ces Types De Plats Sont Servis



POISSON

PÂTES

HAMBURGER

SALADE

STEAK DE THON

GLACE

SOUPE

VIANDE

POULET

DESSERTS

Dessert



| | |
|-------------------------------|------|
| CRÊPE WITH BUTTER SUGAR | 6 € |
| CRÊPES | 7 € |
| CRÈME BRÛLÉE | 9 € |
| DAME BLANCHE ICE CREAM SUNDAE | 10 € |
| GOLDEN ICE CREAM SUNDAE | 10 € |
| FONDANT AU CHOCOLAT | 10 € |
| CRÊPE FAÇON TATIN | 11 € |
| CRÊPE | |
| GÂTEAU AU FROMAGE | |
| SORBET | |
| GLACE VANILLE | |
| CARAMEL SALÉ | |
| RIZ AU LAIT | |

Ingrédients Utilisés



| | |
|-------------------------|-----|
| FROMAGE BLANC | 8 € |
| CANARD | |
| SAUMON | |
| BŒUF | |
| THON | |
| FROMAGE | |
| PARMESAN | |
| MOUTARDE | |
| CARAMEL | |
| CREVETTES | |
| OIGNON | |
| COQUILLES SAINT-JACQUES | |

Menu Page 35

FRUIT DE MER

COQUILLE

ŒUF

NUTELLA



Page 35

4 rue du Parc Royal, 75003
Paris, France

Heures d'ouverture:

Mardi 11:30 -15:30

Mercredi 11:30 -15:30

Jeudi 11:30 -15:30 17:30 -22:00

Vendredi 11:30 -15:30 17:30
-22:30

Samedi 11:30 -22:30

Dimanche 11:30 -22:00

Fait avec [Carte](#)

