
LE BISTR O PARISIEN

Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

ENTRÉES / STARTERS

- ✦ Carpaccio de tomates anciennes, houmous, pesto basilic et roquette – Heirloom tomato carpaccio, hummus, basil pesto, and arugula. 14.00€
- ✦ Mousseline de courgettes coco, crevettes marinées au gingembre, citron vert et légumes croquants au curry vert – Zucchini coconut mousse, ginger-marinated shrimp, lime, and crunchy vegetables with green curry. 14.00€
- ✦ Gaspacho blanc aux amandes, chiffonnade de jambon Serrano, sucrine et croustillant de Parmesan – White almond gazpacho, Serrano ham shavings, baby gem lettuce, and crispy Parmesan. 14.00€
- ✦ Entrée du jour – Daily special starter 13.00€

PLATS / MAIN COURSE

- ✦ Saumon cuit sur peau, risoni, vierge de tomates, olives noires et herbes fraîches – Skin-on cooked salmon, risoni pasta, tomato vierge, black olives, and fresh herbs 23.00€
- ✦ Suprême de poulet jaune, gnocchi et pleurotes sautées, petits pois et jus corsé – Yellow chicken supreme, sautéed gnocchi and oyster mushrooms, green peas, and rich jus 22.00€
- ✦ Pâtes penne, courgettes confites à l'huile d'olive, pesto basilic et parmesan râpé – Penne pasta, olive oil confit zucchinis, basil pesto, and grated Parmesan 20.00€
- ✦ Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrine, sauce tomate) – Bistro cheeseburger, crispy potatoes (sesame seed bun, minced beef, cheddar, onions, baby gem lettuce, tomato sauce) 24.00€
- ✦ Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes – XL ribeye steak (350g), crispy potatoes 35.00€
- ✦ Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes – Extra crispy potatoes or vegetables 8.00€
- ✦ Plat du jour – Daily special main course 23.00€



LE BISTRŌ PARISIEN

Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

FROMAGES / CHEESE

- ✦ Fromage affiné par notre Maître Fromager, mesclun de salade – 12.50€
Cheese selected by our Master Cheesemonger, mixed salad greens

DESSERTS / DESSERTS

- ✦ Profiterole, glace fleur de lait, chocolat et coulis pêche verveine – 11.00€
Profiterole with milk ice cream, chocolate, and peach verbena coulis
- ✦ Le petit pot tout chocolat – 11.00€
The little chocolate pot
- ✦ Fruits coupés, coulis fraise, framboise, verveine, basilic, gingembre – 12.00€
Freshly cut fruits with strawberry, raspberry, verbena, basil, and ginger coulis
- ✦ Dessert du jour – 11.00€
Daily special dessert

MENU ENFANT(-12 ANS)/CHILDREN'S MENU(UNDER 12S) 18.00€

- ✦ Pâtes pennetteau jambon et Emmental ou suprême de poulet jaune, pommes de terre croustillantes -
Pennette pasta with ham and Emmental cheese or yellow chicken supreme with crispy potatoes
- ✦ Glace vanille en pot ou Le petit pot tout chocolat -
Vanilla ice cream in a cup or The little chocolate pot
- ✦ Sirop à l'eau (25cl) -
Flavored syrup with water (25cl)



LE BISTRŌ PARISIEN

Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

SNACKING (de 15h30 à 18h) / SNACKS AT 3:30 PM TO 6 PM

✦	Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar) – Caesar salad (lettuce, chicken, croutons, anchovies, Caesar dressing)	19.00€
✦	Salade de saumon fumé, crème acidulée, légumes croquants – Smoked salmon salad, tangy cream, crunchy vegetables	14.00€
✦	Omelette nature, pommes de terre croustillantes, mesclun de salade – Plain omelette, crispy potatoes, mixed salad greens	11.00€
✦	Omelette jambon et fromage, pommes de terre croustillantes, mesclun de salade – Ham and cheese omelette, crispy potatoes, mixed salad greens	13.00€
✦	Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager – Assortment of cheeses and cold cuts to share	20.00€
✦	Assiette de fromages à partager – Cheese platter to share	19.00€
✦	Dessert du jour – Daily special dessert	11.00€

