




LE BISTR PARISIEN








Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

ENTRÉES / STARTERS

-  Canard en deux façons, lentilles tièdes et jus de persil en vinaigrette -
Two ways of duck, warm lentils and parsley juice in vinaigrette 14.00€
-  Mousseline de panais, oeuf poché et fricassée de shitaké, crumble Parmesan paprika -
Parsnip mousseline, poached egg and shiitake fricassee, Parmesan paprika crumble 14.00€
-  Tartelette poireaux, haddock, lamelles de saumon fumé, mesclun d'hiver -
Leek and haddock tartlet, smoked salmon strips, winter mesclun 14.00€
-  Entrée du jour -
Starter of the day 13.00€

PLATS / MAIN COURSE

-  Suprême de poulet jaune, purée de potimarron, gnocchis aux pleurotes, jus de romarin -
Yellow chicken supreme, pumpkin purée, oyster mushroom gnocchi, rosemary jus 23.00€
-  Saumon sur peau, mousseline de chou-fleur, Grecque de légumes et émulsion de cresson -
Salmon on the skin, cauliflower mousseline, Grecque of vegetables and watercress emulsion 22.00€
-  Pennettes liées au pesto de cresson et épinards fondus à l'huile d'olive, coupeaux de Comté AOP -
Pennettes with watercress pesto and spinach melted in olive oil, cutlets of Comté AOP 20.00€
-  Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrose, 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 BISTR 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 –
Cheese selected by our Master Cheesemonger, mixed salad greens 12.50€

DESSERTS / DESSERTS

-  Ananas et kumquat confits, ganache chocolat blanc et passion, sacristain –
Candied pineapple and kumquat, white chocolate and passion ganache, sacristain 12.00€
-  Liégeois, chocolat lait praliné, chantilly –
Liégeois, milk chocolate praline, chantilly 11.00€
-  Chou chocolat craquelin façon poire belle Hélène –
Chou chocolat craquelin belle Hélène pear style 11.00€
-  Dessert du jour –
Daily special dessert 11.00€

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

-  Pâtes penne et jambon et Emmental ou suprême de poulet jaune, pommes de terre croustillantes -
Penne 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 BISTRÔ 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€ |
| ✿ | Mousseline de panais, œuf poché et fricassée de shiitaké, crumble Parmesan paprika –
Parsnip mousseline, poached egg and shiitake fricassee, Parmesan paprika crumble | 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€ |

