
LE BISTRO PARISIEN

Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

FORMULE COMBINÉE ADULTES / ADULTS' COMBINED PACKAGE - 47 €

Entrée + plat (choix à la carte SAUF entrecôte*) + billet **croisière commentée**
OU **Plat** (choix à la carte SAUF entrecôte*) + **dessert** + billet **croisière commentée**

Starter + Main course (à la carte choices except XL ribeye steak*) + **Commented cruise ticket**
OR **Main course** (à la carte choices except XL ribeye steak*) + **desserts** + **Commented cruise ticket**

FORMULE COMBINÉE ENFANT / CHILDREN'S COMBINED PACKAGE - 22 €

Menu enfant
+ billet **croisière commentée**

Children's Menu
+ **Commented cruise ticket**

*Supplément de 10,50 euros

Vous pouvez effectuer la croisière commentée à l'heure de votre choix avant ou après votre repas.



LE BISTRO PARISIEN

Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

ENTRÉES / STARTERS

-  **Gaspacho aux poivrons, tomates, fenouil, mozzarella di buffala et sorbet basilic -**
Bell pepper, tomato, and fennel gazpacho with buffalo mozzarella and basil sorbet
-  **Focaccia de tomates fraîches et confites, chiffonnade de jambon de Bayonne, roquette, sauce caesar et copeaux de parmesan AOP -**
Fresh and confit tomato focaccia with Bayonne ham, arugula, Caesar dressing, and PDO Parmesan shavings
-  **Poulpe mariné, purée de lentilles corail au curry, ricotta aux herbes -**
Marinated octopus with curried red lentil purée and herb ricotta
-  **Entrée du jour -**
Starter of the day

PLATS / MAIN COURSE

-  **Saumon snacké sur peau, purée et courgettes étuvées, chutney du mendiant et vierge d'herbes -**
Seared salmon with purée and stewed zucchini, dried fruit chutney, and herb vinaigrette
-  **Suprême de poulet jaune, risotto de risoni aux oignons confits et parmesan AOP, purée de petit pois -**
Yellow chicken supreme with risoni risotto, caramelized onions, PDO Parmesan, and pea purée
-  **Orecchiette à la tomate, artichaut façon barigoule, olives taggiasches et copeaux de parmesan AOP -**
Orecchiette with tomato, barigoule-style artichokes, Taggiasca olives, and PDO Parmesan shavings
-  **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)
-  **Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes -**
XL ribeye steak (350g), crispy potatoes
-  **Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes -**
Extra crispy potatoes or vegetables
-  **Plat du jour -**
Daily special main course



LE BISTRO 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

DESSERTS / DESSERTS

-  **Tartelette sablée chocolat, ganaches chocolat au lait et coco-citron vert, fraises fraîches –**
Chocolate shortbread tartlet with milk chocolate and coconut-lime ganaches, fresh strawberries
-  **Coupe de fruits marinées à la crème de citron/ lemon curd, émulsion de lait d'amandes vanillé –**
Marinated fruit cup with lemon curd and vanilla almond milk foam
-  **Choux craquelin, duo de glaces vanille et abricot, marmelade d'abricots parfumé au thé jasmin, sauce chocolat –**
Craquelin choux with vanilla and apricot ice creams, apricot marmalade infused with jasmine tea, chocolate sauce
-  **Dessert du jour –**
Daily special dessert

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

Orecchiette au jambon et Emmental OU suprême de poulet jaune, pommes de terre croustillantes
Orecchiette with ham and Emmental cheese OR Yellow chicken supreme with crispy potatoes

Glace vanille en pot OR Tartelette sablée chocolat, ganaches chocolat au lait et coco-citron vert, fraises fraîches –
Vanilla ice cream in a cup OR Chocolate shortbread tartlet with milk chocolate and coconut-lime ganaches, fresh strawberries

Sirop à l'eau (25cl) –
Flavored syrup with water (25cl)

