

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 - 45.50 €

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

-  **Mousseline de topinambour, cromesquis de brie de Meaux AOP, graine de courge -**
Jerusalem artichoke mousseline, Meaux AOP brie cromesquis, pumpkin seeds
-  **Soupe à l'oignon, magret de canard fumé, shiitakés snackés, royale de foie gras -**
Onion soup with smoked duck breast, sautéed shiitake mushrooms, and foie gras royale
-  **Truite fumée, céleri et pomme verte en rémoulade au wasabi, croustillant olive noire et parmesan AOP -**
Smoked trout, celery and green apple in wasabi remoulade, with black olive and AOP Parmesan crisp
-  **Entrée du jour -**
Starter of the day

PLATS / MAIN COURSE

-  **Saumon snacké sur peau, légumes de saison étuvés, crème de crustacés -**
Seared salmon with skin, steamed seasonal vegetables, and shellfish cream
-  **Suprême de volaille française, pommes de terre grenaille, patate douce rôtie, échalotte confite, jus au romarin -**
French chicken supreme, baby potatoes, roasted sweet potato, caramelized shallot, and rosemary jus
-  **Poêlées de penettes crémeuses aux champignons, pesto épinards et cresson, copeaux de comté AOP -**
Sautéed creamy penette pasta with mushrooms, spinach and watercress pesto, and Comté AOP shavings
-  **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*)
-  **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

-  **Brioche perdue, marmelade de poires et fruits secs aux épices -**
French toast brioche with spiced pear marmalade and dried fruits
-  **Chou craquelin, glace au lait, pomme caramélisée, crème pistache, sauce chocolat chaud –**
Craquelin choux pastry with milk ice cream, caramelized apple, pistachio cream, and warm chocolate sauce
-  **Nage d'ananas et passion, gelées de mangue et hibiscus, sorbet citron vert au gingembre –**
Pineapple and passion fruit nage, mango and hibiscus jellies, lime and ginger sorbet
-  **Dessert du jour –**
Daily special dessert
-  **Café gourmand -**
Gourmet coffee

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)

