

LE BISTRO PARISIEN

Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

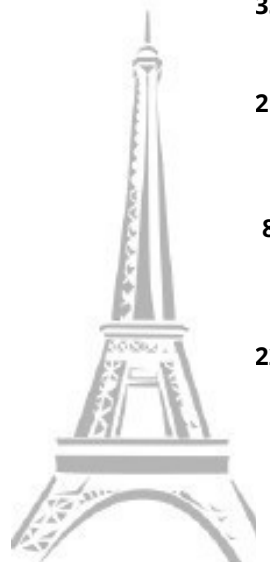
Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent

ENTRÉES / STARTERS

- * Mousseline de topinambour, cromesquis de brie de Meaux AOP, graine de courge
Jerusalem artichoke mousseline, Brie de Meaux AOP cromesquis, pumpkin seeds **12.00€**
- * Soupe à l'oignon, magret de canard fumé, shiitakés snackés, royale de foie gras
French onion soup, smoked duck breast, seared shiitake mushrooms, foie gras royale **12.00€**
- * Truite fumée, céleri et pomme verte en rémoulade au wasabi, croustillant olive noire et parmesan AOP
Smoked trout, celery and green apple rémoulade with wasabi, black olive and AOP Parmesan crisp **12.00€**
- * Entrée du jour
Starter of the day **11.00€**

PLATS / MAIN COURSE

- * Saumon snacké sur peau, légumes de saison étuvés, crème de crustacés
Seared salmon with crispy skin, braised seasonal vegetables, shellfish cream **23.00€**
- * 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, rosemary jus **23.00€**
- * Poêlées de penneaux crémeuses aux champignons, pesto épinards et cresson, copeaux de comté AOP
Sautéed penne in a creamy mushroom sauce, spinach and watercress pesto, AOP Comté shavings **18.00€**
- * Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (*Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucre, sauce tomate*)
Bistro Cheeseburger, crispy potatoes (*Sesame bun, ground beef, cheddar, onions, little gem lettuce, tomato sauce*) **24.00€**
- * Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes
XL ribeye steak (350g), crispy potatoes **35.00€**
- * Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar)
Caesar Salad (salad, chicken, croutons, anchovies, Caesar dressing) **21.00€**
- * Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes
Extra crispy potatoes or vegetables **8.00€**
- * Plat du jour
Daily special main course **22.00€**



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 **10.00€**

DESSERTS / DESSERTS

- ✿ Brioche perdue, marmelade de poires et fruits secs aux épices French toast brioche, spiced pear and dried fruit marmalade **11.00€**
- ✿ Chou craquelin, glace au lait, pomme caramélisée, crème pistache, sauce chocolat chaud Craquelin choux, milk ice cream, caramelized apple, pistachio cream, warm chocolate sauce **11.00€**
- ✿ Nage d'ananas et passion, gelées de mangue et hibiscus, sorbet citron vert au gingembre Pineapple and passion fruit broth, mango and hibiscus jellies, lime and ginger sorbet **11.00€**
- ✿ Dessert du jour Daily special dessert **10.00€**
- ✿ Café gourmand Gourmet coffee **12.00€**

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

18.00€

- ✿ Pennettes au jambon et Emmental **ou** suprême de poulet jaune, pommes de terre croustillantes Pennette with ham and Emmental **or** French yellow chicken supreme with crispy potatoes
- ✿ Glace vanille en pot **ou** Chou craquelin, glace au lait, sauce chocolat chaud Vanilla ice cream in a cup **or** Craquelin choux, milk ice cream, warm chocolate sauce
- ✿ Sirop à l'eau (25cl) Flavored syrup with water (25cl)



LE BISTRO 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 6PM



Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar)
Caesar Salad (salad, chicken, croutons, anchovies, Caesar dressing)

21.00€



Soupe à l'oignon gratinée
Gratinated French onion soup

11.00€



Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager
Mixed platter of cheeses and cold meats to share

20.00€



Assiette de fromages à partager
Cheese platter to share

19.00€



Brioche perdue, marmelade de poires et fruits secs aux épices
Brioche French toast, spiced pear and dried fruit marmalade

10.00€

