

A photograph of an outdoor cafe terrace. The terrace is paved with wooden decking and features several round tables with black metal frames and wicker chairs with blue mesh backs. Large beige umbrellas are open over the tables. In the foreground, there are white planters with green shrubs and a small tree in a white planter. In the background, a concrete bridge spans across the scene under a blue sky with light clouds. A white sign with the number '1' is visible on the left.

LE BISTRO PARISIEN

MENUS

PRINTEMPS / ÉTÉ
2026

LE BISTRO PARISIEN

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

FORMULES - TOUS LES SERVICES

FORMULE COMBINÉ ADULTE - 47 €

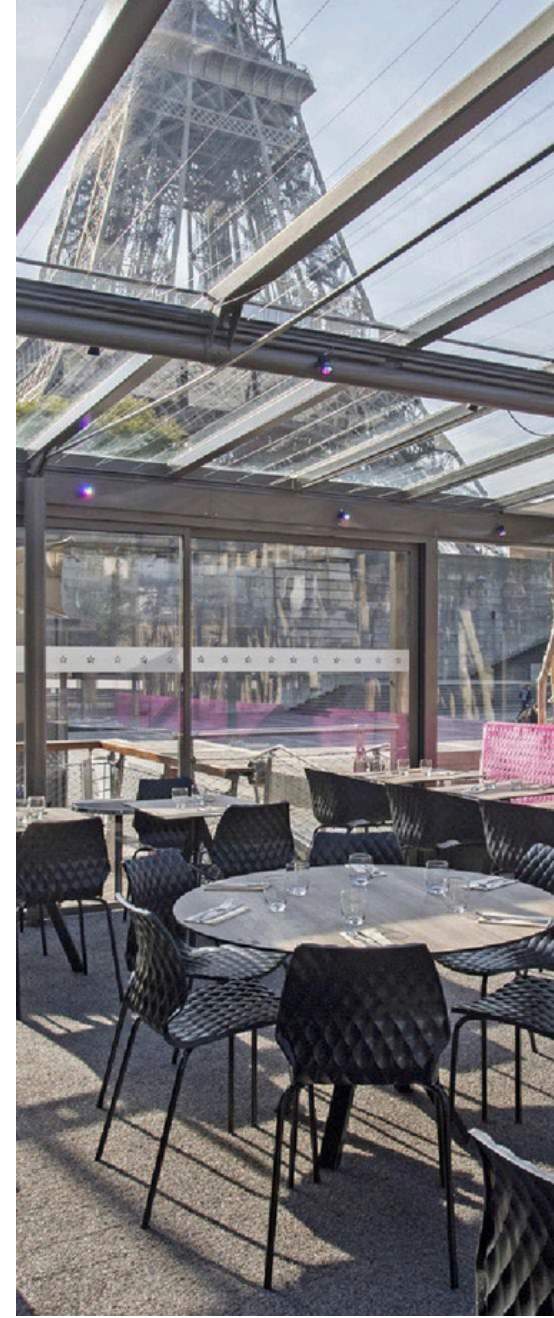
- Entrée + plat (choix à la carte **SAUF** entrecôte*)
+ billet croisière commentée**
- OU**
- Plat (choix à la carte **SAUF** entrecôte*) + dessert
+ billet croisière commentée**

FORMULE COMBINÉ ENFANT - 22 €

- Menu enfant + billet croisière commentée**

* 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

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

DEJEUNER ET DÎNER - DE 12H00 À 15H00 ET DE 18H00 À 22H00

ENTRÉES GOURMANDES

- Mousseline de petits pois à la menthe, ricotta aux herbes, oignons croustillants - **11,00 €** 🍴
- Tomates en deux textures, houmous, baguettine toastée - **12,00 €** 🍴
- Tartine saumon fumé, guacamole, tomates confites - **14,00 €**
- Terrine de canard et de volaille aux pistaches et cranberries, chutney de fruits rouges - **13,00 €**
- Œufs mimosa, croûtons dorés - **9,00 €**

PLATS DE SAISON

- Filet de poulet français, polenta crémeuse, aubergine confite, jus au vinaigre de cidre - **22,00 €**
- Saumon cuit sur peau, caponata, vierge de tomates aux herbes - **22,00 €**
- Sauté de veau aux tomates et olives vertes, orechiettes - **25,00 €**
- Risotto de courgette, copeaux de parmesan AOP - **18,00 €** 🍴
- Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrose, sauce tomate) - **24,00 €**
- Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes ** - **35,00 €**
- Tartare de bœuf charolais assaisonné, pommes de terre croustillantes, mesclun de salades - **22,00 €**
- Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar) - **19,00 €**
- Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes *** - **8,00 €**

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager, mesclun de salade - **12,00 €**

DOUCEURS

- Pavlova aux fruits rouges, chantilly à la pistache - **11,00 €**
- Baba aromatisé à la verveine et à la menthe, tartare de fruits de saison, crème chantilly **** - **10,00 €**
- Tartelette au chocolat, ganache au sarrasin torréfié et abricot confit - **10,00 €**
- Profiteroles de choux craquelin à la vanille - **11,00 €**
- Nage de fruits de saison au basilic - **9,00 €** 🍴
- Café gourmand - **12,00 €**

*Menu unique obligatoire à partir de 15 personnes



LE BISTRO PARISIEN

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

SNACKING - DE 15H30 À 18H

- Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar) - **19,00€**
- Tartine saumon fumé, guacamole, tomates confites - **14,00€**
- Assiette de frites - **8,00 €**
- Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager - **19,00€**
- Assiette de fromages à partager - **19,00€** 🍷
- Pavlova au yaourt, fruits rouges, chantilly à la pistache - **11,00€**



LE BISTRO PARISIEN

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

MENU DÉDIÉ AUX ENFANTS - TOUS LES SERVICES

18,00€

POUR LES P'TITS MOUSSES (moins de 12 ans)

- Orrechiettes au jambon et emmental
- **OU**
- Filet de poulet français, pommes de terre croustillantes

- Glace vanille en pot
- **OU**
- Tartelette au chocolat

- **Boisson** : sirop à l'eau (25 cl)



LE BISTRO PARISIEN

Menus valables à partir du 15 avril 2026 au 13 octobre 2026 pour les réservations de moins de 15 personnes .
Menu unique obligatoire pour les groupes de plus de 15 personnes. Documents et photos non contractuels.
Menus susceptibles de modifications préavis. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.



LE BISTRO PARISIEN

CONTACT

Service Réservations

reservation@bateauxparisiens.com

+ 33 (0)1 76 64 14 66
