



LE BISTRO PARISIEN

MENUS

AUTOMNE / HIVER
2026

LE BISTRO PARISIEN

CARTE AUTOMNE / HIVER 2026

FORMULES - TOUS LES SERVICES

FORMULE COMBINÉ ADULTE - 47 €

Entrée + plat (choix à la carte **SAUF** entrecôte*)
+ croisière promenade**

OU

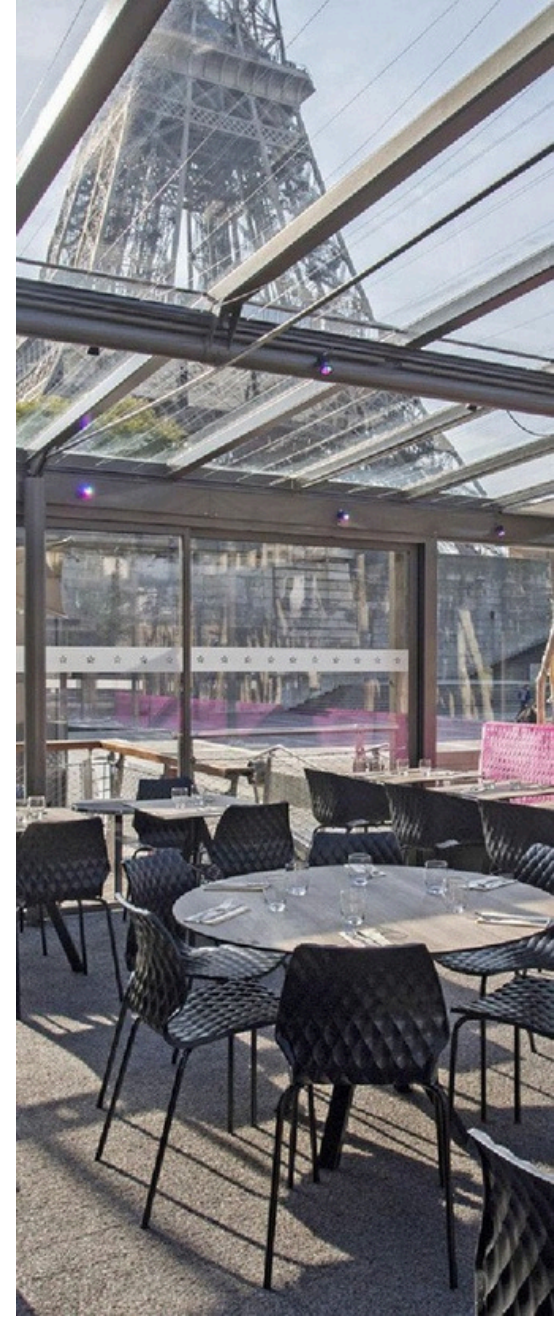
Plat (choix à la carte **SAUF** entrecôte*) + dessert
+ croisière promenade**

FORMULE COMBINÉ ENFANT - 22 €

- Menu enfant + croisière promenade**

* 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 AUTOMNE / HIVER 2026

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

ENTRÉES GOURMANDES

- Soupe à l'oignon gratinée : Oignons, emmental gratiné, croûtons - **11,00 €**
- Poireaux vinaigrette : Poireaux pochés, sauce gribiche - **9,00 €**
- Tartine saumon & avocat : Pain de campagne, saumon fumé, guacamole, tomates confites - **14,00 €**
- Lentilles tièdes & canard : Lentilles vertes françaises, magret fumé, rillettes de canard, jus de persil plat - **12,00 €**
- Velouté de courges : Potiron et potimarron, crème émulsionnée, éclats de châtaignes et noisettes - **12,00 €**

PLATS DE SAISON

- Entrecôte XL & frites : Entrecôte de 350g, pommes de terre croustillantes – **35,00 €**
- Blanquette & riz : Blanquette de veau, riz – **25,00 €**
- Cheeseburger du Bistro : Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrose, sauce tomate, pommes de terre croustillantes – **24,00 €**
- Poulet & polenta : Filet de poulet français, polenta, carotte fane glacée, jus de poulet corsé – **22,00 €**
- Saumon & chou : Saumon snacké sur peau, embeurré de chou vert, sauce vierge soja-citron-herbes – **22,00 €**
- Boudin purée & pommes : Boudin noir rôti, purée de pommes de terre, pommes caramélisées, sauce moutarde à l'ancienne – **20,00 €**
- Risotto de champignons : Risotto, copeaux de parmesan, crème végétale de cresson – **18,00 €**
- Salade cromesquis de chèvre : Cromesquis de chèvre, jambon de Bayonne, œuf poché, betterave crue et cuite, vinaigrette échalote-soja – **19,00 €**
- Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes *** - **8,00 €**

FROMAGE

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

DOUCEURS

- Pomme caramel : Sablé breton, pommes caramélisées, ganache au caramel beurre salé – **11,00 €**
- Profiteroles gourmandes : Trio de choux craquelin, glace vanille, sauce chocolat – **11,00 €**
- Mousse au chocolat : Sauce et crumble cacao – **10,00 €**
- Ananas et agrumes : Lamelles d'ananas, kumquat confit, nage de fruits exotiques, sorbet citron vert-gingembre – **10,00 €**
- Riz au lait : Parfumé au citron et à la vanille – **9,00 €**
- Café gourmand : Mousse chocolat, sablé breton pomme caramel, ananas et agrumes – **12,00 €**

*Menu unique obligatoire à partir de 15 personnes



LE BISTRO PARISIEN

CARTE AUTOMNE /HIVER 2026

SNACKING - DE 15H30 À 18H

- Tartine saumon & avocat : Pain de campagne, saumon fumé, guacamole, tomates confites – **14,00 €**
- Soupe à l'oignon gratinée : Oignons, emmental gratiné, croûtons – **11,00 €** 🍴
- Assiette de frites – **8,00€**
- Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager - **19,00€**
- Assiette de fromages à partager – **19,00€**
- Mousse au chocolat : Sauce et crumble cacao – **10,00 €**
- Riz au lait : Parfumé au citron et à la vanille – **9,00 €**



LE BISTRO PARISIEN

CARTE AUTOMNE / HIVER 2026

MENU DÉDIÉ AUX ENFANTS - TOUS LES SERVICES

18,00€

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

○ Pennettes au jambon & emmental

OU

○ Filet de poulet français & pommes de terre croustillantes

○ Glace vanille en pot

OU

○ Mousse au chocolat

○ **Boisson** : sirop à l'eau (25 cl)



LE BISTRO PARISIEN

Menus valables à partir du 14 octobre 2026 au 6 avril 2027 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
