LE BISTRO PARISIEN

par le Chef Cyril Paysserand et ses équipes

ENTRÉES *Starters*

TARTINE SAUMON & AVOCAT - Pain de campagne, saumon fumé, guacamole, tomates confites — **14€**
Salmon and avocado open sandwich - Pain de campagne bread, smoked salmon, guacamole, confit tomatoes

LENTILLES TIÈDES & CANARD - Lentilles vertes françaises, magret fumé, rillettes de canard, jus de persil plat — **12€**
Duck & warm lentils - French green lentils, smoked duck breast, duck rillettes, flat-leaf parsley jus

Option vegan : Lentilles vertes françaises, jus de persil plat, oignons croustillants
Vegan option: French green lentils, flat-leaf parsley jus, crispy onions

VELOUTÉ DE COURGES — **12€**
Potiron et potimarron, crème émulsionnée, éclats de châtaignes et noisettes
Cream of pumpkin soup (vegetarian) - Pumpkin and kuri squash, emulsified cream, chestnut and hazelnut pieces

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE - Oignons, emmental gratiné, croûtons — **11€**
Onion soup with grilled cheese topping (vegetarian) – Onions, grilled Emmental cheese, croûtons

POIREAUX VINAIGRETTE - Poireaux pochés, sauce gribiche — **9€**
Leeks in vinaigrette (vegetarian) - Poached leeks with gribiche sauce

Plats *Main course*

ENTRECÔTE XL & FRITES - Entrecôte de 350g, pommes de terre croustillantes — **35€**
Extra-large sirloin steak & fries – Extra-large sirloin steak (12oz) with crispy potatoes

Avec formule *With menu* **+10€**

BLANQUETTE & RIZ – Blanquette de veau, riz — **25€**
Blanquette & rice – Veal in a creamy white sauce with rice

Avec formule *With menu* **+5€**

CHEESEBURGER DU BISTRO – Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrine, sauce tomate, pommes de terre croustillantes — **24€**
Bistro Cheeseburger – Sesame bun, beef burger, cheddar cheese, onions, gem lettuce, tomato sauce, crispy potatoes

POULET & POLENTA – Filet de poulet français, polenta, carotte fane glacée, jus de poulet corsé — **22€**
Chicken & polenta – French chicken fillet, polenta, glazed spring carrots, rich chicken jus

SAUMON & CHOU – Saumon snacké sur peau, embeurré de chou vert, sauce vierge soja-citron-herbes — **22€**
Salmon & cabbage – Salmon lightly seared skin-side down, buttered green cabbage, soy-lemon-herb sauce vierge

BOUDIN PURÉE & POMMES – Boudin noir rôti, purée de pommes de terre, pommes caramélisées, sauce moutarde à l'ancienne — **20€**
Black pudding with mashed potato and apples – Roasted black pudding, mashed potatoes, caramelised apples, wholegrain mustard sauce

SALADE CROMESQUIS DE CHÈVRE – Cromesquis de chèvre, jambon de Bayonne, œuf poché, betterave crue et cuite, vinaigrette échalote-soja — **19€**
Goat's cheese croquette salad – Goat's cheese croquette, Bayonne ham, poached egg, raw and cooked beetroot, shallot and soy vinaigrette

RISOTTO DE CHAMPIGNONS – Risotto, copeaux de parmesan, crème végétale de cresson — **18€**
Mushroom risotto - Risotto, Parmesan cheese shavings, plant-based watercress cream

Option vegan : Risotto, crème végétale de cresson
Vegan option: Risotto with plant-based watercress cream

SUPPLÉMENT — **8€**
pommes de terre croustillantes *ou* **légumes**
Side dish of crispy potatoes or vegetables

Prix nets TTC en euros, service compris - Moyens de paiement acceptés : CB-AMEX-Espèces - Net price TTC in euros, service included - Payment methods accepted: Credit card - Amex - Cash
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

FROMAGE *Cheese*

FROMAGE AFFINÉ PAR NOTRE MAÎTRE FROMAGER, MESCLUN DE SALADE — **12€**
Cheese matured by our Maître Fromager served with a mixed green salad

Desserts

POMME CARAMEL - Sablé breton, pommes caramélisées, ganache au caramel beurre salé — **11€**
Caramel Apple - Breton shortbread, caramelised apples, salted butter caramel ganache

PROFITEROLES GOURMANDES - Trio de choux craquelin, glace vanille, sauce chocolat — **11€**
Indulgent profiteroles – A trio of crunchy cream puffs with vanilla ice cream and chocolate sauce

MOUSSE AU CHOCOLAT - Sauce et crumble cacao — **10€**
Chocolate mousse - Cocoa sauce and cocoa crumble

ANANAS ET AGRUMES - Lamelles d'ananas, kumquat confit, nage de fruits exotiques, sorbet citron vert-gingembre — **10€**
Pineapple and citrus fruit – Pineapple slices, confit kumquats, tropical fruit in syrup, lime and ginger sorbet

RIZ AU LAIT – Parfumé au citron et à la vanille — **9€**
Rice pudding – Flavoured with lemon and vanilla

CAFÉ GOURMAND – Mousse chocolat, sablé breton pomme caramel, ananas et agrumes — **12€**
Coffee with mini desserts – Chocolate mousse, Breton shortbread with apple and caramel, pineapple and citrus fruit

REPAS + CROISIÈRE - ADULT MEAL + CRUISE

DUO ADULTE

Adult meal + cruise package

ENTRÉE + PLAT *
+ CROISIÈRE PROMENADE
(*choix à la carte, supplément entrecôte et veau)

*Starter + main course**
+ Sightseeing Cruise
*(*à la carte choice: supplement for ribeye steak and veal)*

OU

PLAT* + DESSERT
+ CROISIÈRE PROMENADE
(*choix à la carte, supplément entrecôte et veau)

Main course+ dessert*
+ Sightseeing Cruise
*(*à la carte choice: supplement for ribeye steak and veal)*

48€



REPAS + CROISIÈRE - CHILD MEAL + CRUISE

DUO ENFANT

Child meal + cruise package

MENU ENFANT
+ CROISIÈRE PROMENADE

23€

MENU ENFANT 18€

Moins de 12 ans - *Under 12s*

PLAT *Main course*

PENNETTES AU JAMBON & EMMENTAL
Pennette pasta with ham and Emmental cheese

OU

FILET DE POULET FRANÇAIS, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES
French chicken filet with crispy potatoes

DESSERT

GLACE VANILLE EN POT
Pot of vanilla ice cream

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT
Chocolate mousse

SIROP À L'EAU 25 CL *Squash 25 cl*

Prix nets TTC en euros, service compris - Moyens de paiement acceptés : CB-AMEX-Espèces - Net price TTC in euros, service included - Payment methods accepted: Credit card - Amex - Cash
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOTRE CAVE

APÉRITIFS

Ricard - *2 cl*	**5 €**
Martini Blanc / Rouge - *6 cl*	**7 €**
Porto rouge - *6 cl*	**7 €**
Kir Vin Blanc - *12 cl* [Crème de Cassis, Mûre ou Pêche]	**7 €**
Coupe de Champagne Pommery Brut Royal - *12 cl*	**12 €**
Coupe de Champagne Pommery Brut Rosé - *12 cl*	**13 €**
Kir Royal - [Crème de Cassis, Mûre ou Pêche] - *12 cl*	**13 €**
Vodka Absolut - *4 cl*	**9 €**
Rhum Saint James- *4 cl*	**9 €**
Whisky Jack Daniel's - *4 cl*	**11 €**
Whisky Chivas - *4 cl*	**12 €**
Supplément soft pour Alcool	*3 €*

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Americano - *8 cl*	**9 €**
Gin Tonic - *20 cl*	**11 €**
Spritz Apérol / Limoncello - *20 cl*	**11 €**
Spritz à la française - *20 cl*	**11 €**
[Sirop de melon, mix fruit de la passion, Lillet et Prosecco]	
Mojito - *20 cl*	**11 €**
Pina Colada - *20 cl*	**11 €**
Moscow / London mule - *20 cl*	**11 €**

COCKTAILS NON ALCOOLISÉS - 20 cl

Le Petit Parisien [sirop de rancho lime, mix fruit de la passion, sirop de melon et eau Perrier]	**8 €**
Mocktail détox [sirop de rancho lime, sirop thé pêche, fleur de sureau]	**8 €**
Virgin Mojito	**8 €**
Virgin Spritz	**8 €**
Virgin Pina Colada	**8 €**
Smoothie aux fruits de saison	**10 €**

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	75 cl
Pommery Brut Royal	**70 €**
Pommery Brut Rosé	**75 €**
Moët & Chandon Brut Impérial	**105 €**
French Cancan brut nature orange bio Gérard Bertrand	**40 €**

BIÈRES

Bière pression blonde 1664 *25 cl / 50 cl*	**7 € / 11 €**
Bière pression blanche Grimbergen *25 cl / 50 cl*	**7 € / 11 €**
Bière locale La Parisienne *33 cl*	**9 €**
Bière Galia IPA- Bière locale *33 cl*	**9 €**
Panaché *25 cl / 50 cl*	**7 € / 10 €**
Monaco *25 cl / 50 cl*	**7 € / 10 €**

BOISSONS FRAÎCHES

Fuze Tea pêche - *25 cl*	**6 €**	**Jus de tomate** - *25 cl*	**6 €**
Diabolo - *33 cl*	**6 €**	**Limonade Lorina** - *33 cl*	**6 €**
Coca-Cola - *33 cl*	**6 €**	**Perrier** - *33 cl*	**5 €**
Coca-Cola sans sucres - *33 cl*	**6 €**	**Eau micro filtrée Castalie** *75 cl* - Plate ou gazeuse	**4 €**
Orangina - *33 cl*	**6 €**	**Sirop à l'eau** - *33 cl*	**4 €**
Nectar de Fruits - *25 cl* [Orange, Pamplemousse, Ananas]	**6 €**	**Supplément sirop** - *1 cl*	**0,5 €**

VINS

VINS BLANCS

	12 cl	37,5 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay Viognier Domaine de Coussergues *Languedoc*	**6 €**	**13 €**	**24 €**
IGP Méditerranée La Grande Bleue vin blanc bio *Provence / Méditerranée*	**8 €**	**17 €**	**30 €**
AOP Riesling - Joseph Hanskeller *Alsace*			**32 €**
AOP Pouilly-fumé Les Riaux *Val-de-Loire*			**39 €**
AOP Sancerre, Domaine Tassin *Val-de-Loire*			**45 €**

VINS ROSÉS

IGP Pays d'oc 6ème sens rosé bio *Languedoc-Roussillon*	**6 €**	**13 €**	**24 €**
AOP Côte de Provence Minuty *Provence*			**45 €**

VINS ROUGES

AOP Médoc Château Lalande Villeneuve *Bordeaux*	**6 €**	**13 €**	**24 €**
AOP Minervois Héritage *Languedoc*			**28 €**
AOP Saint Nicolas de Bourgueil les Javeaux *Val de Loire*	**9 €**	**18 €**	**32 €**
AOP Brouilly Chapelle de Venenge *Bourgogne*			**35 €**
AOP Lussac Saint-Emilion Château Pont de Pierre *Bordeaux*			**40 €**

BOISSONS CHAUDES

Expresso - *10 cl*	**3 €**	**Chocolat** - *20 cl*	**4 €**
Noisette - *10 cl*	**3,5 €**	**Café au lait** - *20 cl*	**5,5 €**
Double expresso - *20 cl*	**5 €**	**Thé & Infusion** - *20 cl*	**5,5 €**
Café allongé - *20 cl*	**4 €**		

BOISSONS GOURMANDES - 20 cl

Cappuccino	**5,5 €**	**Latte Macchiato**	**7 €**
Café ou Chocolat Viennois	**7 €**	**Latte Macchiato Vanille**	**8 €**
Irish café	**12 €**		

DIGESTIFS

Limoncello - *4 cl*	**8 €**
Get 27 - *4 cl*	**8 €**
Bailey's - *4 cl*	**8 €**
Bas-Armagnac XO - *4 cl*	**11 €**
Fine Cognac - *4 cl*	**13 €**

Prix nets TTC en euros, service compris - Moyens de paiement acceptés : CB-AMEX-Espèces - Net price TTC in euros, service included - Payment methods accepted: Credit card - Amex - Cash
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LE BISTRO PARISIEN

par le Chef Cyril Paysserand et ses équipes

MENU SNACKING

de 15h-18h







LA GOURMANDISE DU GOÛTER !

Le salé

The savory break

ASSIETTE MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES À PARTAGER — 19€

Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager

TARTINE SAUMON & AVOCAT — 14€

Pain de campagne, saumon fumé, guacamole, tomates confites

Salmon and avocado open sandwich

Pain de campagne bread, smoked salmon, guacamole, confit tomatoes

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE — 11€

Oignons, emmental gratiné, croûtons

Onion soup with grilled cheese topping

Onions, grilled Emmental cheese, croûtons

ASSIETTE DE FRITES — 8€

Fries

Le sucré

The touch of sweetness

MOUSSE AU CHOCOLAT — 10€

Sauce et crumble cacao

Chocolate mousse

Cocoa sauce and cocoa crumble

RIZ AU LAIT — 9€

Parfumé au citron et à la vanille

Rice pudding

Flavoured with lemon and vanilla

Prix nets TTC en euros, service compris - Moyens de paiement acceptés : CB-AMEX-Espèces - Net price TTC in euros, service included - Payment methods accepted: Credit card - Amex - Cash
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LE BISTRO PARISIEN

par le Chef Cyril Paysserand et ses équipes

CONTACTS

Service Réservations

tourisme@bateauxparisiens.fr

+ 33 (0)1 76 64 14 54