

LE BISTRO PARISIEN

CARTE AUTOMNE HIVER 2023-2024

LE MIDI ET LE SOIR • A 12H00 et à 18H30

ENTRÉES GOURMANDES

- Haddock en deux textures, poireaux en vinaigrette d'agrumes
- Velouté de potimarron, œuf poché, poitrine de cochon fumée, émulsion d'oignons confits
- Tartelette aux champignons, shiitake et mesclun aux herbes
- Entrée du jour

PLATS DE SAISON

- Suprême de poulet jaune, risotto d'épeautre et carottes multicolores, jus de volaille corsé
- Saumon à la plancha, sommités de chou-fleur et brocolis, choux de Bruxelles, bouillon de champignons et aïoli Pâtes pennette liées au pesto d'épinards et roquette, copeaux d'Ossau Iraty
- Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrose, sauce tomate)
- Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes*
- Pommes de terre croustillantes coupées en chips épaisses frites ou légumes**
- Plat du jour

FROMAGE

- Fromage affiné par notre Maître Fromager, mesclun de salade

DOUCEURS

- Poire pochée au poivre de Sichuan, crémeux de réglisse, croustillant choco lait
- Chou craquelin, glace pain d'épices, sauce chocolat et coulis mangue passion
- Crème mascarpone aux fruits de la passion, gelée d'orange bergamote, lamelles d'ananas
- Dessert du jour

* Supplément de 10.50 euros

**Supplément pommes de terre croustillantes coupées en chips épaisses frites ou légumes 8.00 euros



LE BISTRO PARISIEN

CARTE AUTOMNE HIVER 2023-2024

MENU DÉDIÉ AUX ENFANTS • TOUS LES SERVICES

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

- Pâtes pennette au jambon et Emmental
- ou
- suprême de volaille, pommes de terre croustillantes
- Glace vanille en pot
- ou
- Crème mascarpone aux fruits de la passion
- Sirop à l'eau (25cl)



LE BISTRO PARISIEN

AUTUMN WINTER 2023-2024 MENU

LUNCH AND DINNER • AT 12AM AND AT 6:30 PM

STARTERS

- Haddock in two textures with leeks in citrus vinaigrette
- Cream of pumpkin soup, poached egg, smoked pork belly and confit onion emulsion
- Mushroom tartlet, shiitake mushrooms and mixed green salad with herbs
- Daily special starter

SEASONAL DISHES

- Corn-fed chicken supreme, spelt risotto and multicoloured carrots with rich chicken jus
- Salmon à la plancha, cauliflower and broccoli florets, Brussels sprouts, mushroom bouillon and aioli
- Pennette pasta with spinach and rocket pesto, shavings of Ossau Iraty cheese
- Bistro Cheeseburger with crispy potatoes (sesame bun, beefburger, cheddar cheese, onions, gem lettuce and tomato sauce)
- Extra-large sirloin steak (12oz) with crispy potatoes*
- Daily special main course
- Side dish of crispy potatoes or vegetables**

CHEESE

- Cheese matured by our Maître Fromager served with a mixed green salad

DESSERTS

- Vanilla rice pudding with lemon and spiced fruit marmalade
- Candied orange and chocolate tartlet
- Roasted pineapple with salted butter caramel and coconut cream, sesame seeds nougatine
- Daily special dessert

* Extra of 10.50 euros

**Extra side dish of crispy potatoes or vegetables 8.00 euros



LE BISTRO PARISIEN

AUTUMN WINTER 2023-2024 MENU

CHILDREN'S MENU • ALL SERVICES

FOR SMALLER SKIPMATES (under 12s)

- Pennette pasta with ham and Emmental cheese
or
- Chicken supreme with crispy potatoes
- Pot of vanilla ice cream
or
- Passion fruit mascarpone cream
- Squash (25 cl)

