

---

# LE BISTRO PARISIEN

Port de la Bourdonnais, Ponton 2 – 75007 Paris

**Le Chef Cyril Paysserand et ses équipes vous proposent**

## ENTRÉES / STARTERS

- ✿ **Gaspacho aux poivrons, tomates, fenouil, mozzarella di buffala et sorbet basilic -** 13.00€  
Bell pepper, tomato, and fennel gazpacho with buffalo mozzarella and basil sorbet
- ✿ **Focaccia de tomates fraîches et confites, chiffonnade de jambon de Bayonne, roquette, sauce caesar et copeaux de parmesan AOP -** 14.00€  
Fresh and confit tomato focaccia with Bayonne ham, arugula, Caesar dressing, and PDO Parmesan shavings
- ✿ **Poulpe mariné, purée de lentilles corail au curry, ricotta aux herbes -** 13.00€  
Marinated octopus with curried red lentil purée and herb ricotta
- ✿ **Entrée du jour -** 13.00€  
Starter of the day

## PLATS / MAIN COURSE

- ✿ **Saumon snacké sur peau, purée et courgettes étuvées, chutney du mendiant et vierge d'herbes -** 23.00€  
Seared salmon with purée and stewed zucchini, dried fruit chutney, and herb vinaigrette
- ✿ **Suprême de poulet jaune, risotto de risoni aux oignons confits et parmesan AOP, purée de petit pois -** 22.00€  
Yellow chicken supreme with risoni risotto, caramelized onions, PDO Parmesan, and pea purée
- ✿ **Orecchiette à la tomate, artichaut façon barigoule, olives taggiasches et copeaux de parmesan AOP -** 18.00€  
Orecchiette with tomato, barigoule-style artichokes, Taggiasca olives, and PDO Parmesan shavings
- ✿ **Cheeseburger du Bistro, pommes de terre croustillantes (Pain sésame, bœuf haché, cheddar, oignons, sucrine, sauce tomate) -** 24.00€  
Bistro cheeseburger, crispy potatoes (sesame seed bun, minced beef, cheddar, onions, baby gem lettuce, tomato sauce)
- ✿ **Entrecôte XL (350g), pommes de terre croustillantes -** 35.00€  
XL ribeye steak (350g), crispy potatoes
- ✿ **Supplément pommes de terre croustillantes ou légumes -** 8.00€  
Extra crispy potatoes or vegetables
- ✿ **Plat du jour -** 23.00€  
Daily special main course



---

# 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 –** 12.50€  
Cheese selected by our Master Cheesemonger, mixed salad greens

## DESSERTS / DESSERTS

-  **Tartelette sablée chocolat, ganaches chocolat au lait et coco-citron vert, fraises fraîches -** 10.50€  
Chocolate shortbread tartlet with milk chocolate and coconut-lime ganaches, fresh strawberries
-  **Coupe de fruits marinées à la crème de citron/ lemon curd, émulsion de lait d'amandes vanillé –** 10.00€  
Marinated fruit cup with lemon curd and vanilla almond milk foam
-  **Choux craquelin, duo de glaces vanille et abricot, marmelade d'abricots parfumé au thé jasmin, sauce chocolat –** 11.00€  
Craquelin choux with vanilla and apricot ice creams, apricot marmalade infused with jasmine tea, chocolate sauce
-  **Dessert du jour –** 11.00€  
Daily special dessert

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

18.00€

**Orecchiette au jambon et Emmental OU suprême de poulet jaune, pommes de terre croustillantes**  
Orecchiette with ham and Emmental cheese OR Yellow chicken supreme with crispy potatoes

**Glace vanille en pot OR Tartelette sablée chocolat, ganaches chocolat au lait et coco-citron vert, fraises fraîches -**  
Vanilla ice cream in a cup OR Chocolate shortbread tartlet with milk chocolate and coconut-lime ganaches, fresh strawberries

**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 6 PM**

- |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|    | <b>Salade Caesar (salade, poulet, croûtons, anchois, sauce Caesar) –</b><br>Caesar salad (lettuce, chicken, croutons, anchovies, Caesar dressing)                                                                                                | 21.00€ |
|    | <b>Focaccia de tomates fraîches et confites, chiffonnade de jambon de Bayonne, roquette, sauce caesar et copeaux de parmesan AOP –</b><br>Fresh and confit tomato focaccia with Bayonne ham, arugula, Caesar dressing, and PDO Parmesan shavings | 14.00€ |
|   | <b>Assiette mixte de fromages et charcuteries à partager –</b><br>Mixed cheese and charcuterie platter to share                                                                                                                                  | 20.00€ |
|  | <b>Assiette de fromages à partager –</b><br>Cheese platter to share                                                                                                                                                                              | 19.00€ |
|  | <b>Dessert du jour –</b><br>Dessert of the day                                                                                                                                                                                                   | 11.00€ |

