



Le Bistrot du Parisien

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS
CUISINÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF

depuis 1992

CUISINE TRADITIONNELLE

31 rue Pelleport / 75020 Paris / Tél. 01 43 61 07 91
www.bistroparisien.fr // bistroparisien@orange.fr



Entrées 9€90

Saumon fumé maison par nos soins au bois de hêtre à la crème ciboulette
Tartare d'avocat et tomate à la chair de crabe, sauce aigre douce
Salade de mâche aux saumon fumé et agrumes, crème acidulée
Petites ravioles de Romans à la crème parfumée au basilic frais
Salade exotique (avocat, mangue, pamplemousse, crevettes fraîches)
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail (6 pièces)
Os à mœlle au sel de Guérande, tartines de pain Poilâne grillées
Le foie gras de canard maison du chef et son verre de sauterne (+ 5€)
Crottin de chèvre chaud au miel d'acacia aux pommes d'arbre sur son lit de salade
Œuf bio poché sauce Bordelaise et sa fricassée de champignons de Paris

Viandes et Poissons 18€90

Pièce de bœuf grillée et son os à mœlle au sel de Guérande
Pavé de rumsteack au poivre flambé à l'armagnac
Magret de canard au poivre vert, pommes sautées
Cuisse de canard confite maison et pommes sarladaises (+ 2€)
Suprême de volaille fermière, sauce foie gras, risotto aux champignons (+ 3€)
Tartare de viande de bœuf préparé par nos soins (220gr env.)
Dos de cabillaud laqué au miel au beurre safrané et son écrasé de pomme de terre
Noix de Saint-Jacques fraîche à la Provençale, tagliatelles (+ 8€)
Choucroute de poissons cuits au Petit Chablis et beurre blanc
Filet de daurade à la plancha sauce vierge et sa brunoise de légumes
Nos viandes sont garnies de pommes sautées et salade verte

Desserts "Maison" 9€90

Crème brûlée à la vanille et sa cassonade
Vacherin glacé et son coulis aux fruits frais
Profiteroles fraîches maison au chocolat chaud
Tarte Tatin chaude et sa crème fraîche ou boule vanille
Nougat glacé au coulis de framboise
Fondant au chocolat, aux poires caramélisées
Glace au miel sur lit de salade de fruits frais
Gratin de fruits rouges frais au sabayon de Champagne
Île flottante, crème anglaise et ses fruits secs caramélisés
Mille-feuille à la crème de mascarpone aux framboises

Fromage 7€90

Assortiment de fromages et sa petite salade verte (+ 3€)
Brie de Meaux affiné et sa petite salade verte
Fromage blanc en faisselle nature ou coulis de fruits rouges

Dégustation d'Huîtres de Bretagne
à toute heure
" Fines de Claire N°3 "

6 Huîtres.....12,90€
9 Huîtres.....18,90€
12 Huîtres.....22,90€

Bouquet de Crevettes(6)..10,90€
Mayonnaise
Bulots Mayonnaise (12).....8,00€

Nos Huîtres sont servis avec beurre, mayonnaise,
citrons, vinaigre, échalote, pain de Seigle.

Formules

entrée et plat ou plat et dessert 17€⁹⁰ *
entrée, plat et dessert 22€⁹⁰ *

Les Entrées

Soupe à l'oignon gratinée et ses croutons
Œuf dur mayonnaise «maison»
Tartare d'avocat sauce cocktail, et ses crevettes
Filet de hareng mariné, pommes à l'huile tièdes
Chèvre chaud au miel d'acacia sur lit de salade verte
Saucisson chaud à la lyonnaise, pommes tièdes

Les Plats

Faux-filet grillé, pommes sautées, salade verte
Magret de canard au poivre vert,
pommes sautées, salade verte
Steak haché et son œuf à cheval, frites maison
Pavé de saumon à la crème d'épinard et ses tagliatelles
Filet de cabillaud, beurre blanc et sa purée maison
Notre suggestion du jour

Les Desserts

Brie de Meaux
Fromage blanc en faisselle nature ou coulis de fruits
Tarte Tatin chaude et sa crème fraîche ou boule vanille
Île flottante aux amandes et sa crème Anglaise
Nougat glacé et son coulis de framboises
Notre dessert du jour

* formule soir +2€

Notre café gourmand 10,90€