

Bistrot de PARIS

A stylized white line-art illustration of the Eiffel Tower, positioned centrally between the words 'de' and 'PARIS' in the main title.

Lundi au Vendredi de 12h à 15h et 18h à 23h - Samedi de 17h à 23h

51 avenue Charles de Gaulle - 95700 Roissy-en-France

Tél. 01 34 38 18 80

 Bistrot de Paris - 95 Roissy  bistrotdeparis_

TARIFS EN EUROS NETS, SERVICE COMPRIS.

*Pour votre santé, ne mangez ni trop gras, ni trop salé, ni trop sucré. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tarifs sous réserves de modifications ultérieures, la maison se réserve le droit de modifier ses prix,
ainsi que les produits sur cette carte à tout moment sans préavis. Paiement CB à partir de 10€.*

Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Titres restaurants acceptés, nous ne rendons pas la monnaie, aucun avoir ne sera édité.

Réalisation : graphiste@monument-graphic.com

• LES ENTRÉES starters •

☞ SOUPE À L'OIGNON - <i>Classic french onion soup</i>	9,50 €
☞ RILLETES DE THON AUX HERBES - <i>Tuna rillettes with herbs</i>	10,50 €
☞ SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ANETH - <i>Smoked salmon and dill cream</i>	10,50 €
☞ BURRATA SUR LÉGUMES MARINÉS - <i>Burrata on marinated vegetables</i>	10,50 €
☞ ESCARGOTS DEMI DOUZAINES - <i>Snails half dozen</i>	11,00 €
☞ FOIE GRAS ET SON CONFIT D'OIGNON - <i>Homemade foie gras and onion confit</i>	16,00 €
☞ ARDOISE DU BISTROT - <i>Bistrot slate</i>	18,50 €
Mixte de charcuterie et fromage - <i>Mixed cold meats and cheese</i>	

• LES SALADES salads •

☞ BISTROT.....	17,50 €
Salade, tomate, oignon, poulet croustillant, lard grillé, copeaux parmesan <i>Salad, tomatoes, onion, crispy chicken, grilled bacon, parmesan shavings</i>	
☞ CHÈVRE.....	17,50 €
Salade, tomate, oignon, toast de chèvre, lard grillé, noix <i>Salad, tomatoes, onion, goat cheese toasts, grilled bacon, walnut</i>	
☞ VÉGÉTARIENNE (supplément Burrata +5 €)	17,50 €
Salade, tomate, oignon, légumes grillés (poivrons, courgettes, aubergines), coeur d'artichaut <i>Salad, tomatoes, onion, grilled vegetables (peppers, zucchini, eggplant), artichoke heart</i>	
☞ FRAÎCHEUR	19,00 €
Salade, tomate, oignon, melon, jambon italien, basilic, burrata <i>Salad, tomatoes, onion, melon, italian ham, basil, burrata</i>	

• LES TARTARES tartars •

Frites et salade - *Homemade french fries and salad*

☞ TARTARE DE BOEUF 180g (servi non préparé) - <i>Beef tartar 180g (served unprepared)</i>	17,50 €
Oignons, câpres, cornichons, persil, oeuf - <i>onion, capers, pickles, parsley, egg</i>	
☞ TARTARE NORDIQUE - <i>Nordic tartar</i>	18,50 €
Dés de saumon frais assaisonnés au citron et herbes - <i>Diced fresh salmon seasoned with herbs and lemon</i>	

• LES PÂTES pastas •

☞ LINGUINE CARBONARA ROQUEFORT.....	17,00 €
Crème, Roquefort, lardons, oeuf, copeaux parmesan - <i>Cream, Roquefort, bacon bits, egg, parmesan shavings</i>	
☞ LINGUINE SAUMON.....	18,50 €
Crème, saumon frais et fumé, copeaux parmesan - <i>Cream, smoked salmon, parmesan shavings</i>	
☞ LINGUINE AUX LÉGUMES (supplément Burrata +5 €)	17,00 €
Légumes marinés (courgette, aubergine, poivron), pesto rouge - <i>Marinated vegetables (zucchini, eggplant, pepper), red pesto</i>	
☞ LASAGNES À LA BOLOGNAISE - <i>Lasagna Bolognese</i>	18,00 €



• LES BURGERS *burgers* •

- ☛ **BURGER BISTROT** 18,00 €
 Steak haché 180g, Comté, salade, tomate, oignons confits, lard grillé
Ground beef 180g, Comté cheese, salad, tomato, candied onion, grilled bacon
- ☛ **BIG BURGER BISTROT** 26,00 €
 Double steak haché (360g), Comté, salade, tomate, oignons confits, lard grillé
Double minced steak (360g), Comté cheese, salad, tomato, candied onion, grilled bacon
- ☛ **CHEESEBURGER** 17,00 €
 Steak haché 180g, Cheddar, salade, tomate, oignons confits, sauce ketchup
Ground beef 180g, Cheddar, salad, tomato, candied onion, ketchup
- ☛ **BURGER FISH** 17,00 €
 Filet de poisson pané, Cheddar, salade, tomate, oignon, sauce tartare
Breaded fish fillet, Cheddar, salad, tomato, onion, tartar sauce
- ☛ **BURGER POULETTE** 17,00 €
 Filet de poulet croustillant, Cheddar, salade, tomate, oignon, sauce tartare
Crispy chicken fillet, Cheddar, salad, tomato, onion, tartar sauce



• LES VIANDES *fresh meat* •

- ☛ **STEAK HACHÉ À CHEVAL 180g, frites** 16,50 €
Chopped steak 180g with egg on top, homemade french fries
- ☛ **PAVÉ DE RUMSTEAK 180g, sauce poivre, frites** 19,00 €
Rumsteak 180g, pepper sauce, homemade french fries
- ☛ **ENTRECÔTE 300g Beurre maître d'hôtel, aligot** 26,00 €
Fresh beef rib steak 300g, Maître d'hôtel butter
- ☛ **CONFIT DE CANARD, frites** 22,00 €
Duck confit homemade french fries
- ☛ **FILET DE POULET CONFIT AU CITRON ET HUILE D'OLIVE, frites** 19,00 €
Chicken fillet confit with lemon and olive oil, homemade french fries
- ☛ **SOURIS D'AGNEAU AU THYM, linguine** 24,50 €
Lamb shank with thyme, linguine



• LES POISSONS *fresh fish* •

- ☛ **FISH AND CHIPS, sauce tartare** 16,50 €
- ☛ **ESCALOPE DE SAUMON À LA CRÈME, riz** 19,00 €
Salmon escalope with cream, rice
- ☛ **FILET DE BAR SAUCE VIERGE, riz** 20,00 €
Sea bass fillet with virgin sauce, rice

GARNISH +3,50 €

Frites - Salade - Linguine - Riz - Légumes de saison
*Fresh fries - Salad - Linguine pasta -
 Rice - Seasonal vegetables*

SAUCE +1,50 €

Roquefort, Poivre, Béarnaise, Tartare

Aligot +4,50 €

MENU EXPRESS MIDI *Lunch menu*

du lundi au vendredi - from Monday to Friday

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

Today's special + Coffee with 4 sweets
(+1,00 € pour chocolat, crème ou cappuccino gourmand)

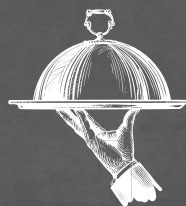
21,00 €

ou - or

PLAT DU JOUR SEUL

Today's special

16,00 €



MENU BISTROT

Soir uniquement - Only dinner menu

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Starter + Today's special + Dessert

36,00 €

• ENTRÉE AU CHOIX *choice of starter* •

☞ Rillettes de thon aux herbes
Tuna rillettes with herbs

☞ Burrata sur légumes marinés
Burrata on marinated vegetables

☞ Foie gras et son confit d'oignon +5 €
Homemade foie gras and onion confit +5 €



• PLAT AU CHOIX *choice of main course* •

☞ Pavé de Rumsteak, sauce poivre. Frites
Rumsteak, pepper sauce. Homemade french fries

☞ Lasagnes à la bolognaise
Lasagna bolognese

☞ Filet de poulet confit au citron et huile d'olive. Frites maison
Chicken fillet confit with lemon and olive oil. Homemade french fries

☞ Escalope de saumon à la crème. Riz
Salmon escalope with cream, Rice



• DESSERT AU CHOIX *choice of dessert* •

☞ Tiramisu du moment
Tiramisu of the moment

☞ Crème brûlée
Vanilla creme brulee

☞ Baba au rhum, crème fouettée
Rum baba, whipped cream



• LES DESSERTS *homemade desserts* •

☞ TIRAMISU DU MOMENT <i>Tiramisu of the moment</i>	9,00 €
☞ CRÈME BRÛLÉE <i>Vanilla Creme brulee</i>	9,00 €
☞ BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE <i>Rum baba, whipped cream</i>	9,00 €
☞ MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE <i>Chocolate cake, custard</i>	9,00 €
☞ BRIOCHE PERDUE DU BISTROT <i>Sweet buns Bistro's bread</i>	9,50 €
Brioche, caramel laitier et sa boule de glace vanille - <i>Sweet buns Bistro's bread, dairy caramel, vanilla ice cream</i>	
☞ ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese plate</i>	9,50 €
☞ CAFÉ OU THÉ GOURMAND (4 mignardises) <i>Coffee or tea with 4 sweets</i>	10,50 €
☞ CHOCOLAT - CRÈME ou CAPPUCCINO GOURMAND	11,50 €
<i>Chocolate or Coffee with Cream or Cappuccino with 4 sweets</i>	



• LES GLACES *ice cream* •

☞ 1 BOULE - 1 portion ice cream	3,50 €	☞ CAFÉ LIÉGEOIS	10,50 €
☞ 2 BOULES - 2 portions ice cream	6,00 €	<i>Glace et coulis café, crème fouettée</i>	
☞ 3 BOULES - 3 portions ice cream	8,50 €	<i>Coffee ice cream, coulis, whipped cream</i>	
Supplément crème fouettée	1,00 €	☞ Caramel LIÉGEOIS	10,50 €
<i>Whipped Cream supplement</i>		<i>Glace et coulis caramel, crème fouettée</i>	
		<i>Caramel ice cream, coulis, whipped cream</i>	
		☞ CHOCOLAT LIÉGEOIS	10,50 €
		<i>Glace et coulis chocolat, crème fouettée</i>	
		<i>Chocolate ice cream, coulis, whipped cream</i>	
		☞ DAME BLANCHE	10,50 €
		<i>Glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée</i>	
		<i>Vanilla ice cream, chocolate coulis, whipped cream</i>	
☞ COUPE COLONEL <i>Sorbet citron, vodka 2cl - Lemon sorbet, vodka 2cl</i>	11,00 €		
☞ COUPE ÉCOSSAISE <i>Glace vanille, whisky 2cl - Vanilla ice cream, whisky 2cl</i>	11,00 €		

Parfums - Perfumes

Vanille, Caramel beurre salé, Chocolat, Café
Vanilla, Salted butter caramel, Chocolate, Coffee

Sorbet Citron, Fraise - *Sorbet Lemon, Strawberry*



• BOISSONS CHAUDES *hot drinks* •

CAFÉ - <i>Coffee</i>	2,20 €	CAPPUCCINO - <i>Cappuccino</i>	7,00 €
DÉCAFÉINÉ - <i>Decaffeinated</i>	2,20 €	CHOCOLAT CHAUD - <i>Hot chocolate</i>	6,00 €
CAFÉ ALLONGÉ - <i>Long coffee</i>	2,50 €	CAFÉ VIENNOIS - <i>Viennese Coffee</i>	7,00 €
CAFÉ DOUBLE - <i>Double coffee</i>	4,00 €	CHOCOLAT VIENNOIS - <i>Viennese Chocolate</i>	7,00 €
DÉCA DOUBLE - <i>Double decaffeinated</i>	4,00 €		
NOISETTE - <i>Coffee with dash of milk</i>	2,80 €	THÉ NATURE - <i>Plain tea</i>	5,00 €
CRÈME - <i>Coffee latte</i>	4,50 €	INFUSION - <i>Infusion</i>	5,00 €

BON APPÉTIT !