



À Partager... (ou pas !) / To share... (or not!)

Planche de charcuteries <i>Selection of cured meats</i>	14.00 €
Planche de fromages <i>Selection of artisanal cheeses</i>	16.00 €
Planche mixte charcuteries/fromages <i>Assorted cured meats & cheeses</i>	17.00 €
Assiette de frites <i>Plate of French fries</i>	5.50 €

Les Entrées / To Begin

Salade de saison <i>Seasonal salad</i>	4.00 €
Œuf dur mayonnaise "Tradition" <i>Hard-boiled egg with mayonnaise – "Tradition" style</i>	4.90 €
Poireau vinaigrette <i>Leek in vinaigrette, "Mimosa" style</i>	5.00 €
Salade de tomates au basilic (avec mozzarella : +2€) <i>Tomato and basil salad (with mozzarella : +€2)</i>	5.50 €
Rillettes de porc <i>Pork « rillettes » (traditional French pork pâté spread)</i>	6.50 €
Terrine de campagne <i>Traditional French country terrine</i>	6.50 €
Harengs marinés, pommes à l'huile <i>Herring fillets, marinated, served with potatoes in vinaigrette</i>	8.00 €
Feuilleté d'escargots aux champignons <i>Snails in parsley-garlic butter casserole</i>	14.00 €

Les Grandes Salades / Generous Salads

Salade Parisienne (jambon, emmental, œuf, tomate, champignon, salade) <i>Parisian Salad (ham, Emmental cheese, egg, tomato, mushroom, lettuce)</i>	14.00 €
Salade César (poulet crispy, parmesan, croutons, tomate, salade, sauce Cesar) <i>Cesarean Salad (crispy chicken, Parmesan, croutons, tomato, salad, Caesar dressing)</i>	14.00 €
Salade niçoise (thon, tomate, haricot vert, anchois, olive noire, céleri branche) <i>Niçoise Salad (tuna, tomato, green bean, anchovy, black olive, celery stalk)</i>	14.00 €

Cartes bancaires : minimum 10 € - Paiements par chèques non acceptés

 : @bistrot.beaubourg

BISTROT BEAUBOURG

PARIS, LE MARAIS DEPUIS 1983

Les Plats / Main Courses

Pavé de saumon à l'unilatérale au beurre d'orange, riz basmati	18.00
<i>One-sided seared salmon fillet with orange butter sauce, basmati rice</i>	€
Steak de thon sauce vierge, haricots verts	19.00
<i>Tuna steak with sauce vierge, steamed green beans</i>	€
Tripes à la mode de Caen, pommes vapeur	12.00
<i>Traditional Caen-style tripe stew, steamed potatoes</i>	€
Escalope de volaille façon milanaise, rigatonis sauce pomodoro	12.50
<i>Milanese-style breaded chicken cutlet, rigatoni with pomodoro sauce</i>	€
Steak tartare haché à la commande, pommes frites	14.50
<i>Traditional steak tartare, prepared à la minute, French fries</i>	€
Andouillette grillée, pommes frites	15.00
<i>Grilled traditional French tripe sausage, French fries</i>	€
Le cheeseburger du bistrot, pommes frites (version veggie possible)	15.00
<i>Bistro-style cheeseburger, French fries (veggie option available)</i>	€
Steak haché à la commande sauce poivre vert, pommes frites	15.00
<i>Ground steak prepared to order, green peppercorn sauce, French fries</i>	€
Onglet aux échalotes confites, écrasé de pommes de terre	17.00
<i>Hanger steak with caramelized shallots, mashed potatoes</i>	€
Foie de veau poêlé aux échalotes confites, haricots verts	19.00
<i>Pan-seared calf's liver with caramelized shallots, green beans</i>	€
Magret de canard au poivre vert, écrasé de pommes de terre	20.00
<i>Seared duck breast with green peppercorn sauce, green beans</i>	€
Côtes d'agneau grillées aux herbes, haricots verts	20.00
<i>Herb-grilled lamb chops, mashed potatoes</i>	€
Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel, pommes frites	22.00
<i>Grilled ribeye with Maître d'Hôtel butter, French fries</i>	€

Les Fromages / Cheese selection

Fromage de chèvre	4.50 €
Camembert	4.90 €
Emmental	5.50 €
Cantal ou Brie	6.00 €
Grand assortiment de fromages	16.00
<i>Grand platter of cheese</i>	€

BISTROT BEAUBOURG

PARIS, LE MARAIS DEPUIS 1983

Les Desserts / Sweet Treats

Île flottante	5.20 €
<i>Floating island</i>	
Crème renversée au caramel	5.50 €
<i>« Crème caramel » (traditional caramel custard pudding)</i>	
Tarte au citron meringuée	6.40 €
<i>French-style lemon meringue tart</i>	
Crème brûlée à la vanille	6.80 €
<i>Crème brûlée with vanilla</i>	
Charlotte au chocolat	7.00 €
<i>Traditional French chocolate charlotte</i>	
Tarte des demoiselles Tatin (avec crème ou glace vanille : + 1.00 €)	7.00 €
<i>Tarte Tatin, caramelized apple tart (with cream or vanilla ice cream: +1€)</i>	

Les Glaces et Sorbets / Ice creams and sorbets

Parfums au choix : Vanille, cassis, chocolat, mangue, fraise, citron vert, rhum/raisins
Available flavours : vanilla, blackcurrant, chocolate, mango, strawberry, lime, rum & raisin

Deux boules	5.00 €
<i>Two scoops</i>	
Trois boules	6.50 €
<i>Three scoops</i>	
Supplément chantilly	1.00 €
<i>Extra whipped cream</i>	
Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)	6.20 €
<i>“Dame Blanche” sundae – vanilla ice, chocolate sauce & whipped cream</i>	
Coupe Bourguignonne (glace vanille, sorbet cassis, crème de mure)	6.80 €
<i>Burgundian sundae vanilla ice, blackcurrant sorbet, blackberry liqueur</i>	
Colonel (sorbet citron vert & vodka)	10.00 €
<i>“Coupe Colonel” (lime sorbet topped with vodka)</i>	

Du “Fait Maison” à partir de produits frais : notre engagement

Tous les plats que nous vous proposons sont entièrement faits maison, préparés chaque jour à partir de produits frais, majoritairement livrés en direct du marché de Rungis. Cette exigence de qualité fait partie intégrante de notre identité culinaire.



Seules exceptions qui ne relèvent pas du fait maison : les glaces et sorbets, les pommes frites, les haricots verts et certains primeurs lorsqu'ils ne sont pas de saison.

Parce que nous travaillons comme au marché, avec des produits frais, vivants et parfois capricieux, certaines références peuvent ponctuellement être en rupture. Merci de votre compréhension : c'est le prix de la fraîcheur, de la sincérité et du goût authentique dans l'assiette.

Cartes bancaires : minimum 10 € - Paiements par chèques non acceptés

 : @bistrot.beaubourg