

BISTROT DE PARIS



**Ouvert du lundi au samedi
de 8h00 à 0h00**

*Open monday to saturday
from 8:00 a.m. to 0:00 a.m.*

Happy Hour 17h à 20h

Happy Hour 5 p.m. to 8 p.m.

38 rue de Paris 78100 Saint-Germain-en Laye

Terrasse Cour Larcher

01 34 51 06 16

Le Bistrot de Paris à Saint-Germain-en-Laye 

bistrotdeparis78 

Formule du Midi

ENTRÉE + PLAT ou **PLAT + DESSERT**
Starter + Main course or Main course + Dessert

19€

Entrées

Œuf mayonnaise <i>Egg with mayonnaise</i>	8.0€
Croustillant de chèvre parfumé thym, miel <i>Crispy goat's cheese flavoured with thyme, honey</i>	8.0€
Terrine d'aubergines au saumon <i>Eggplant terrine with salmon</i>	8.5€
Salade de gésiers de volaille au Balsamique <i>Poultry gizzards salad with balsamic</i>	8.5€
Chiffonnade de jambon d'Auvergne (HF) <i>Shredded of Auvergne ham</i>	9.0€
Tartare de saumon aux petits légumes (HF) <i>Salmon tartare with baby vegetables</i>	14.0€

Plats

Plat du jour Consulter l'ardoise <i>Today's special, Check the blackboard</i>	15.0€
Brochette de poulet aux 5 épices <i>Chicken with 5 spices on skewer</i>	15.0€
Tartare de bœuf (HF) <i>Beef tartare</i>	18.0€
Pavé de saumon sauce vierge (HF) <i>Salmon steak with virgin sauce</i>	19.5€
Bavette à l'échalote (HF) <i>Skirt steak with shallot</i>	19.5€
Confit de canard, pommes grenailles (HF) <i>Preserved duck with baby potatoes</i>	21.0€
Souris d'agneau parfumée au thym (HF) <i>Lamb shank flavoured with thyme</i>	24.0€
Entrecôte au Beurre Maître d'Hôtel (HF) <i>Beef ribsteak with lemon parsley butter</i>	24.0€
Côte de bœuf env. 500g, pour 1 personne (HF) <i>Rib of beef, approx. 500g, for 1 person</i>	29.5€

Pâtes (HF)

Pâtes aux légumes <i>Pasta with vegetables</i>	15.0€
Pâtes aux 4 fromages <i>Pasta with four cheeses</i>	15.0€
Pâtes à la Carbonara <i>Carbonara-style pasta</i>	16.0€
Pâtes au saumon <i>Pasta with salmon</i>	17.0€

Garniture au choix *Garnish choice*
Frites maison, Riz, Haricots verts, Pâtes, Légumes de saison
Homemade fries, Rice, String beans, Pasta, Seasonal vegetables

Sauce au choix *Sauce choice*
Poivre vert, Roquefort, Béarnaise, Echalote, Vierge
Green pepper, Roquefort cheese, Béarnaise, Shallot, Virgin
Supplément Extra charge +2€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.
All our dishes are homemade from raw products.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire à partir de 10€.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 10€.

(HF) Hors Formule Not included in menu

Salades Gourmandes[Ⓜ]

Jardin	15.0€
salade, tomates, mozzarella di bufala, noix, légumes grillés marinés salad, tomatoes, mozzarella di bufala, nuts, marinated grilled vegetables	
César	16.0€
salade, tomates, poulet, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar salad, tomatoes, chicken, parmesan shavings, croutons, cesar dressing	
Chèvre chaud	16.0€
salade, tomates, chèvre sur toast, miel, noix, poitrine fumée grillée salad, tomatoes, goat's cheese on toast, honey, nuts, grilled smoked brisket	
Buffalo	17.0€
salade, tomates, œuf poché, coppa, mozzarella, lardons, saucisse de Morteau fumée salad, tomatoes, poached egg, coppa, mozzarella, bacon, smoked Morteau sausage	
Salade du Bistrot	18.0€
salade, tomates, saumon fumé, avocat, burrata, légumes salad, tomatoes, smoked salmon, avocado, burrata, vegetables	

Burgers Maison[Ⓜ]

garnis de frites maison
served with homemade fries

Burger Végétarien Vegetarian Burger	15.5€
Burger Arizona Arizona Burger	17.0€
Burger Bacon Bacon Burger	17.0€
Burger Savoyard Savoy-style Burger	18.5€
Burger du Chef Chef's Burger	19.0€

Croques[Ⓜ]

garnis de frites maison et salade
served with homemade fries and salad

Croque Monsieur Toasted ham and cheese sandwich	14.0€
Croque Madame Toasted ham and cheese sandwich, fried egg	15.0€
Croque Norvégien Toasted smoked salmon and cheese sandwich	17.0€

Nos Desserts Maison

Tarte du jour Tart of the day	7.5€
Crème brûlée Caramelized custard cream	7.5€
Mousse au chocolat Chocolate mousse	7.5€
Île flottante Floating island	7.5€
Surprise du Chef Chef's surprise	8.5€
Tiramisù Tiramisu [Ⓜ]	8.5€
Cheesecake Cheesecake [Ⓜ]	8.5€
Moelleux au chocolat et son diamant à la vanille [Ⓜ] Soft chocolate cake and its vanilla diamond	8.5€
Café gourmand et sa trilogie de desserts [Ⓜ] Gourmet coffee and its trilogy of desserts	9.5€
Thé gourmand et sa trilogie de desserts [Ⓜ] Gourmet tea and its trilogy of desserts	10.5€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.
All our dishes are homemade from raw products.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire à partir de 10€.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 10€.

[Ⓜ] Hors Formule Not included in menu

Carte des Vins

				
	15cl	25cl	50cl	75cl

ROUGES RED WINES

Buzet AOC <i>Le Maul</i>	5.5€	8.5€	17.0€	25.0€
Languedoc AOC <i>Les Darons, Jeff Carrel</i>	5.5€	8.5€	17.0€	25.0€
Corbières AOC <i>Hameau des Ollieux, Cuvée Alice</i> 	6.5€	9.5€	18.0€	28.0€
Côtes du Rhône AOC <i>Les 3 Garçons</i> 	6.0€	9.0€	17.5€	27.0€
Bordeaux Supérieur AOC <i>Château Guillot</i>	6.5€	9.5€	18.0€	28.5€
Brouilly AOC <i>Château des Tours</i>	6.8€	10.0€	18.5€	29.0€
Saint-Emilion AOC <i>L'Esprit de Château Belle Assise Coureau</i>	8.0€	12.0€	24.0€	34.0€
Haut-Médoc AOC <i>Victoria II - 2nd vin de Château Victoria</i>	9.0€	13.0€	25.0€	36.0€

ROSÉS ROSE WINES

IGP Alpilles <i>Aimée des Alpilles</i>	5.0€	8.0€	16.0€	24.0€
Côtes de Provence AOC <i>Estandon</i>	6.0€	9.0€	17.0€	27.0€

BLANCS WHITE WINES

IGP Pays d'Oc <i>Chardonnay, Ecoterra</i> 	6.0€	9.0€	17.0€	26.0€
Bourgogne aligoté AOC <i>Les Planchants</i>	6.5€	10.0€	18.0€	28.0€
Pouilly Fumé AOC <i>Les Clairières</i>	9.0€	17.0€	26.0€	39.0€
Chablis AOC <i>Le Finage</i>	10.0€	18.0€	30.0€	46.0€

CHAMPAGNE AOC

		
Sélection de la Maison <i>House selection</i>	11.0€	50.0€

Eaux Minerales

	50cl	100cl
Evian	5.0€	6.0€
San Pellegrino, Perrier Fines Bulles	5.0€	6.0€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire à partir de 10€.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 10€.