

Le Bistro du Parisien

depuis 1992

CUISINE TRADITIONNELLE

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS
CUISINÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF



31 rue Pelleport 75020 Paris

Tél. 01 43 61 07 91

www.bistroparisien.fr

bistroparisien@orange.fr



Prix nets en euros, taxes et service compris

Formules

Entrée et plat ou Plat et dessert 22€⁹⁰

Entrée, plat et dessert 28€⁹⁰

Les Entrées

Soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons

Oeuf 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

Salade de saumon frais fumé et sa crème acidulée

Les Plats

Faux-filet grillé, pommes sautées, salade verte

Magret de canard au poivre vert,

pommes sautées, salade verte

Steak haché et son oeuf à cheval, frites maison

Pavé de saumon à la fondue de poireaux, pommes vapeurs

Filet de cabillaud, beurre blanc et sa purée maison

Notre suggestion du jour

Les Desserts

Brie de Meaux

Baba au vieux rhum, chantilly maison

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

* Le soir et le samedi midi formules + 6€

Notre café gourmand 10€⁹⁰

CARTE POSTALE



Entrées

- Soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons 9.90
Cœur de saumon fumé maison par nos soins 11.90
au bois de hêtre à la crème acidulée
Tartare d'avocat et tomate à la chair de crabe, sauce aigre douce 10.50
Petites ravioles de Romans à la crème parfumée au basilic frais 9.90
Salade exotique avocat, mangue, pamplemousse, crevettes fraîches 9.90
Cassiolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail 6 pièces 12.90
Os à moëlle au sel de Guérande, tartines de pain Poilâne grillées 9.90
Foie gras de canard «maison» aux figues confites 17.90
Crottin de chèvre chaud 9.90
au miel d'acacia aux pommes d'arbre sur son lit de salade
Œuf poché à la Bordelaise et champignons 9.90

Viandes et Poissons

- Pièce de bœuf grillée (350gr env.) 28.90
et son os à moëlle au sel de Guérande
Pavé de rumsteack au poivre flambé à l'armagnac 24.90
Magret de canard au poivre vert, pommes sautées 24.00
Cuisse de canard confite maison et pommes sarladaises 23.90
Tartare de viande de bœuf préparé par nos soins (300gr env.) 19.90
frites ou pommes sautées
Mijoté de volaille à la bière, pomme vapeur 19.90
Dos de cabillaud laqué au miel au beurre safrané 24.90
et son écrasé de pomme de terre
Noix de Saint-Jacques fraîche à la Provençale, tagliatelles 28.90
Filet de daurade à la Niçoise et son tian de légumes 24.90
Linguine parmesan aux gambas persillées, flambées à l'Armagnac 26.00

Nos viandes sont garnies de pommes sautées et salade verte

Prix nets en euros, taxes et service compris





Desserts Maison

- Baba au vieux rhum, chantilly maison 11.00
Crème brûlée à la vanille et sa cassonade 9.90
Vacherin glacé et son coulis aux fruits frais 9.90
Profiteroles fraîches maison au chocolat chaud 10.90
Tarte Tatin chaude et sa crème fraîche ou boule vanille 9.90
Nougat glacé au coulis de framboise 9.90
Fondant au chocolat, aux poires caramélisées 9.90
Glace au miel sur lit de salade de fruits frais 10.50
Gratin de fruits rouges frais au sabayon de Champagne 11.00
Île flottante, crème anglaise et ses fruits secs caramélisés 9.90
Mille-feuille à la crème de mascarpone aux framboises 11.00
Pruneaux à l'Armagnac maison 9.90



Fromages

- Assortiment de fromages et sa petite salade verte (+3€) 7.90
Brie de Meaux affiné et sa petite salade verte 7.90
Fromage blanc en faisselle nature ou coulis de fruits rouges 7.90



La suggestion du Chef

Apéritif maison avec alcool 6.80 / Cocktail de fruits sans alcool 6.90

Apéritifs

Lillet à la fraise des bois 5cl	9.50
Martini rosso, bianco 5cl, Suze, Campari 5cl	7.50
Ricard 2cl	5.00
Américano maison	12.00
Kir Sauvignon IGP Pays d'Oc cassis 12cl	7.50
Kir Bourguignon 12cl	7.50
Kir Royal à la mûre 12cl	12.00
Champagne aoc coupe 12cl	11.50
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Particulière	
Champagne aoc Nicolas Feuillatte Brut Réserve Particulière 75cl	70.00

Bières

BOUTEILLES	
Carlsberg 33cl	5.60
Heineken 33cl	5.60
Desperados 33cl	5.60
PRESSION 25cl	
Grimbergen	6.50
1664	5.90

Whiskies

Bourbon, J&B 4cl	7.90
Jack Daniel's 4cl	11.00

Digestifs

Vieil Armagnac 12 ans	9.90
Calvados Coquerel	9.90
Poire William Miclo	9.90
Cognac Rémy Martin	9.90
Vieille prune	12.00
Irish Coffee	12.00

Softs

Coca-cola, Perrier 33cl	6.00
Schweppes 20cl	6.00
Jus de fruits 20cl	6.00
ananas, pamplemousse, orange, nectar d'abricot, jus de tomate	

Boissons Chaudes

Café expresso Florio	2.60
Café décaféiné Florio	2.70
Chocolat chaud maison	4.00
Thé nature	4.00
Thé au citron ou au lait	4.60
Infusion	4.50

Eaux Minérales

Vittel	5.50	7.50
San Pellegrino	5.50	7.50

Prix nets en euros, taxes et service compris

Vins rouges

BORDELAIS	75cl
Bordeaux aoc Château Roquefort.....	33.50
Côtes de Bourg aoc Château de Barbe.....	39.50
Médoc aoc Château Haut-Brignays.....	37.00
Haut-Médoc aoc Château Victoria Cru Bourgeois.....	46.00
Saint-Emilion Grand Cru aoc Château du Barry.....	48.00
Graves aoc Château Pouyanne.....	43.00
VALLÉE DE LA LOIRE	
Touraine aoc Gamay, Les Terres Blondes.....	31.00
Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines.....	36.00
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir.....	36.00
Sancerre aoc Les Châtaigniers.....	40.50
Menetou Salon aoc Le Grand Cerf.....	42.50
BEAUJOLAIS	
Brouilly aoc Château des Tours.....	39.50
Beaujolais-Village aoc Château de Corcelles Vieilles Vignes.....	32.50
VIN DE PAYS	
IGP Bouches du Rhône Mas de la Reine.....	30.50

Vins blancs

Chablis aoc Olivier Savary.....	42.50
Sancerre aoc Les Châtaigniers.....	41.50
Menetou Salon aoc Le Grand Cerf.....	40.50

Vins rosés

Sancerre aoc Les Châtaigniers.....	38.50
Côtes de Provence aoc.....	34.00
R. Desbastides, Maîtres Vignerons de St-Tropez bio	
Tavel aoc Escaraille.....	37.00
Beaujolais aoc Château de Corcelles, Rosé d'Une Nuit.....	33.00

Verres et Carafes

		16cl	25cl	46cl
Ventoux aoc Canaillou	rouge	9.40	13.10	21.00
Bordeaux aoc "R" de Monsenac	rouge	9.40	13.10	22.40
Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines	rouge	10.40	13.50	23.50
Brouilly aoc Noël Briday	rouge	10.40	14.50	25.40
Côtes de Provence aoc Sounaïo	rosé	9.40	13.50	20.50
Petit Chablis aoc Cap Blanc	blanc	10.40	14.50	25.50
IGP Pays d'Oc cépage Chardonnay	blanc	10.00	14.00	24.40
Muscadet sur Lie aoc	blanc	9.00	13.00	22.00



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



MAGENTACOLOR - 01 56 81 17 41 - 12/2024