

Le Bistro PARISIEN



Nos formules

Plat du jour
18,00 €

Notre formule Bistro

26,00 €

Entrée + plat + café
ou

Plat + dessert + café

Potage Saint-Germain et sa garniture traditionnelle 9,00 €
Saint-Germain green peas soup and his garnish

Saumon en Bellevue et ses garnitures 14,00 €
Bellevue salmon

Pâté de volaille de Houdan 12,00 €
Houdan poultry pâté

Planche de charcuteries et petits pâtés 11,00 €
Assortment of cold, cooked or cured meats, sausages and pâtés

Betterave rémoulade de chez Berrurier 8,00 €
Beetroot remoulade sauce

Entrecôte sauce Bercy, Pommes Pont-Neuf 23,00 €
Stirloin steak served with Bercy sauce, French fries

Côte de veau rôtie piqué au bois de réglisse, et son jus de safran du Gâtinais,
braisière de carottes Croissy et Asperges d'Argenteuil (pour 2 personnes) 50,00 €
Roast rib veal prick with licorice hood, Gâtinais saffron juice, braised Croissy carrots and Asparagus of Argenteuil

Rognons de veau à la moutarde de Meaux, purée moelleuse 24,00 €
Veal kidney with Meaux mustard, potatoes purée

Aiguillettes de cabillaud, vinaigrette charcutière, riz à la parisienne 21,00 €
Thinly-sliced fillet of cod, charcutière dressing, rice parisian dressing

Filet de bœuf à la ficelle Choisy, sauce béarnaise 22,00 €
Choisy « à la ficelle » beef Fillet, Béarnaise sauce

Duo de brie de Meaux et de brie de Melun, mesclun à l'huile de noix 9,00 €
Brie de Meaux and Brie Melun duet, french salad nuts oil

Plateau de fromages de notre région 10,00 €
Cheeses plate of our region

Clafoutis Chambourcy 8,00 €
Chambourcy clafoutis pie

Paris-Brest 8,00 €
Paris-Brest cake

Tarte Bourdaloue 9,00 €
Bourdaloue pie

Opéra Grand-Marnier au chocolat Jivara 10,00 €
Grand-Marnier Opéra cake chocolate Jivara

Brioche « Nanterre » perdue,
glace à la vanille de Madagascar 10,00 €
« Nanterre » brioche french toast, Madagascar vanilla ice cream

Prix nets - service compris
Toutes nos viandes sont d'origines françaises
Carte CGB Européenne Elève et Pro - France - Avril 2015