bistrot parisien

LES PARIGOTS



bistrot parisien

LES PARIGOTS

SUR LE POUCE

Sélection de charcuteries ibériques par Maison Pascual
Selection of cured meats by Pascual

Sélection de fromages
Selection of cheeses

Poireaux mimosa et vinaigrette à l'orange
Mimosa leeks with orange vinaigrette

Terrine de campagne et pickles
Country-style pâté and pickles

LES ENTRÉES

Oeufs mayonnaise et macédoine de légumes
Eggs mayonnaise and mixed vegetables

Gravlax de truite, agrumes, crème montée wasabi
Trout gravlax,wasabi whipped cream,citrus

Velouté de chou fleur, vieille mimolette et ciboulette
Cauliflower soup, aged mimolette and chives

bistrot parisien
LES PARIGOTS

LES PLATS

Poitrine de cochon croustillante, mousseline et patate douce rôtie
Crispy pork belly, mousseline, and roasted sweet potato

Truite mi cuite poêlée de haricots verts et sauce à l'oseille
Medium-rare trout, sautéed green beans, and sorrel sauce

Gratin de courges au morbier et mesclun
Squash gratin with Morbier cheese

LES INCONTOURNABLES

Fish & chips, sauce tartare
Traditional British style fish & chips with tartar sauce

Burger des Parigots (bœuf, cheddar, bacon) & frites maison
Parigots burger (beef, cheddar, bacon) & homemade French fries

Tartare de bœuf au couteau, frites maison
Beef tartare with house French fries

Entrecôte 300g, frites maison, sauce poivre ou bleu au choix +8
300g rib-eye steak, house French fries, pepper or blue cheese sauce



bistrot parisien
LES PARIGOTS

LES DESSERTS

Île flottante amandes effilées et caramel beurre salé
Floating island with flaked almonds and salted butter caramel

Crème brûlée
Creme brulee

Profiteroles et coulis de chocolat
Choux pastry with chocolate sauce

Mousse au chocolat façon grand-mère
Grandma-style chocolate mousse

