

LES BOISSONS

L'APÉRITIF

Anisés 2 cl (pastis, ricard...)	3
Martinis (blanc, rouge), Suze 4 cl	4
Campari	5
Porto 6 cl (rouge, blanc...)	5
Kir : cassis, mure, châtaigne, pêche, myrtilles	4.5
Coupe de champagne	9
Kir royal : cassis, mure, châtaigne, pêche, myrtilles	10

LES BIÈRES

Bières pressions	25cl	50cl
Bitburger	3	5.5
Sornin Ambrée	3	5.5

BIÈRES BOUTEILLES

La Brasserie stéphanoise (locales et bio)	33cl	75cl
Manu blonde	5	12
Quinarelle ambrée	5	12
Machurée Brune	5	12

Desperados 33 cl	4.5
Kro pur malt 25 cl (≤0.1%)	3

LES BULLES

Delamotte brut	50
Roederer brut premier	75
Roederer cristal blanc 2009	300

LES ALCOOLS 4 CL

Vodka, Gin, Tequila, Rhum blanc, Malibu, Soho	6
---	---

WHISKIES 4 CL

Highland Puffin	6
Jack Daniel	7
Chivas 12 ans	8

RHUMS

Vieux Saint-Etienne VSOP	8
Don Papa 7 ans	7

DIGESTIFS

Eaux de vies (poire, prune...)	7
Cointreau	8
Get 27, Get 31, Baileys	6
Cognac, Armagnac, Calvados	8
Verveine artisanale, Chartreuse MOF, Génépi	8

LES BOISSONS

Les sirops

Fraise, Menthe, Grenadine, Cassis, Citron, Pêche, Orgeat, Caramel, Pamplemousse rose, Kiwi

Diabolo

Les jus de fruits de Patrick Font

Abricot, Ananas, Fraise, Pêche, Orange sanguine, Pomme, Pamplemousse, Tomate

Les sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina, Schweppes, Schweppes agrum', Lipton Ice Tea, Gini

LES EAUX

Vittel 1/4L	3	
Perrier 1/3L	3	
	1/2L	1L
Badoit	3	5
Evian	3	5
Parot	5	5

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.8
Double espresso	3.5
Café crème	3
Thé	3
Infusion	3

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en EU.
Tout est fait maison à base de produits bruts,
Sauf les pâtes, les pains, les glaces et sorbets qui sont faits par des artisans
Prix nets en Euro, service et taxes compris.
Merci de nous indiquer à la commande allergie, intolérance ou aversion



MIDI - DU LUNDI AU VENDREDI
SOIR - DU MARDI AU SAMEDI

04 77 21 56 74

7, PLACE JEAN JAURÈS
42000 SAINT-ETIENNE
www.lebistrotdeparis.com

DIGITAL & PRINT - cornobleue - www.corne-bleue.com / 04 77 010 361

CARTE

TE



BISTROT
de PARIS

SAINT-ÉTIENNE

À LA CARTE

POUR DÉBUTER

Les huitres spéciales de Normandie n°3	16€ / 6 pces
	30€ / 12 pces
Terrine de foie gras de canard, marmelade figue abricot	15
Tartare de lieu jaune au yuzu et au sésame grillé	13
Saumon d'écosse mariné par nos soins au fenouil.....	12
Croustillants de volaille aux amandes.....	9
Potage du moment	8
Salade mixte.....	7

POUR LES AMATEURS DE VIANDE

Ris de veau de lait.....	28
Filet de bœuf charolais	25
Entrecôte de boeuf charolais 300g.....	21
Entrecôte de veau de lait.....	20
Parmentier de canard confit.....	16

CÔTES ET POISSONS

Filet de lieu jaune rôti au four.....	17
Quenelle de brochet crème de crustacés	15

LES TAGLIATELLES

Aux morilles	16
Sautées aux crevettes et pistou de tomates.....	16
Sautées aux légumes du moment	13

FROMAGES

Notre sélection d'affinés	6.5
Faisselle.....	4

Au choix : Coulis, crème, miel, nature, cervelle de canut

DESSERTS

Baba au rhum, crème fouettée vanille.....	8
Macaron au chocolat Weiss rafraîchi à l'orange.....	8
Tartelette aux pralines roses, glace vanille	7
Assiette de sorbets et fruits frais	7

LE MENU DU BISTROT DE PARIS 27€

Saumon d'Ecosse mariné par nos soins au fenouil ou Croustillants de volaille aux amandes ----- Quenelle de brochet crème de crustacés ou Parmentier de canard confit ----- Fromage Ou Tartelette aux pralines roses, glace vanille ou Assiette de sorbets et fruits frais

LE BISTROT DES PETITS 8.5€

(JUSQU'À 12 ANS)

Aiguillettes de poulet en nuggets maison ou Filet de lieu jaune ----- Glace

POUR ACCOMPAGNER LES VIANDES ET POISSONS

Frites maison
Légumes du moment
Tagliatelles
Riz
Assiette de garniture supplémentaire 7€

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise
Morilles
Maitre d'hôtel
Pistou de tomates

L'EXPRESS' DU MIDI

Plat du jour + Tarte du jour	16
+ Verre de vin ou 1/2L Eau minérale	
Plat du jour + Tarte du jour	14
Plat du jour.....	10
Tarte du jour.....	5

VINS

	1/4L	1/2L
BLANC / Macôn-Village / Cave d'Azé	5.....	8
BLANC / IGP Pays d'Oc Viognier / Gd Chemin....	5.....	8
ROSÉ / Côtes de Provence / Pioteyry.....	5.....	8
ROUGE / Côtes du Rhône / Trapadis.....	5.....	8
ROUGE / AOP Chinon / Plouzeau.....	5.....	8

LA CAVE

VIN BLANC MOELLEUX 75 cl

IGP Côtes de Gascogne / Gros Manseng / Villa Dria

22

VINS BLANCS

BOURGOGNE

Givry / Clos de la Brulée / Bourgeon..... 32
Pouilly-Fuissé / Thibert

39

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu / Résurgence / Pierres Blanches..... 60
St-Joseph / Montez

49
Lubéron / Vibrato / Cht de Clapier

20
IGP Collines Rhodaniennes / Viognier / Pierres Blanches..... 29
Saint Peray / Jaboulet-Ainé

27

BORDEAUX

Blaye Côtes de Bordeaux / Cht la Rose Bellevue

22

VAL DE LOIRE

Muscadet Côtes de Granlieu / Classic / Herbauges

26

VINS ROUGES

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits / Colombières / Hudelot

35
Mercurey 1^{er} Cru / Les Vasées / Raquillet.....

55

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage / Les Beaumonts / Reynaud..... 37
Crozes-Hermitage / Talabert / Jaboulet-Ainé

50
St Joseph / Montez.....

43
Côte Rotie / Jasmin

70
IGP Collines Rhodaniennes / Syrah / Pierres Blanches

19

BORDEAUX

St Emilion Grand Cru / Cht Mangot

50
Médoc / Dompiere.....

42

VAL DE LOIRE

Menetou-Salon / Côtes de Morogues / Fournier.....

32

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Prov. / Terre d'Aixpression / Roy René.....

21

FOREZ/ROANNAIS

Côtes du Forez / Mémoire de Madone / Bonnefoy

28

VINS ROSÉS

Côtes du Forez / Madone

22
Coteaux d'Aix / l'Alvernegue / Cht Bas

25
Languedoc St Drezy / Puech Haut

39