

bistrot parisien

LES PARIGOTS



bistrot parisien
LES PARIGOTS

SUR LE POUCE

Assiette de frites	6,5
Plate of French fries	
Sélection de charcuteries ibériques par Maison Pascual	12
Selection of cured meats by Pascual	
Sélection de fromages	12
Selection of cheeses	
Planche mixte (Fromages et charcuteries)	20
Mixed board (Cheese and charcuterie)	
Oeufs mayo & pickles	7
Angel eggs & pickles	
Pâté en croûte Carnés Coquins	14
Pastry-crusted pâté by Carnés Coquins	

LES ENTRÉES

Harengs pommes à l'huile	10
Herring and melting potatoes	
Cromesquis de légumes, sauce tartare	9,5
Vegetable croquettes with tartar sauce	
Os à moelle et chorizo, pain grillé	14
Bone marrow and chorizo, toast	
Camembert rôti	12
Roasted camembert	
Poireaux vinaigrette à l'orange et noisettes, mimosa	9,5
Leeks with orange vinaigrette and mimosa	

bistrot parisien
LES PARIGOTS

LES PLATS

Poitrine de cochon croustillante, crème de carottes, carottes rôties & jus de viande Crispy pork belly, roasted and pureed carrots & pan juice	25
Pavé de saumon, haricots verts en persillade, beurre blanc à l'oseille Salmon fillet, green beans in a garlic parsley, sorrel butter sauce	24
Croustillant d'andouillette, frites et moutarde à l'ancienne Crispy andouillette sausage, French fries and mustard sauce	22
Confit de canard et pommes de terre grenailles, jus Duck confit and new potatoes, reduced juice	23
Risotto de crozets au comté (+2€ Jambon blanc) Buckwheat pasta risotto with comté cheese	21

LES INCONTOURNABLES

Fish & chips, sauce tartare Traditional British style fish & chips with tartar sauce	18
Burger des Parigots (bœuf, cheddar, bacon) & frites maison Parigots burger (beef, cheddar, bacon) & homemade French fries	19
Tartare de bœuf au couteau, frites maison Beef tartare with house French fries	18
Chou farci, purée maison & jus de viande Stuffed cabbage, homemade mashed potatoes & gravy	20
Entrecôte 350g, frites maison, sauce poivre ou bleu au choix 350g rib-eye steak, house French fries, pepper or blue cheese sauce	29
Côte de bœuf d'1,2kg à partager, frites maison, salade verte & sauce au poivre ou bleu au choix 1,2kg prime rib to share, house French fries, green salad & pepper or blue cheese sauce	79
Salade de chèvre chaud, pommes grenailles et bacon grillé Warm goat cheese salad with new potatoes and grilled bacon	19

bistrot parisien
LES PARIGOTS

LES DESSERTS

Fondant au chocolat et crème anglaise <i>Chocolate cake and custard</i>	10
Crème brûlée <i>Creme brulee</i>	8,5
Profiteroles et coulis de chocolat <i>Choux pastry with chocolate sauce</i>	10
Tarte tatin tiède et crème vanillée <i>Tatin apple pie, and vanilla cream</i>	9
Mousse au chocolat façon grand-mère <i>Grandma-style chocolate mousse</i>	9

NOS SUGGESTIONS

Demandez-nous l'ardoise du jour
Ask us for the specials of the day



bistrot parisien

LES PARIGOTS



bistrot parisien
LES PARIGOTS

BIÈRES PRESSION METEOR

Pils 25cl/50cl	4 / 7,5
White IPA 25cl/50cl	5 / 9,5
IPA 25cl/50cl	5 / 9,5
Ambrée 25cl/50cl	5 / 9,5
Monaco, Panaché 25cl/50cl	4 / 7,5
Picon bière 25cl/50cl	5 / 9,5

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Corona, Chouffe, Duvel	6,5
1664, Ipa Meteor (sans alcool)	6,5
Cidre Brut "Le Sauvage" FDP Bio	6,5

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4
Kir (cassis, mure, pêche) 12cl	6
Suze, Salers 6cl	7
Martini bianco, Vermouth rouge 6cl	7
Porto blanc, rouge 6cl	6
Kir Royal 12cl	14

DIGESTIFS

Distillerie Nusbaumer	
Poire Williams d'Exception 4cl	12
Framboise, Mirabelle, Prune 4cl	12
Génépi des Pères Chartreux 4cl	8
Chartreuse Verte, Jaune 4cl	12
Chartreuse Elixir ou MOF 4cl	14
Chartreuse Supérieur 4cl	16
Chartreuse VEP Verte ou Jaune 4cl	25
Armagnac ARMIN 4cl	12
Cognac VSOP Lheraud 4cl	14
Calva du Père Jules 4cl	
3, 10, 20 ans d'âge	12 / 15 / 20
Rhum et Whisky supérieur 4cl	12 / 14

Baileys 6cl	8
Limoncello, Amaretto 6cl	8
Get 27, Get 31, Menthe pastille 6cl	8
Rhum arrangé maison 6cl	8

COCKTAILS

Mojito	9,5
Spritz, Limoncello Spritz	9,5
Hugo Spritz	10
Negroni	10
Moscow Mule, London Mule	10
Chartreuse Mule	14
Bellini	10
Caipirinha, Caipiroska	10
Long Island	14
Margarita	12
Expresso Martini	12
Porn Star Martini	12
Bloody Mary	12
Gin tonic	10
Gin tonic supérieur	12
Irish Coffee	12

SIGNATURES

Zinzin	12
(Vodka, thé glacé maison, citron pressé, sirop de pêche)	
Paris Peach	12
(Rhum, citron pressé, jus d'abricot, sirop de pêche)	
Cosmo Bissap	12
(Vodka, triple sec, citron pressé, bissap maison)	
L'Acajou	12
(Rhum, triple sec, citron pressé, jus d'ananas)	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	9
(Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade)	
Rose Bissap	9
(Bissap, citron pressé, limonade)	
Spritz	10
(Non Alcoholic Lyre's)	
Gin Tonic	10
(Non Alcoholic Lyre's)	



Prix nets en euros TTC.

bistrot parisien
LES PARIGOTS

Vins au verre

BLANCS

Du plus vif au plus fruité



Vouvray "Aussi Sec" Domaine Catherine et Pierre Breton 2024	8,5	34
VDF Sauvignon Domaine Jeff Carel 2024	6,5	26
VDF Chardonnay «Cosette» Domaine Les Miserables 2024	6	24
Corbières "Alice" Domaine Artisans Partisans 2024	6,5	26
Trasantier Bodegas Recuero (Espagne) 2024	7,5	30

MACÉRATION

VDF "Saveurs Macérées" Domaine Binner 2023	8,5	34
--	-----	----

ROUGES

Du plus léger au plus corsé

Frappato Domaine Santa Tresa (Sicile) 2024	7,5	30
Mâcon Serrière "la Pépie" Domaine de la Sarazinière 2024	9	36
Chinon Domaine des Complices de Loire 2024	7,5	30
Corbières "Alice" Domaine Artisans Partisans 2024	6,5	26
Bordeaux « Nu comme un verre » Hugues Laborde 2023	6,5	26
Côtes du Rhône "Les Galets" Les Vignerons d'Esterzague 2023	7	28

ROSÉ ET MOËLLEUX

Méditerranée Rosé Ponton N7 Saint Tropez	6	24
Côtes de Gascogne Moelleux «Solelh» Domaine Entras 2024	7	28

CHAMPAGNE ET BULLES

Pet Nat "Turbullent" Domaine Serol	8	—
Champagne Joseph Perrier BRUT nature	14	—

bistrot parisien
LES PARIGOTS

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, allongé	2,5
Café noisette	2,6
Café crème	4,5
Double café	5
Café frappé (+ lait 0,50)	5
Capuccino	5,5
Café viennois	5,5
Thé et infusion bio (Vert, Jasmin, Röibos aux épices, Jardin Fumé, Earl Grey, Camomille, Verveine ou Tilleul)	4,9
Chocolat chaud	5,5
Chocolat viennois	6,5

Supplément lait végétal + 0,5

EAUX & SOFTS

Coca Cola, Coca Zéro, Orangina 33cl	5
Badoit, Evian 33cl	5
Limonade 33cl	5
Hysope bio 25cl (Ginger beer, Tonic ou Tonic concombre)	5
Jus de fruits 25cl (orange, pomme, pêche, abricot, ananas ou tomate)	5
Orange Pressée, Citron Pressé	5,5
Thé glacé maison	5,5
Citronnade maison	5,5
Bissap maison	5,5
Cidre sans alcool FDP BIO 33cl	6,5
Abatilles Plate, Gazeuse 75cl	7

PETIT DEJEUNER

Les formules

LE FRANÇAIS **9,9**

Boisson chaude au choix, croissant,
pain au chocolat ou tartines,
jus d'orange pressé

Hot drink, croissant, chocolate croissant or bread butter & jam,
squeezed orange juice

L'ANGLAIS **14,9**

Boisson chaude au choix, croissant,
pain au chocolat ou tartines,
jus d'orange pressé, omelette
ou œufs brouillés

Hot drink, croissant, chocolate croissant or bread butter & jam,
squeezed orange juice, omelette or scrambled eggs

Bacon +1

À la carte

Œufs	6,5
(Omelette ou brouillés, Bacon +1)	
Avocado toast & salade	7
Pain perdu & caramel beurre salé	5
French toast with salted butter caramel	
Assiette des parigots	13,9
Œufs au plat, bacon, pommes grenailles, salade	
Pain au chocolat ou croissant	2,2
Tartines beurre & confiture	2,2

bistrot parisien

LES PARIGOTS



VINS ROUGES

Les millésimes sont amenés à évoluer

LOIRE

Chinon "Les Graviers" Complices de Loire 2023	38
Côte Roannaise "Éclat de Granite" Sérol 2024	39
Sancerre Domaine Paul Doucet 2023	45
Cheverny "L'envol" Domaine des Huards 2021	49
Vin de France L'Aiglerie Domaine Terre de l'Élu 2023	58

BOURGOGNE

Mâcon Serrières "La Pépie" Domaine de la Sarazinière 2024	42
Haute Côte de Beaune Domaine Charles Père et Fille 2023	52
Bourgogne Domaine Sylvain Pataille 2023	59
Marsannay Vieilles Vignes Domaine Laurent 2022	65
Marsannay Domaine Sylvain Pataille 2023	75
Maranges 1er cru "Les Fussières" Domaine Bachelet Monnot 2023	78
Saint Romain "Sous roche" Henri et Gilles Buissons 2022	85
Auxey duresses 1er cru "Les Ecussoaux" Henri et Gilles Buissons 21/23	89
Pommard "Le Village" Domaine Henri et Gilles Buissons 2022	97
Santenay 1er Cru "Les Gravières" Jean Marc Vincent 2022	135
Santenay 1er Cru "Passetemps" Jean Marc Vincent 2023	132

BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages Domaine Rottier 2023	36
Chiroubles Le Prieuré Domaine Cheysson 2023	40
Julienas Bois du Chat 2023	45
Régnié Domaine Georges Descombes 2022	49
Moulin à vent Bois du Chat 2023	50
Brouilly Vieilles Vignes Georges Descombes 2021	54
Fleurie "Roche Guillot" Domaine de Fa 2022	56
Morgon Côte du Py Jean Foillard 2023	58
Morgon Marcel Lapierre 2024	64
Chénas Domaine Jules Desjourney 2013	90

RHÔNE

Côtes-du-Rhône "Les Galets" Vignerons d'Estezargues 2022	35
Vacqueyras "Doucinello" Domaine le Sang des Cailloux 2023	48
Crozes Hermitage Domaine Belle 2023	52
Saint Joseph Poivre et Sol Domaine François Villard 2022	60
Gigondas Domaine du Pourra 2018/19	75
Cornas Rebelle David Reynaud 2021/22	85
Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Jaufrette 2014	95
Côte-Rôtie Grand vin des Terriens 2021	99

LANGUEDOC

Corbières "Cuvée Alice" Domaine Artisans partisans 2023	32
Pic Saint Loup Domaine Foulaquier 2023	49
Montpeyroux Domaine du Mas d'Amile 2020	52
Terrasses Du Larzac "Les Clapas" Domaine Pas de l'Escalette 2022	60

BORDEAUX

Côte de bourg Château L'Hospital 2016	39
Fronsac Château Moulin Pey Labrie 2017	47
Vin de France Émilien Château Le Puy 2020	72
Pessac Léognan Château Latour Martillac 2019	80
Saint Julien Grand Cru Château Branaire 2014	130
Saint Julien Grand Cru Château Talbot 2016	150

ALSACE

Pinot Noir Vieilles Vignes Domaine Hurst 2023	49
--	-----------

CORSE

Patrimonio Lisandre et Annette Leccia 2021	65
Vin de France Tranoï Domaine Santa Maria 2024	46

VINS ÉTRANGERS

Argentine Amalaya Tinto Malbec Valley Calchaqui 2023	39
Frappato Domaine Santa Tresa 2024	37

BULLES

Turbullent Pétillant Naturel Rosé Domaine Serol	40
Joseph Perrier BRUT	70
Joseph Perrier Cuvée Royale Rosé	75
Maison Drappier Champagne BRUT Nature Sans Soufre	80/MAG 185
Maison Drappier Champagne Millésimé 2012	195
Maison Ruinart Champagne Brut	99/MAG 215
Maison Ruinart Champagne Blanc de Blanc	150

ROSÉS

Méditerranée Ponton 7 Saint-Tropez 2024	30
Bandol Domaine Dupuy de Lôme 2023	40/MAG 70
Côte de Provence Miraval 2023	45

VINS BLANCS

LOIRE

Vin De France Blanc de Noir "Presque Blanc" Domaine Severin 2024	34
Vouvray "Aussi sec" Domaine Catherine et Pierre Breton 2024	39
Vin De France "Roc'h Avel" Sauvignon & Chenin Terre de L'Élu 2023	45
Vin De France "Poil de Lièvre" Domaine Bobinet 2023	46
Cheverny "Pur" Domaine des Huards 2021	46
Sancerre Domaine Paul Doucet 2023	47
Savennières "Les Fougeraies" Loïc Mahé 2016	55
Vin de France "Les Argiles" Domaine Chidaine 2023	68
Pouilly Fumé "Terres Blanches" Domaine du Bouchot 2023	69

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté Domaine Bonnardot 2023	40
Macon Bussières "Le Pavillon" Domaine de la Sarazinière 2024	48
Vezelay "L'élegante" Domaine de la Croix Montjoie 2023	49
Chablis Domaine Jean Dauvissat 2023	62
Saint Véran "Lupa Peligiea" Château de Rossan 2019	68
Pouilly Vinzelles "Les Longeays" Domaine Thibert 2019	72
Saint Romain "Jarron" Domaine Henri et Gilles Buisson 2023	78
Meursault "Les Vireuils" Henri et Gilles Buisson 2022	120
Meursault "Les Vignes de Marguerite" Henri et Gilles Buisson 2023	149
Santenay 1er Cru "Beaurepaire" Jean Marc Vincent 2022	162
Chassagne Montrachet "Les Ruchottes" Ramonet Noël et Fils 2023	185

LANGUEDOC ROUSSILLON ET SUD OUEST

Vin De France Chardonnay "Cosette" Les Misérables 2024	32
Vin De France Sauvignon "Plein la vue" Domaine Jeff Carel 2023	34
Côte de Gascogne "Solhel" (Moelleux) domaine Entras 2024	36

ALSACE SAVOIE ET JURA

Pinot Blanc Vieilles vignes Domaine Hurst 2022	44
Riesling Vieilles Vignes Domaine Hurst 2022	48
Roussette de Savoie Domaine du Château de Mérandes 2021	49
Côtes du Jura Savagnin Frédéric Lornet 2018	50
Vin De France "Saveurs Macérées" Domaine Binner 2023 (macération)	42

RHÔNE

Vin De France "Stella Dicit" Domaine Saint Préfert 2024	40
Condrieu Grand Vin des Terriens 2022	92

CORSE

Vin De France "Tranoi" Domaine Santa Maria 2024	46
Patrimonio "E CROCE" Yves Leccia 2022	75