



**PLATS FAITS MAISON
CUISINE DE SAISON
SERVICES POUR VOS ÉVÉNEMENTS**

DU LUNDI AU JEUDI

de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

VENDREDI

DE 12h00 à 14h00

**RÉSERVATION AU
01 49 38 25 00**

 /Bistrot City Le Bourget

 /bistrotcity

 /Bistrot City Le Bourget



LES FORMULES

MENU EXPRESS 15.90€ (uniquement le midi)

Plat du jour + boisson*
(25cl vin ou bière pression
ou 50cl eau minérale
ou un verre de jus de fruits 20cl)

MENU DOUCEUR 23.90€

Entrée + plat
ou plat + dessert

MENU PLAISIR 29.90€

Entrée + plat + dessert

MENU ENFANTS 11.90€

Boisson + plat + dessert

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas



CARTE - MENU

PLAT SIGNATURE DESSERT SIGNATURE 10€

Selon arrivage, consultez notre ardoise

ENTRÉES

Poêlée de champignons des bois, œuf mollet, crème à l'oignon	9€
Velouté de potiron au lait de coco, crevettes	12€
Salade gourmande : butternut rôti, figue et noix	12€
Tartine de gravlax de saumon à la betterave	12€
Tataki de bœuf, duo de mousseline d'automne (+2€ en formule)	12€

PLATS

Risotto à la Forestière	17€
Pavé de lieu noir, sauce aioli	18€
Burger bœuf (180g), Saint-Nectaire et oignons caramélisés, mayonnaise truffée	18€
Suprême de volaille fermière en croûte de noix, sauce suprême	20€
Wok de crevettes et légumes au curry rouge	21€
Souris d'agneau confite aux figues et épices (+4€ en formule)	25€

DESSERTS 8€

Poire confite, crumble à la noix de pécan, glace noisette
Tartelette aux prunes rôties, crème amande
Mille-feuille chocolat au lait, tonka et praliné
Café gourmand
Panna cotta aux fruits d'automne

GARNITURES

Frites maison
Poêlée de légumes d'automne
Riz 3 saveurs
Mousseline de panais
(Supplément garniture 4€)

MENU ENFANTS 11€90 (BOISSON+PLAT+DESSERT)

Un verre de sirop au choix
Cheeseburger avec frites
Poulet pané avec frites
Glace vanille
Moelleux au chocolat



CARTE - MENU

SIGNATURE DISHES 24€ SIGNATURE DESSERT 10€

Depending on availability, see our list

STARTERS

Sautéed wild mushroom, soft-boiled egg, onion cream	9€
Creamy pumpkin soup with coconut milk and shrimp	12€
Gourmet salad: roasted butternut, fig, and walnut	12€
Gravlax salmon tartine with beetroot	12€
Beef tataki with a duo of autumn mousseline <i>(+2€ in formula)</i>	12€

MAIN COURSES

Forest mushroom risotto	17€
Black pollock fillet, aioli sauce	18€
Beef burger (180g), Saint-Nectaire cheese, caramelized onions, truffle mayonnaise	18€
Farmer's chicken supreme in walnut crust with supreme sauce	20€
Red curry shrimp wok with vegetables	21€
Confit lamb shank with figs and spices <i>(+4€ in formula)</i>	25€

DESSERTS 8€

Confit pear, pecan nut crumble, hazelnut ice cream
Roasted plum tartlet, almond cream
Milk chocolate mille-feuille with tonka bean and praline
Gourmet coffee
Autumn fruit panna cotta

SIDE DISHES GARNISH

Homemade french fries
Autumn vegetable sauté
Three-flavor rice
Parsnip mousseline
(+4€ for the side dishes)

KIDS MENU 11€90 (SOFT DRINK+DISH+DESSERT)

One syrup glass (many flavours)
Cheeseburger, fries
Breaded chicken, fries
Vanilla ice cream
Chocolate mousse



VINS - WINES

LES ROUGES / RED WINES

Bordeaux	V 12cl 6.00€	BTL 21.00€
<i>Côte de Blaye</i>		
Médoc		BTL 29.00€
<i>Château Fontis</i>		
Brouilly	BTL 37.5cl 16.00€	BTL 28.00€
Saumur Champigny		BTL 27.50€
Côtes du Rhône		BTL 26.00€
Lussac Saint-Émilion		BTL 29.00€
AOP Bordeaux	BTL 37.5cl	15.00€

LES ROSÉS / ROSE WINES

Côtes de Provence		BTL 28.00€
Côteaux d'Aix	V 12cl 6.00€	BTL 26.00€
		BTL 37.5cl 16.00€

PICHET DE VIN ROUGE OU BLANC / RED OR WHITE WINE PITCHER

25cl	5.50€	50cl	10.00€
------	-------	------	--------

LES BLANCS / WHITE WINES

Chardonnay	V 12cl 6.00€	BTL 22.00€
<i>Domaine Malidain</i>		
Chablis		BTL 29.00€
<i>Domaine Colombier</i>		
Sancerre		BTL 30.00€
<i>Domaine Dauny</i>		
Côtes de Gascogne		
V 12cl 6.00€		BTL 26.00€
AOP Muscadet	BTL 37.5cl	16.00€

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

Louis Constant Brut		BTL 60.00€
Prosecco	V 12cl 8.00€	BTL 30.00€

VIN DU MOIS ROUGE OU ROSÉ OU BLANC / WINE OF THE MONTH RED OR ROSE OR WHITE

À découvrir avec nos équipes
Discover it with our teams



BAR

LES SOFTS / SOFT DRINKS

Coca Cola / Zéro 33cl	4.50€
Schweppes Tonic 25cl	4.00€
Sprite 25cl	4.50€
Jus Pampryl 25cl	4.50€
<i>Abricot / Pomme / Orange / Ananas / Tomate</i>	
Ice Tea Pêche 25cl	4.50€
Orangina 33cl	4.50€
Sirop 2cl	1.00€
San Pellegrino	
50cl / 100cl	4.50€ / 5.90€
Vittel Grande Source	
50cl / 100cl	4.50€ / 5.90€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café Espresso / Allongé / Décafeiné	2.20€
Double Espresso	4.50€
Café au lait	4.00€
Cappucino	4.50€
Chocolat chaud	4.00€
Thé / Infusion	4.50€
Irish coffee	8.00€

LES BIÈRES / BEERS

La Chouffe Cherry 33cl	5.90€
La Chouffe Blonde 33cl	5.90€
Grimbergen Ambrée 33cl	5.90€
Edelweiss 33cl	6.00€
Guinness 33cl	6.00€
Desperado 33cl	6.50€

BIÈRES À LA PRESSION / DRAFT BEERS

Heineken 25cl / 50cl	5.00€ / 7.00€
Affligem 25cl / 50cl	6.00€ / 8.50€

BIÈRES DU MOIS / BEERS OF THE MONTH

À découvrir avec nos équipes
Discover it with our team

APÉRITIFS / APERITIF DRINKS

Martini 4cl	5.90€
<i>Bianco / Rosso / Rosato</i>	
Kir 12.5cl	5.90€
<i>Cassis / Mûre / Pêche</i>	
Porto 6cl	5.00€
<i>Rouge / Blanc</i>	
Suze 6cl	5.50€
Ricard, Pastis 51 4cl	5.90€
Campari 6cl	5.90€
Malibu coco 6cl	6.00€
Coupe de Prosecco 12cl	8.00€

DIGESTIFS / DIGESTIVE DRINKS

Kalhua 6cl	6.00€
Cointreau 6cl	6.00€
Baileys 6cl	8.50€
Cognac V.S. 4cl	10.00€
Armagnac V.S.O.P. 4cl	9.00€
Get 27 / 31 4cl	8.50€
Amaretto 6cl	7.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas



BAR

COCKTAILS COCKTAILS WITH ALCOHOL

Aperol Spritz Aperol 6cl, Prosecco 6cl, eau gazeuse <i>Aperol 6cl, Prosecco 6cl, soda water</i>	9.50€
Saint-Germain Spritz Liqueur de Saint-Germain 6cl, Prosecco 6cl, eau gazeuse <i>Saint-Germain liqueur 6cl, Prosecco 6cl, soda water</i>	12.00€
Gin Tonic Gin 4cl, Tonic	10.00€
Moscow Mule Vodka 4cl, jus de citron, ginger beer <i>Vodka 4cl, lemon juice, ginger beer</i>	10.00€
Espresso Martini Shot d'espresso, vodka 4cl, liqueur de café 2cl <i>Espresso shot, vodka 4cl, coffee liqueur 2cl</i>	12.00€
Cosmopolitan Vodka 4cl, jus de citron, 2cl triple sec, jus de canneberge <i>Vodka 4cl, lemon juice, 2cl triple sec, cranberry juice</i>	12.00€
Mojito Rhum blanc 4cl, quartiers de citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse <i>White rum 4cl, lime wedges, mint Leaves, cane sugar, soda water</i>	12.00€
Cocktail signature "Kizimkazi" Rhum 4cl, jus de citron, miel maison, gingembre <i>Rum 4cl, lemon juice, homemade honey, ginger</i>	12.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Romanc'ity Un mélange rafraîchissant de jus de pomme, de miel et citron <i>A refreshing blend of apple juice, honey, and lemon</i>	8.50€
Virgin Mojito Quartiers de citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade <i>Lime wedges, mint leaves, cane sugar, lemonade</i>	8.50€
King Kong Jus de pomme, jus de citron, sirop de sucre de canne, limonade <i>Apple juice, lemon juice, cane sugar syrup, lemonade</i>	8.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas