

Ouvert fin 2012, le Bistro Urbain vous accueille chaque jour autour d'un nouveau menu réalisé à partir des produits frais de saison.



Samuel Urbain et Matthias Weber sont deux copains d'enfance qui ont voulu ouvrir un restaurant comme ils les aiment : une atmosphère chaleureuse, un cadre agréable, des plats savoureux cuisinés uniquement avec de bons ingrédients. Ici, pas de congélation, tout est frais!



Situé à deux pas de la Gare de l'Est et de la Gare du Nord, sur la rue la plus «foodie» de la capitale et ouvert 7/7, le Bistro Urbain est l'adresse idéale pour tous les gourmets de Paris et d'ailleurs.



Samuel Urbain and Matthias Weber are two childhood friends who decided to open a restaurant that matched their own expectations : warm atmosphere, nice setting, tasty dishes cooked only with good ingredients. Everything here is fresh, no frozen food!

Situated two steps away from Gare de l'Est and Gare du Nord, on the most foodie street of the capital and open 7/7, Bistro Urbain is the ideal spot for Parisian and foreign gourmets.

Un aperçu de notre cuisine

Carpaccio de daurade aux noisettes
Oeuf cocotte, héliantis braisés, thym laurier
Huîtres rôties au beurre de gingembre (+3€)
Velouté de panais

Poitrine de veau au sirop d'érable, purée de PDT et champignons
Pavé de thon au sésame, fondue de poireaux au gingembre et wasabi (+4€)
Onglet de boeuf à la plancha, PDT persillées
Pintade fermière, endives braisées, jus de viande

Cheesecake New york
Tarte aux poires



Du lundi au dimanche
de 12h à 14h30 et
de 19h30 à 22h30
Ouvert en août

BISTRO URBAIN

103 rue du Faubourg Saint-Denis 75010 Paris
Tél : +33 (0)1 42 46 32 49

Menu déjeuner
15,90€ ou 19,90€

Menu dîner
30€ ou 35€

Plat unique
22€

www.facebook.com/lebistrourbain

La presse parle de nous

A Nous Paris, Figaroscope, Le Fooding, L'Express, Métro, Gault Millau, Zagat, Hungry for Paris, Time Out Paris, Yelp, Madame Figaro Japon, ...



«Un bistrot comme on les aime» - Métro

bistrot

Bistrot Urbain

La rue du Faubourg-Saint-Denis aligne les dînettes de trottoir, dont certaines au sommet (Daily Syrien, H*** Hot-Dog House...). Sur ses hauteurs, cette food street capitale affiche également un joli bistrot. Comprenez, cette

des plats servis dans des assiettes.. avec des couverts! En clair, un vrai restaurant – première surprise –, à l'ardoise détonante – deuxième surprise. Le « saumon rôti, pamplemousse rose et pommes vapeur » cache une façon de macédoine, le peps en plus ; le « rôti de porc à l'orange et boulgour » nourrit son homme ; et la « mousseline de fromage blanc » arrosée d'un sirop de menthe maison verse dans l'efficacité ET la légèreté. Seule ombre au tableau, une carte de vins sans grand intérêt Passons. D'autant que le soir, la cuisine monte en gamme, mais toujours sans la ruine. Et puis, le bistrot est urbain. Nous aussi. Merci, donc. ...

103, rue du Faubourg Saint-Denis, 10°. M° Gare de l'Est.
Tél. : 01 42 46 32 49.
www.bistrot-urbain.fr.
Ouvert du lundi au samedi de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h 30.
Fermé samedi midi. Menus : 14,50 et 19 € (dég.), 25 et 30 € (dîn.).

A Nous Paris



Overview of our cuisine

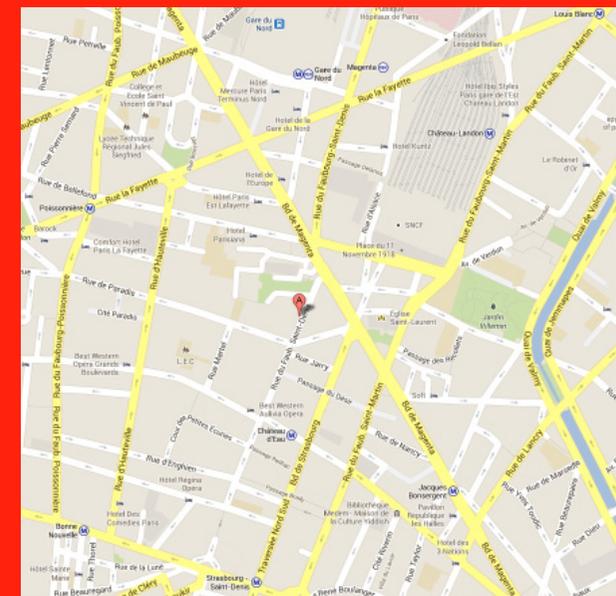
Carpaccio of sea bream and hazelnut
Egg, braised sunroot, thyme and bay leaves
Oysters roasted with ginger butter (+3€)

Parsnip soup

Veal breast with maple syrup, mashed potatoes and mushrooms
Tuna steak with sesame, leeks fondue, ginger and wasabi (+4€)
Beef back steak a la plancha, parslied potatoes
Free range guinea fowl, stewed chicory, meat juice

New York cheesecake
Pears pie

BISTRO URBAIN



103 rue du Faubourg Saint-Denis 75010 Paris
Tél : +33 (0)1 42 46 32 49

M° : Gare de l'Est, Gare du Nord

Possibilité de privatisation / Cartes acceptées : Visa . Mastercard

fois, de l'espace – aussi "néo" que rétro –, des tables, chaises et banquettes en nombre, pour s'asseoir – si, si! – et déguster