

BOUILLON CHARTIER

- PARIS -
DEPUIS 1896

LES ENTREES

entre 1€ et 7,5€

Carottes rappées.....	6 Escargots.....
Œuf dur mayonnaise.....	Avocat sauce crevettes.....
Salade verte mélangée.....	Filet de Hareng pommes à l'huile.....
Céleri rémoulade Maison.....	Crevettes roses mayonnaise.....
Rosette de Lyon.....	Museau de porc vinaigrette.....
Poireaux vinaigrette.....	Salade frisée aux lardons.....
Terrine de campagne Maison.....	

LES PLATS

entre 7€ et 13€80

"Pièces du boucher Origine France"

Fricassée de rognon de Boeuf à la moutarde	Tête de Veau, Sauce Gribiche.....
Poulet Fermier Rôti Label Rouge, frites.....	Choucroute alsacienne.....
Boudin noir, purée maison.....	Langue de bœuf, Sauce Diable.....
Spaghetti à la bolognaise.....	Andouillette grillé 5A, Sauce Moutarde.....
Spaghetti aux légumes.....	Pièce Boucher Grillée, Beurre MDH, frites...
Saucisse de Francfort, frites	Pièce Boucher, Sauce Poivre Maison, frites..
Saucisse de l'Aveyron, purée.....	Pied de porc "Félicie" grillé
Quenelle de brochet, sauce crustacés.....	Bar rôti, sauce vierge.....
Confit de canard pommes de terre grenailles	Boeuf Bourguignon, coquillettes.....

LES LEGUMES

Pommes anglaise.....	Champignons à la provençale.....
Frites.....	Haricots verts frais à l'anglaise.....

LES FROMAGES

Bleu d'Auvergne.....	Pont l'Evêque.....
Camembert.....	Rocamadour.....
Fromage blanc de campagne.....	

LES DESSERTS

entre 2€ et 4€90

Compote de pommes Maison	Pruneaux au vin glace vanille.....
Coupe de crème chantilly	Coupe Mont Blanc
Riz au lait Maison.....	Crème au caramel Maison.....
Mousse au chocolat Maison.....	Moelleux au chocolat Maison.....
Chou chantilly.....	Baba au rhum

LES GLACES

entre 3€ et 5€50

Glace vanille.....	La Profiterole "Chartier".....
Sorbet du jour.....	Supplément Chantilly.....
Dame blanche meringuée.....	Supplément Glace Vanille
Pêche Melba chantilly.....	La Normande Sorbet pomme arrosé.....

La carte change tous les jours, selon arrivage des produits frais. Cette carte est à titre indicatif.