

# BOUILLON CHARTIER

- PARIS -  
DEPUIS 1896

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

## LES ENTREES

entre 1€ et 7,5€

Carottes râpées.....	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"

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.....