



## MENU CUISINE BOURGEOISE

49

**GRATINÉE À L'OIGNON** des Halles  
ou **LES 6 ESCARGOTS EN COQUILLE** beurre d'escargot

**HACHIS PARMENTIER** de paleron de boeuf  
ou **AIGUILLETES DE RAIE** à la Grenobloise

**PROFITEROLE**, glace vanille, sauce chocolat

## MENU POULE AU POT *uniquement pour 2*

84 *par pers.*

### HORS D'OEUVRES À PARTAGER

Oeufs mimosa, Céleri rémoulade, Radis beurre salé,  
Saucisson de chez Laborie, Terrine de foie gras

**LA VÉRITABLE POULE AU POT** depuis 1935, sauce Poulette

**CRÈME BRÛLÉE** à la vanille selon P. B.

## À LA CARTE

### Sur l'idée d'une table d'hors d'oeuvres à partager

<b>ŒUFS</b> mimosa	9
<b>CÉLERI</b> rémoulade	9
<b>RADIS</b> beurre salé	9
<b>ASSIETTE DE SAUCISSON</b> de chez Laborie	11
<b>COEUR DE LAITUE</b> vinaigrette Xérès	16
<b>ESCARGOTS EN COQUILLE</b> beurre d'escargot	14   28 <i>les 6 ou 12</i>
<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b> à la parisienne au Xères	20
<b>OS À MOELLE</b> croque au sel	24
<b>ASPERGES VERTES POCHÉES</b> , sauce mousseline	28
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b> , gelée de Porto	32
<b>CUISSES DE GRENOUILLE</b> en persillade	56
<b>SALADE DE HOMARD</b> façon caprese	60

### Signature

<b>GRATINÉE À L'OIGNON</b> des Halles	17
<i>pour 2</i> <b>LA VÉRITABLE POULE AU POT</b> depuis 1935, sauce Poulette	48 <i>par pers.</i>

### Plats

<b>QUENELLE DE BAR</b> baignée d'une sauce Nantua	36
<b>AIGUILLETES DE RAIE</b> à la Grenobloise	40
<b>DARNE DE TURBOT POCHÉ</b> , sauce Hollandaise	60
<b>HACHIS PARMENTIER</b> de paleron de boeuf, coeur de laitue	30
<b>TARTARE DE BOEUF</b> préparé à votre table, frites	38
<b>STEAK FLAMBÉ</b> au sautoir, sauce au poivre	44
<b>CÔTE DE COCHON NOIR BISCAY</b> à la charcutière	44
<b>CUISSE DE VOLAILLE DE BRESSE</b> , sauce aux morilles	48
<i>pour 2</i> <b>GIGOT D'AGNEAU</b> de lait persillé	46 <i>par pers.</i>

### Trou Normand

<b>GRANITÉ</b> des vigneron Bourguignons	12
------------------------------------------	----

### Fromage

<b>PLATEAU DE FROMAGES</b> des Territoires de France	16
------------------------------------------------------	----

### Desserts

<b>PROFITEROLE</b> , glace vanille, sauce chocolat	16
<b>CRÊPES «MADEMOISELLE»</b>	24
<i>pour 2</i> <b>ÎLE FLOTTANTE</b> aux pralines roses	14 <i>par pers.</i>
<i>pour 2</i> <b>CRÈME BRÛLÉE</b> à la vanille selon P. B.	14 <i>par pers.</i>
<b>FRAISES CHANTILLY</b>	18