



## Depuis 1906

Le Bouillon Racine est un restaurant emblématique depuis 1906. Créé par les frères Chartier, il est ouvert en plein épanouissement de l'Art Nouveau et des « bouillons ». Restaurants populaires, les bouillons servent des plats simples et abordables mais préparés avec soin dans une atmosphère conviviale. La carte a évolué mais nous restons attachés à une cuisine faite maison de produits frais sélectionnés auprès de partenaires choisis.

C'est dans cet esprit que notre chef, Alexandre Belthoise, et son équipe vous proposent cette carte renouvelée au gré des saisons ...



—Lirac—  
*Finnesse et élégance*

## Pour commencer

Soupe du jour, en fonction du marché	8
Cappuccino de boudin noir et foie gras	9,50
Velouté de topinambour aux trompettes de la mort	9
Cheesecake à la betterave et au hareng fumé de Boulogne/Mer	8,50
Carpaccio de bar et de Saint Jacques à l'huile de truffe	14,50
Foie gras mi cuit, chutney de mangue Escargots de Bourgogne, beurre d'ail et persil	17
Les 6	8,50
Les 12	16
Rémoulade d'aile de raie et d'endives à l'estragon	8,50

## Les choses sérieuses

Plat du jour (sauf we et jours fériés)	19
Bœuf Français, sélectionné par Didier Massot, Meilleur Ouvrier de France Aubrac, Limousin ou Blonde d'Aquitaine	
Filet de bœuf, gratin de pommes de terre	28,50
Basse côte de bœuf au vin rouge, purée crémeuse	21
Entrecôte maturée 40 jours, 800 g pour 2, gratin	34/p



COCHON de GASCOGNE  
Elevage  
écologique



24, Rue de la Grande  
Trianderie Paris - 1er

Institution  
Normande en plein  
cœur de Paris depuis  
1832



Prière de ne pas laisser  
circuler les chiens dans  
l'établissement, ni de les  
nourrir dans le matériel de  
la maison.



Meilleur ouvrier de  
France 2003 et champion  
du monde 2016 de

*On est prié de ne  
pas fumer*



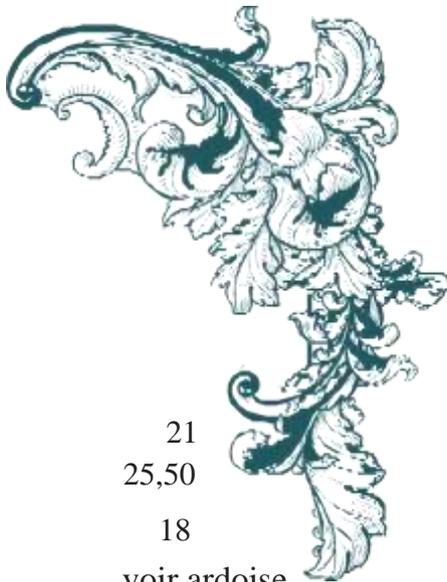
*le matin avant 14h  
le soir avant  
8heures*

EPAULE d'AGNEAU  
de l'Aveyron



freres Greffeuilles





Échine de cochon du Cantal, poêlée de légumes croquants  
 Souris d'agneau, haricots Tarbais Label Rouge  
 Choux farci aux trompettes de la mort Pêche  
 du jour, selon arrivage  
 Saint Jacques poêlées de Port-en-Bessin en Normandie,  
 mousseline de céleri à l'huile de truffe

21  
 25,50  
 18  
 voir ardoise  
 29

Filet de bar, potimarron rôti et coulis de crustacés  
 Assiette végétarienne : potimarron rôti, riz sauvage  
 carottes confites, purée d'aubergines et de pommes de terre

22  
 16



## Les fromages

3 fromages affinés :  
 Saint Maure de Touraine, Camembert fermier, Saint Marcelin

9,75



## Les desserts

Dessert du jour  
 Ile flottante, noisettes caramélisées  
 Tarte aux 3 chocolats  
 Gaufre fourrée de la Maison La Bruxelloise à la crème brûlée  
 Tarte au citron Kalamansi  
 Crème brûlée au sirop d'érable  
 Glaces artisanales de la Maison Pedone, Matre Glacier

8  
 7,50  
 9  
 9,50  
 9  
 8  
 9



ON EST PRIE DE BIEN VERIFIER SON ADDITION AVANT DE PAYER!

Fruitée : pêche de vigne, fraise senga, framboise  
 Tradition : vanille, café, chocolat noir grand cru  
 Chocolat : chocolat noir grand cru 72%, rocher, chocolat blanc

NOTRE EQUIPE DE SERVEURS ACCEPTE LES POURBOIRES!

