



1906  
BOUILLON RACINE

## 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 ...



DOMAINE  
de  
MONTEFAUCON



— Lirac —  
Finnesse et élégance



MASSOT  
DIDIER

Meilleur ouvrier de France 2003 et champion du monde 2016 de boucherie

On est prié de ne pas fumer



le matin avant 1h  
le soir avant  
8heures

EPAULE d'AGNEAU  
de l'Aveyron



des

Frères Greffeuille



COCHON de GASCOGNE  
Elevage  
écocoreposable

## Pour commencer

Soupe du jour, en fonction du marché	8
Salade de quinoa bio, légumes croquants et agrumes	10,50
Velouté de châtaignes et graines de sarrasin	8,50
6 couteaux gratinés au beurre d'ail et noisettes	9,50
Carpaccio de bar et de Saint Jacques à l'huile de truffe	14,50
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue	18,50
6 escargots de Bourgogne, beurre d'ail et persil	8,50
Mousseline de choux fleurs, tarama d'oeufs de poissons volants, oeuf parfait et petites seiches	9,50



PHARAMOND

24, Rue de la Grande  
Truanderie Paris - 1er

Institution  
Normande en plein  
cœur de Paris depuis  
1832



## 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	33
Entrecôte maturée 40 jours, 800 g pour 2, gratin	37/p

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



Fait maison





Paleron de bœuf braisé au vin rouge, purée crémeuse 21  
 Échine de cochon du Cantal, poêlée de légumes croquants 21  
 Magret de canard français à l'orange, carottes fanes 22  
 12 couteaux gratinés, salade de pousses d'épinards aux agrumes 23  
 Pêche du jour, selon arrivage voir ardoise  
 Saint Jacques poêlées de Port-en-Bessin en Normandie, 33  
 mousseline de céleri à l'huile de truffe

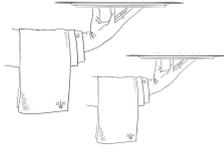
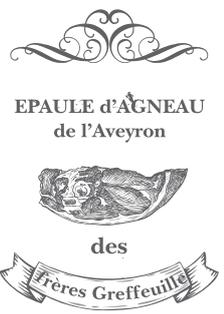
Filet de bar, riz vénéré aux asperges vertes et comté affiné 24 mois 22  
 Millefeuille croustillant de poitrine d'agneau fermier 20  
 du Bourbonnais Label Rouge, purée crémeuse au cresson  
 Assiette végétarienne : poêlée de légumes croquants au gingembre 17  
 (choux, poivrons, maïs, germes de soja, carottes, champignons noirs)

### Les fromages

3 fromages affinés : 9,75  
 Saint Maure de Touraine, Comté affiné 24 mois, Saint Marcelin

### Les desserts

Dessert du jour 8  
 Île flottante, noisettes caramélisées 8  
 Entremet au chocolat noir, croustillant praliné et noisette 9  
 Gaufre fourrée de la Maison La Bruxelloise à la crème brûlée 9,50  
 Tarte au citron Kalamansi 9  
 Crème brûlée au sirop d'érable 8  
 Glaces artisanales de la Maison Pedone, Maître Glacier 9  
 Fruitée : pêche de vigne, fraise senga, framboise  
 Tradition : vanille, café, chocolat noir grand cru  
 Chocolat : chocolat noir grand cru 72%, rocher, chocolat blanc



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





1906  
BOUILLON RACINE

## FORMULE MIDI 1906

17,50 €

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert ou Plat / Café**

Entrée du jour Ou Velouté de châtaigne Ou Salade de quinoa bio

Plat du jour Ou Échine de cochon Ou Brandade de haddock

Dessert du jour Ou Crème brûlée Ou Île flottante Ou Café

---

## MENU CARTE 1900

35 €

Pour celles et ceux qui aiment le choix ...

**Entrée, Plat, Fromage Ou Dessert au choix dans notre carte (1)**

(1) Suppléments : Carpaccio bar et St Jacques : 5 €,

Foie gras, St Jacques, filet de bœuf : 8 €

Entrecôte : 10 €

---

## MENU ENFANT ( - de 12 ans )

14,50 €

Steak haché Ou Poisson, Légumes ou purée

Glace 2 boules

Tous nos plats sont faits maison sauf les plats dont nous indiquons la provenance

Les plats faits maison sont des plats cuisinés sur place à base de produits bruts.

Nous avons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans notre carte.

**Prix nets en €**

3 rue Racine, 75006 Paris  
bouillonracine@orange.fr  
www.bouillonracine.com



# Bienvenue au Bouillon Racine

C'est au début du 20<sup>e</sup> siècle que s'annonce la naissance du Bouillon Racine tel que nous le connaissons actuellement. Il est le théâtre de l'Art Nouveau où se réunit un Paris d'abord laborieux puis bourgeois.

Les premiers Bouillons apparaissent en 1855 grâce à un astucieux boucher, Pierre-Louis Duval, qui propose un plat unique de viande et un bouillon aux travailleurs des Halles. Le principe connaît un immense succès et en 1900 on compte près de **250 Bouillons à Paris**. Ils deviennent la première chaîne de restauration populaire. Quelques variantes de Bouillons plus « bourgeois » proposent un salon de lecture ou des attractions récréatives.

Dans le même temps, le charme de l'Art Nouveau se répand à travers l'Europe dans l'architecture, le mobilier et la décoration. L'Exposition Universelle de Paris de 1900, desservie par le Métropolitain aux stations dessinées par Guimard, accentue encore son influence. La restauration l'adopte avec enthousiasme. 1903 voit l'apparition d'un premier Bouillon Gandon-Duval, aménagé dans un ancien restaurant rue du Fg St Denis par le propriétaire et architecte Edouard Fournier. En 1904, naît un autre Bouillon Bd St Germain qui arbore un luxueux décor Art Nouveau. Il s'agit d'un Bouillon Chartier. L'architecte qui a coordonné l'ensemble se trouve être Jean-Marie Bouvier. C'est avec le maître verrier Louis Trézel qu'il donne naissance à deux autres Bouillons Chartier en 1906 : le **Grand Bouillon Camille Chartier de la rue Racine** et le Bouillon Edouard Chartier, Bd du Montparnasse. Ces restaurants adoptent le style si typique des Bouillons Art Nouveau : des boiseries et des carreaux de céramique qui enchâssent en alternance des miroirs et des fixés sous verre aux motifs végétaux.

De nos jours, seuls quelques-uns demeurent comme celui de la rue du Faubourg Montmartre et celui où vous êtes qui renferme l'expression la plus baroque de l'Art Nouveau.



Inauguration du Bouillon Racine en 1906

Camille Chartier reste propriétaire des lieux jusqu'en 1926. Après s'être appelé Bouillon Ollé puis Jousot, c'est Madame Launois qui tiendra le restaurant jusqu'en 1956. L'acquéreur suivant vendra le fond de commerce à l'Université de Paris qui y ouvre un restaurant pour le personnel de la Sorbonne en 1962. Il sera en fonctionnement jusqu'en 1993, laissant subsister la majeure partie du décor, mais il ne bénéficie plus des soins particuliers attribués aux restaurants de luxe.

**La rénovation complète du Bouillon Racine a lieu en 1996** grâce aux Compagnons du Devoir et fait appel à un savoir-faire d'autrefois avec des gestes et des techniques presque perdus. Miroirs biseautés, opalines et vitraux peints, boiseries ciselées, mosaïques de marbre, lettrines dorées à la feuille rendent au public la jouissance d'un lieu riche tant par sa beauté que par sa convivialité. Il est alors classé Monument Historique.

Le Bouillon Racine, rendu à sa splendeur d'antan, offre à la vie parisienne une immersion dans le Paris d'autrefois

