



1906
BOUILLON RACINE

Depuis 1906 ...



Le Bouillon Racine est un restaurant emblématique depuis 1906. Créé par les frères Chartier, il a 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 ...



Pour commencer



POLIDOR DEPUIS 1845



MASSOT
DIDIER

*On est près de ne
pas fumer*



*Le matin avant la
soirée
d'heure*



L'ÉCRAS
Légèreté et élégance



Pline de ne pas laisser
de aller les chiens dans
l'établissement au de les
venir dans le matériel et
la maison.



L'ÉCRAS
Légèreté et élégance



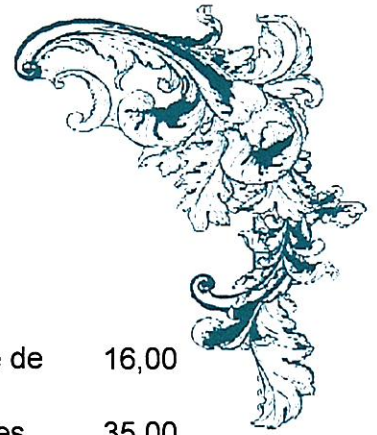
Soupe du jour, en fonction du marché	8,50
Œuf parfait au vin rouge et pleurotes, ventrèche de cochon Basque	9,50
Velouté de châtaigne et graines de sarrasin	9,50
Crème Dubarry, dés de jambon truffé	9,50
Cappuccino de boudin noir aux pommes et émulsion de foie gras	11,00
Tartare de bar au citron kalamansi et huile à la truffe	15,50
Foie gras mi-cuit, chutney de pommes, poires et noix	18,50
6 escargots de Bourgogne, beurre d'ail et persil	12,50

Les choses sérieuses

Plat du jour (du lundi au vendredi sauf jours fériés)	21,00
Suprême de poulet fermier de Normandie, trompettes de la mort et petits légumes	21,00
Paleron de bœuf de Normandie braisé aux épices, carottes glacées	22,50
Pièce du Boucher, merci de demander à votre serveur	
Pavé de veau du pays Basque aux morilles, pâtes langues d'oiseau	27,50
Travers de porc de Picardie laqués au miel et citron, purée crémeuse	22,50



1906
BOUILLON RACINE



Assiette végétarienne, risotto au Comté, légumes poêlés, dariole de potiron et châtaigne	16,00
Saint-Jacques de Normandie snackées à l'orange, endives rôties	35,00
Filet de bar à la plancha, risotto de riz vénéré au vieux Comté	27,00
Filet de turbot, dariole de potiron et châtaigne	33,00



Les fromages



POLIDOR
DEPUIS 1845

Assiette 3 fromages : Sainte Maure de Touraine, Comté affiné 24 mois, Saint Marcellin	11,00
---	-------

ESCARGOT
de
BOURGOGNE



PEDONE
MAÎTRE-GLACIER
1959

Les desserts



beurre d'ail et persil

Gaufre Fourrée



de la
Maison
La Bruxelloise

Dessert du jour	8,50
Crème brûlée au sirop d'érable	8,50
Cheese cake à la mangue et fruits de la passion	10,50
Ile flottante, noisettes caramélisées	8,50
Brioche façon pain perdu, crème vanille et caramel au beurre salé	9,50
Opéra	9,50
Gaufre de la Maison La Bruxelloise fourrée à la crème brûlée	10,50
Glaces artisanales de la Maison Pedone, Maître glacier	9,00
Fruitée : pêche de vigne, fraise senga, framboise	9,50
Tradition : vanille, café, chocolat noir Grand Cru 72%	9,00
Chocolat : Chocolat noir Grand Cru 72%, rocher, chocolat blanc	9,00



NOTRE ÉQUIPE DE
SERVEURS ACCEPTE
LES POURBOIRES!



—L'art de
l'élégance et l'élégance



Café Gourmand	10,50
---------------	-------





1906
BOUILLON RACINE

FORMULE MIDI

19,50 €

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée / Plat Ou Plat / Dessert Ou Plat / Café

Soupe du jour Ou Velouté de Châtaigne Ou Crème Dubarry au jambon truffé
Plat du jour Ou Travers de porc laqué Ou Paleron de bœuf braisé
Dessert du jour Ou Crème brûlée Ou Île flottante Ou Café

MENU 1900

35 €

Entrée, Plat, Dessert

Soupe du jour Ou velouté de châtaigne Ou Oeuf parfait Ou Crème Dubarry au jambon truffé
Plat du jour Ou Travers de porc laqué Ou Paleron de bœuf braisé Ou Suprême de poulet fermier
Dessert du jour Ou Crème brûlée Ou Île flottante Ou Opéra

MENU ENFANT (- de 12 ans)

14,50 €

Paleron Ou Poisson, Légumes ou purée
Glace 2 boules

Prix nets en €



3 rue Racine, 75006 Paris
www.bouillonracine.com