

VIN GRIS DE LORRAINE
0^f10 SUPPLÉMENT

CARAFE BEAUJOLAIS
BLANC OU ROUGE 0^f20 SUPPLÉMENT

TABLE D'HÔTE BLOND

DÉJEUNER

1 Hors d'Œuvre
ou Bouillon
1 Plat de Viande
1 Légume ou Poisson
1 Dessert
½ BORDELAISE
Blanc ou Rouge

DINER

1 Potage
Hors d'Œuvre Variés
Entrée ou Poisson
1 Légume ou Entremet
Rotis et Salade
1 Dessert
½ BORDELAISE
Blanc ou Rouge

GERMAIN Succ^{rs}

2. Boulevard Montmartre & 170. Rue Montmartre

Menu

du Diner du 23 Octobre 1900

• HORS D'ŒUVRE •

*Potages: Cressonnière aux frites - Croûte au pot - Consommé -
Radies roses - Tommes à l'huile - Sardines -*

• ENTRÉES •

*Poissons: ½ Marennes - Escalope de thon sauce tomate - Hareng meunière
Maquereau grillé m^{re} d'hôtel - Friture de merlans -
Bœuf au gros sel - Saute de rumsteack aux petits oignons
Jean sauté marenge - Filet de mouton braisé choux de Bruxelles
Jambon d'York à la chicorée - Rognons brochette -*

• ROTIS OU GRILLADE •

*Aloyau rochié jurée de hommes -
Galantine truffée - Veau piqué à la russe - Terrine de lièvre*

• POISSONS • LÉGUMES • ENTREMETS •

*Haricots verts sautés - Lentilles nois françaises - Choux de Bruxelles
Jurée de hommes - Poissons bretonne - Chicorée au jus
Macaroni au gratin - Coupe champagne 50^c
Entremet: Gâteaux genoise -*

• DESSERTS •

*Fromages: Brie - Gruyère - Roquefort - Comsumiers - Suisse
Camembert - Port-Salut - Raisin - Tomme - Loure - Noix
Empote de prunes - Gaufrette - Meringue - Macaron -
Carmelade de hommes - Barlois - Pin de Samos - Glace -*

CAFÉ AVEC COGNAC 0^f30, KIRSCH, RHUM, FINE CHAMPAGNE, MARC DE BOURGOGNE 0^f20 le Verre

PETIT FILTRE, SPÉCIALITÉ DE LA MAISON 0^f40

EN ECHANGE DU VIN SUPÉRIEUR LE VIN ORDINAIRE EST REPRIS POUR 0^f30

Pap^e du Bon Marché, Téléphone 260-82