

Formule midi/ Formula - 12,50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT OU VERRE DE MERLOT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT OR MERLOT GLASS

*Sauf week-end
et jours fériés*

PRIX NETS HORS BOISSON

Plat direct - 9,90€

Entrées / Starters

Oeuf dur mayonnaise ou Terrine cornichons ou 2 entrées du jour
Hard egg mayonnaise or Terrine pickles or 2 starters of the day

Plats / Main courses

Hampe de boeuf pommes Chansonnier / Beef stalks Chansonnier potatoes
ou / or
1/4 poulet fermier pommes Chansonnier / Chicken farmer Chansonnier potatoes
ou / or
Filet de poisson du jour tagliatelles / Fish fillet of the days tagliatelle
ou / or
Plat du jour / Today's special

Desserts

Crème caramel ou fromage blanc ou tarte du jour
Caramel cream or white cheese or Pie of the day

Formule enfant - 12,50 €

STEAK HACHÉ ou POULET RÔTI
POMMES CHANSONNIER ou PÂTES
+
GLACE AU CHOIX ou TARTE DU JOUR

**RUE
PIERRE DUPONT**

**(CHANSONNIER)
1821-1870**

L'histoire commence en 1918 avec l'ouverture d'un café billard appelé **le Chansonnier** en hommage à Pierre Dupont, Chansonnier lyonnais (1821-1870) qui invitait à boire à l'indépendance. Grand Humaniste, il a composé entre autres la chanson «J'ai deux grands boeufs dans mon étable». Baudelaire parlait du poète en ces termes : «Tes chants sont le décalque lumineux des espérances et des convictions populaires».

Bistro

Le Chansonnier



Bar - Restaurant
Cocktail

Ouvert tous les jours midi et soir

14, rue Eugène Varlin, Paris X^e arrondissement

Tél. : 01 42 09 40 58 - Mob. : 06 13 24 41 45 - www.lechansonnier.com

Sur le Pouce

Paté de foie Liver pate	9,50
Camembert rôti sur son lit de salade Roasted camembert on a bed of green salad	14,70
Saumon frais mariné au citron Fresh marinated salmon with lemon	14,70
Tartare de saumon, salade	14,70
Salmon Tartare, green salad	16,50
Tomates Mozzarella	9,50
Planche de Charcuterie ou fromages ou mixtes Cold meats sélection or cheeses or mixed	14,70
Omelette au choix selon le chef, salade Omelette choice, green salad	11,00
Steak à cheval haché minute, pommes Chansonnier Hamburger with egg, french fries	16,50
Tartare de bœuf cru ou poêlé pommes chansonnier et salade verte Beef Tartare with Chansonnier potatoes or green salad	18,50
Cheese Burger, cheddar, steak haché maison, pommes Chansonnier Cheese Burger, cheddar, Chansonnier potatoes	16,50
Saucisson de Lyon pistaché	12,20
Filets de Harengs, pommes à l'huile Herring fillets, apples in oil	9,50
Portion de pommes Chansonnier	3,90

Nos Salades

OCÉANE / OCEAN

Saumon fumé, crevettes, filets d'anchois frais, pommes fruit, salade
smoked salmon, prawns, fresh anchovy filets, apple and green salad13,50

CHANSONNIER / CHANSONNIER

Avocat, tomates, maïs, pomme de terre, carottes rapées, poulet
Avocado, tomatoes, corn, potatoes, grated carrots and chicken13,50

GOURMANDE / GOURMET

Magret de canard fumé, foie gras de canard, haricots verts, champignons, tomates, salade
Smoked duck breast, foie gras, green beans, mushrooms, tomatoes15,80

SALADE SUD-OUEST

Gésiers, manchons foie gras confits, pommes de terre
Gizzards, candied foie gras, potatoes15,80

Formule Carte / Formula - 27,00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - Boisson non comprise
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT - Drinks not included

PRIX NETS HORS BOISSON

Nos entrées / Starters - 9,50€

Terrine de gibier au genièvre

Game terrine with juniper

Cassolette de chèvre chaud

hot goat cheese casserole

Les six escargots en coquille persillés (6) ou (+9,50€ pour 12)

Half a dozen snails (6) or (12 for 18,50€)

Foie gras de canard (supplément 8.50€)

Foie gras

Nos plats / Main courses - 18,50€

Pièce de boeuf selon l'arrivage, sauce béarnaise, pommes Chansonnier

Cut of beef, subject to availability, served with Bearnaise sauce and our Chansonnier potatoes

Poisson rôti selon arrivage, ratatouille provençale

Broiled fish (markets arrival), Provençal ratatouille

Cassoulet de l'académie

Cassoulet of the academy

Daube de Sanglier

Boar stew

*Tous nos plats sont à base de produits frais
et sont faits maison*

