

Gigot à l'eau. 203.  
 — braisé. 204.  
 — à la languedocienne 498.  
 Jambons. 221.  
 Porc frais à la broche. 215.  
 Hure de cochon. 218.  
 Fromage dit d'Italie. 221.  
 Terrine de volaille, de gibier. 424.  
 Dinde rôtie et aux truffes. 271.  
 Dinde en daube. 272.  
 Pâté russe. 552.

Pâtés froids. 419.  
 — chauds. 427.  
 Poissons au bleu, tels que :  
 saumon, 275; esturgeon,  
 278; turbot et barbue,  
 279; alose, 297; truite,  
 277; brochet, 305; barbeau. 306.  
 Carpe à la Chambord. 303.  
 Brochet, 305; saumon,  
 277; truite à la broche,  
 277.  
 Matelotes, 300.

## HORS-D'OEUVRE.

Raifort. 529, 545.  
 Huîtres. 293.  
 — marinées.  
 Thon mariné. 278.  
 Crevettes.  
 Salade d'anchois. 298.  
 Canapé d'anchois. 299.  
 Sardines. 300.  
 Harengs marinés.  
 Olives.  
 Saucissons en tranches. 220.  
 Langue fourrée. *id.* 220.  
 Cervelas fumé. *id.* 220.

Rillons de Tours. 227.  
 Pommes de terre en chemise. 354.  
 Œufs à la coque. 361.  
 Radis et raves. 331.  
 Artichauts à la poivrade. 330.  
 Melons, 360.  
 Beurres. 163.  
 Cornichons, Aschards. 576.  
 Concombres en salade. 341.  
 Cerneaux.  
 Figues fraîches, 360.

## ENTRÉES DIVERSES,

Dont plusieurs étaient autrefois appelées *hors-d'œuvre chauds* \*,  
 pouvant servir pour DÉJEUNERS ordinaires.

Huîtres en coquilles. 294.  
 — grillées. 294.  
 — au gratin. 499.

Petits pâtés. 432.  
 Pieds à la Sainte-Menehould. 219.

\* On distinguait, il y a peu de temps encore, les hors-d'œuvre en chauds et froids. Les hors-d'œuvre chauds, toujours sans sauce, étaient servis à côté des plats d'entrée sur des plats plus petits. On en a conservé ici la liste, qui peut servir pour composer des déjeuners ordinaires. Les hors-d'œuvre froids