

Pâtés de gibier, volaille,  
poisson. 419 à 423.  
Petits pâtés. 432.  
Rissoles. 433.  
Tourte ou pâté chaud. 430.  
— de morue et autres pâ-

tés de poisson. *V.* Vol-  
au-vent. 430.  
Les terrines, pains de vian-  
des, timbales, sont sou-  
vent servis comme en-  
trées. 424 à 426.

## ENTRÉES DE BOEUF.

Bœuf desservi, bouilli ou  
rôti sur sauce piquante.  
175.  
— à la d'Orléans. 153.  
— au kari. 154.  
— rémolade. 154.  
— ravigote. 154.  
— poivrade. 155.  
— tartare. 156.  
— sauce aux cornichons.  
156.  
— à pauvre homme. 157.  
— Robert. 157.  
— magnonnaise. 157.  
— tomate. 157.  
— italienne. 158.  
— espagnole. 146.  
— provençale. 159.  
— en ragoût de chou. 155.  
— en persillade. 175.  
— en miroton. 175.  
— au gratin. 176.  
— en grillades. 177.  
— à la maître-d'hôtel.  
177.  
— en vinaigrette. 177.  
— en hachis. 171, 496.  
— en rissoles. 433.  
— en roulade. 532.  
Filet aux champign. 177.  
— à la chicorée. 177.  
— aux croûtons. 177.  
— sauce tomate. 177.

Filet mariné, 546.  
Bifteck aux pommes de  
terre. 180.  
— au beurre d'anchois. 180.  
— au beurre d'écrevisses.  
180.  
— au cresson. 180.  
Côte à la flamande. 180.  
— sur divers ragoûts. 180.  
Entre-côte de bœuf. 181.  
— braisée. 181.  
— dans son jus. 181.  
— à la purée. 181.  
— aux champignons. 182.  
— à la marseillaise. 497.  
Bœuf à la mode. 182.  
Langue à l'écarlate. 182.  
Langue piquée. 184.  
— sauce hachée. 183.  
— au gratin. 184.  
— à la flamande. 538.  
Palais de bœuf à la ména-  
gère. 185.  
Queue panée. 185.  
— en daube. 185.  
— à la Saint-Lambert.  
185.  
Cervelle en matelote. 186.  
— au beurre noir. 186.  
— frite. 186.  
Rognons au vin blanc. 185.  
Foie sur le gril et sauté.  
187.