

- | | |
|---|--------------------------------|
| Anchois et sardines frits.
298, 300. | Morue à la provençale. 499. |
| Merlans à l'italienne. 510. | Maquereau à l'huile. 285. |
| Filets de soles en salade.
292. | — salé. 286. |
| Anguille frite. 309. | Brochet en salade. 306. |
| — au soleil. 310. | Saumon en salade. 276. |
| Éperlans frits. 300. | Turbot en salade. 280. |
| Goujons frits. 307. | Lamproie et lotte frites. 310. |
| Truite frite. 278. | Écrevisses. 311. |
| Brandade de morue. 498. | Homards, crabes. 297. |
| | Grenouilles frites. 312. |

ENTREMETS DE LÉGUMES.

- | | |
|--------------------------------|--|
| Purée de pois. 128. | Haricots blancs à la maître-
d'hôtel. 319. |
| — de fèves. 165. | — blancs au gras. 319. |
| — de haricots. 128. | — au jus. 319. |
| — de lentilles. 128. | — en salade. 320. |
| — de pommes de terre.
128. | — rouges à l'étuvée. 320. |
| — de céleri. 166. | — à la provençale. 499. |
| — d'ognons. 166. | Lentilles accommodées com-
me les haricots ci-dessus.
320. |
| — de potiron. 141. | — à la provençale. 500. |
| — de champignons. 166. | Choux farcis. 321. |
| Ragoût de champignons.
169. | — à l'allemande. 321. |
| — de choux. 169. | — en chicorée. 321. |
| — de truffes. 168. | — en salade. 321. |
| — d'asperges. 540. | — de Bruxelles. 322. |
| Macédoine de légumes.
169. | — à la crème. 322. |
| Petits pois. 313. | — rouges en quartiers. 322. |
| — à l'anglaise. 314. | — aux pommes. 539. |
| — au lard. 315. | — piqués. 323. |
| Fèves à la macédoine. 316. | — marinés. 322. |
| — à la bourgeoise. 315. | Petits choux rouges. 539. |
| — à la maître-d'hôtel. 316. | Choucroute. 323. |
| — à la poulette. 316. | — en 24 heures. 548. |
| Haricots verts. 317. | Choux - fleurs à la sauce
blanche. 325. |
| — à la maître-d'hôtel. 318. | — à la sauce blonde. 325. |
| — au beurre noir. 318. | — au jus. 325. |
| — en salade. 318. | |