



MENU À LA CARTE

Hors d'oeuvres 3: —. 6 Huîtres 8: —. Caviar 5: —. Salade de homard 4: —.
Escargots de Bourgogne 2: 50. Homard naturel, Sauce Mayonnaise 3: 50. Mayonnaise Cecil 5: —.
Raviers des gourmets 5: —.

(1 Foie gras, Radis, 1 Caviar, 1 Saumon fumé, 1 Coquille huîtres, 1 Grosse Tessonneau).

POTAGES.

Consommé de volaille en tasse paille au parmesan 1: 50. Tortue claire 2: —. Bisque de homard 2: —.
Crème Châtelaine 2: —. Soupe à l'oignon gratinée 2: 50. Potage S:t Germain 2: —.

OEUFS.

Oeufs brouillés aux Truffes 4: —. Omelette aux champignons frais 3: —.
Oeufs poché Manon-Loti 3: —. Oeufs frits au bacon 3: —. Oeufs chasseur 2: 50. Oeufs cocotte au jus 2: —.

POISSONS.

Filet de Sole Cecil 5: —. Sole Meunière 5: —. Filet de barbu au Barsac 3: —.
Saumon grillé au Beurre d'anchois 4: —. Filet de turbot Orly 2: 50.
Homard Mornay 4: —. $\frac{1}{2}$ Homard Americaine 8: — (2 pers.).

ENTRÉES.

Côte d'agneau sautée Lucullus 5: —. Tournedo Henri IV 4: —. Côte de veau en cocotte chez-soi 3: 50.
Côte de porc pommes sautées 3: —. Filet de veau polignac 4: 50.
Chateaubriand grillé, s:ce Valois pommes frites 5: —. Entrecôte Maître d'Hôtel 3: —.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

PLATS FROIDS

Paté de foie gras en croûte, salade 4: 50. Parfait de foie gras Xéres 5: —.
Caneton froid à la gelée, s:ce Cumberland . Poularde rôtie froide . Terrine de Bécasse truffée 4: —

LEGUMES ET SALADES.

Artichauts . Asperges . Celeris braisé . Laitues . Romaine . Endives . Salade Russe .

ENTREMETS.

Soufflé Praliné (2 pers.) 5: —. Crêpe flambée Otéro 3: —. Beignets d'ananas 2: 50.
Glace panachée gaufrettes 1: 50. Pêche Réjane 2: 50. Fruits rafraichis à l'orange 2: 50.
Poire Belle Hélène 2: 50. Glace au four (2 pers.) 5: —. Banane en surprise 1: 50.

FROMAGES - CAKES - FRUITS - CONFISERIE





MENU À LA CARTE

Hors d'oeuvres 3:— . 6 Huîtres 8:— . Caviar 5:— . Salade de homard 4:— .
Escargots de Bourgogne 2:50. Homard naturel, Sauce Mayonnaise 3:50. Mayonnaise Cecil 5:— .
Raviers des gourmets 5:— .

(1 Foie gras, Radis, 1 Caviar, 1 Saumon fumé, 1 Coquille huîtres, 1 Grosse Tessonneau).

POTAGES.

Consommé de volaille en tasse paille au parmesan 1:50. Tortue claire 2:— . Bisque de homard 2:— .
Crème Châtelaine 2:— . Soupe à l'oignon gratinée 2:50. Potage S:t Germain 2:— .

OEUFS.

Oeufs brouillés aux Truffes 4:— . Omelette aux champignons frais 3:— .
Oeufs poché Manon-Loti 3:— . Oeufs frits au bacon 3:— . Oeufs chasseur 2:50. Oeufs cocotte au jus 2:— .

POISSONS.

Filet de Sole Cecil 5:— . Sole Meunière 5:— . Filet de barbue au Barsac 3:— .
Saumon grillé au Beurre d'anchois 4:— . Filet de turbot Orly 2:50.
Homard Mornay 4:— . $\frac{1}{2}$ Homard Americaine 8:— (2 pers.).

ENTRÉES.

Côte d'agneau sautée Lucullus 5:— . Tournedo Henri IV 4:— . Côte de veau en cocotte chez-soi 3:50.
Côte de porc pommes sautées 3:— . Filet de veau polignac 4:50.
Chateaubriand grillé, s:ce Valois pommes frites 5:— . Entrecôte Maître d'Hôtel 3:— .
Coeur de filet de boeuf sauté à la moëlle, Champignons à la crème, pommes frites (2 pers.) 10:— .
Noisette d'agneau Lavallière 3:— . Porterhousesteak grillé, s:ce Béarnaise pommes soufflées (3 pers.) 12:— .

RÔTIS.

$\frac{1}{2}$ Perdreau rôtie sur croûtons 3:50. $\frac{1}{2}$ Gelinotte rôtie, s:ce crème 3:50.
Poulet de grain en cocotte chez soi . Bécasse rôtie au fumet . Poulet Reine grillé Américaine .
Poussin poché vert pré 7:— (2 pers.). Poularde de Bruxelles rôtie . Poussin rôtie, salade 3:50.

PLATS FROIDS

Paté de foie gras en croûte, salade 4:50. Parfait de foie gras Xéres 5:— .
Caneton froid à la gelée, s:ce Cumberland . Poularde rôtie froide . Terrine de Bécasse truffée 4:—

LEGUMES ET SALADES.

Artichauts . Asperges . Celeris braisé . Laitues . Romaine . Endives . Salade Russe .

ENTREMETS.

Soufflé Praliné (2 pers.) 5:— . Crêpe flambée Otéro 3:— . Beignets d'ananas 2:50.
Glace panachée gaufrettes 1:50. Pêche Réjane 2:50. Fruits rafraichis à l'orange 2:50.
Poire Belle Hélène 2:50. Glace au four (2 pers.) 5:— . Banane en surprise 1:50.

FROMAGES - CAKES - FRUITS - CONFISERIE



