

Matsedlar Restauranger 1900-tal - samling av trycksaker - 5

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden



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: —.

OEUF S.

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 .

ENTREMENTS.

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



