
Jackie Needham

People

1968-11

Menu for the Lafayette, 29th. November, 1968: the restaurant of the Royal Hibernian Hotel, Dublin

Hibernian Hotel

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/needham>

Recommended Citation

Hibernian Hotel, "Menu for the Lafayette, 29th. November, 1968: the restaurant of the Royal Hibernian Hotel, Dublin" (1968). *Jackie Needham*. 3.
<https://arrow.tudublin.ie/needham/3>

This Other is brought to you for free and open access by the People at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Jackie Needham by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact arrow.admin@tudublin.ie, aisling.coyne@tudublin.ie, vera.kilshaw@tudublin.ie.



the
Lafayette
Royal Hibernian Hotel, Dublin

LA CARTE DU JOUR

29th November 1968

SAUMON FUME D'IRLANDE 12/-
HUITRES DE GALWAY, $\frac{1}{2}$ DOZ 12/6
POIRE D'AVOCAT AUX LANGOUSTINES 10/6

POTAGE PARISIEN 3/6
CREME DE CHAMPIGNONS 4/-

FILETS DE SOLE HIBERNIAN 17/6
VOL AU VENT AUX FRUITS DE MER NANTUA 19/6
TURBOT GRILLE BEARNAISE 16/6

SUPREME DE VOLAILLE MARIE-LOUISE 17/6
MEDAILLON DE VEAU BIARROTTE 20/-
FAISAN ROTI EN VOLIERE 2 prs. 42/6

ENDIVES MEUNIERE 4/6
AUBERGINES FRITES 4/6

PATISSERIE DU TROLLEY AU CHOIX 4/6
ANANAS FRAIS AU KIRCH 7/6

VINS EN CARAFE

ROUGE, BLANC ou ROSE, la Carafe, 16'-; la Demi-Carafe, 8'-.

the
Lafayette

HORS D'OEUVRE

Foie Gras de Strasbourg, la Tranche 22/6 Caviar Volga 70/- Anguille Fumée 9/6
Homard Cocktail 15/- Saumon Fumé d'Irlande 12/- Pamplemousse : Rafrachi ou Cocktail 3/6
Hors d'Oeuvres Riches 11/- D.O. 13/6 Langoustines à la Russe ou Mayonnaise 18/6 Langoustines Cocktail 12/-
Terrine de Foies de Volaille à la Gelée 10/6 Escargots de Bourgogne (½ doz.) 10/6 Avocado Pear (Selon Arrivages)
Cœurs de Palmier Vinaigrette 11/- Huitres de Galway (½ doz.) 12/6

POTAGES

Petite Marmite Henri IV 5/-
Tortue Verte au Xérès 4/6
Soupe à l'Oignon Gratinée 5/-
Crème de Champignons 4/-

PATES

Spaghetti Milanaise 12/6
Spaghetti Bolognese 12/6
Rizotto aux Foies de Volaille 12/6

OEUFS

Oeufs Pochés Hollandaise 7/6
Omelette au Choix 7/6
Oeufs Cocotte à la Reine 7/6
Oeufs Brouillés Argenteuil 7/6

POISSONS ET CRUSTAGES

Sole Grillée ou Colbert 19/6
Turbot Poché Hollandaise 16/6
Demi-Homard Mayonnaise (S.G.)

Sole Casanova 19/6
Scampis Frits Sauce Tartare 19/6
Homard New-Burg (S.G.)

Filets de Sole Paiva 17/6
Goujons de Sole Frits 17/-
Demi-Homard Victoria (S.G.)

SPECIALITIES

CREPES AUX LANGOUSTINES 19/6
NOISETTES D'AGNEAU AIDA 21/6
FILET DE BOEUF AU POIVRE BLANC 22/6

BROCHETTE DE FRUITS DE MER 19/6
SUPREME DE VOLAILLE MARCEL 22/6
CANARD SAUVAGE A LA PRESSE (2 pers.) 50/-

ENTREES

Escalope de Veau Killarney 20/-
Côte de Porc Charcutiere 18/6
Tournedos Sauté Rachel 22/6
Piccata des Gourmets 18/6
Sauté de Boeuf Minute Provençale 18/6

Chasslycks à l'orientale 19/6
Entrecôte Sautée du Marquis 21/6
Vol-au-Vent Toulousaine 17/6
Steak Tartare 19/6
Médaille de Veau Archiduc 20/-

GRILLADES

Entrecôte Double Grillée Maître d'hôtel (2 pers.) 40/-
Minute Steak 18/6
Lamb Chop Grillé 18/6

Entrecôte Grillée 19/6
Mixed Grill 19/-

Côtelettes d'agneau Grillées 16/6
Côte de Porc Grillée, Sauce Pomme 18/6
Porter House Steak (2 Pers.) 45/-

GIBIERS

Faisan Rôti en Volière (2 pers.)

Becasse Rôti sur Canape 18/6

Pluviers Rôti au Bacon 17/6

BUFFET FROID

Poulet Froid 12/6 Jambon 10/6 Langue 9/6 Contrefilet 13/6 Agneau 10/6 Assiette Anglaise 13/6

LEGUMES

Champignons Sautés Fines Herbes 5/6
Choux Fleurs au Gratin 3/6 Nature 3/-
Salade Verte 2/6 Panachée 3/6
Tomates Provençale 3/- Broccoli Beurre Fondu ou

Oignons Frits 3/-
Carottes au Beurre 3/6 Petits Pois au Beurre 3/6
Pommes Frites, Mousseline ou Sautées 2/6
Hollandaise 4/6

Haricots Verts 3/6 Céleri Braisé 4/6
Epinards à la Crème 3/6 Nature 2/-
Choux de Bruxelles au Beurre 4/-

ENTREMETS

Salade de Fruits Frais à la Crème 6/6
Soufflé aux Liqueurs (2 pers.) 17/-
Glaces : Vanille - Café - Chocolat 3/6
Poire ou Pêche Melba 4/6

Crêpes Suzette (2 pers.) 17/6
Bananes Flambées 7/6
Sorbet à l'Orange, Citron 3/6

Omelette Confiture 7/6
Crème Caramel 4/6
Meringue Glacée 4/6
Meringue Chantilly 3/6
Omelette Surprise (2 pers.) 15/-

Sabayon au Jurançon 6/6 (Specialité)

SAVOURIES

Scotch Woodcock 4/6

Canapé Diane 4/6 Welsh Rarebit 4/6

Croque Monsieur 5/6

LA CARTE DU JOUR

29th November 1968

SAUMON FUME D'IRLANDE 12/-
HUITRES DE GALWAY, $\frac{1}{2}$ DOZ 12/6
POIRE D'AVOCAT AUX LANGOUSTINES 10/6

POTAGE PARISIEN 3/6
CREME DE CHAMPIGNONS 4/-

FILETS DE SOLE HIBERNIAN 17/6
VOL AU VENT AUX FRUITS DE MER NANTUA 19/6
TURBOT GRILLE BEARNAISE 16/6

SUPREME DE VOLAILLE MARIE-LOUISE 17/6
MEDAILLON DE VEAU BIARROTTE 20/-
FAISAN ROTI EN VOLIERE 2 prs. 42/6

ENDIVES MEUNIERE 4/6
AUBERGINES FRITES 4/6

PATISSERIE DU TROLLEY AU CHOIX 4/6
ANANAS FRAIS AU KIRCH 7/6

VINS EN CARAFE

ROUGE, BLANC ou ROSE, la Carafe, 16'-; la Demi-Carafe, 8'-.