

*Herrington*

*Anglo*

*Lowena*

*Tony*

# CARTE DU JOUR

8th July, 1946.



RESTAURANT JAMMET  
DUBLIN

Bread, Toast or Biscuits ...	Saumon Fumé ... <i>4/-</i>
Butter ...	Hors d'Œuvre ... <i>2/6</i>
Dressed Crab ... <i>1/9</i>	Grape Fruit ... <i>2/-</i>
Crab Cocktail ... <i>2/-</i>	Huitres ...
Homard Cocktail ... <i>4/-</i>	Terrine Parisienne <i>3/-</i>
	Dressed Salade <i>1/6</i>
	Melón <i>5/-</i>

IT IS ILLEGAL TO SERVE BUTTER WITH LUNCH OR DINNER.

POTAGE ET ŒUFS	Petite Marmite, <i>1/3</i>	Crème St. Germain, <i>1/6</i>
	Creme de Laitre <i>1/-</i> consomme Royale <i>1/6</i> Bisque de Homard <i>1/6</i>	Consomme Madrilene Froid en Tasse <i>1/-</i>
	Omelette, <i>3/6</i>	Œufs Brouillés, <i>2/6</i>
		Œufs Cocotte, <i>2/6</i>
POISSONS	Filets de Sole "JAMMET,"	Saumon Poché
	Homard Burlington, <i>6/6</i>	Merlan, <i>2/-</i>
		Harengs Grillés, <i>2/6</i>
		Homard Froid, <i>2/6</i>
Boiled or Grilled	Turbot <i>4/6</i> Filet de Sole du Chef <i>6/-</i> Sole Colbert <i>5/-</i>	Saumon Grille Sce, Bearnaise <i>6/-</i> Saumon Poche <i>6/-</i>
		Plaice Frit <i>4/-</i>

PLATS DU JOUR	Cote de Boeuf Braise Bourgeoise <i>3/6</i>
	Cote de Porc Sauce Robert <i>3/6</i>
	Blanquette de veau a l'Ancienne <i>3/6</i>
	Gigot d'Agneau Roti aux Pommes Rissolees <i>3/6</i>
	Poulet Mayonnaise <i>7/-</i>
	Saumon Mayonnaise <i>6/-</i>

ENTREES	Steak casserole Sce, Poivrade <i>4/6</i> Poiccede Veau Saute L'onnaise <i>3/6</i>
	<del>Cotelettes de Volaille aux Primeurs</del> <i>3/6</i> Emince d'Agneau au Curry <i>3/6</i>
	Langue de Boeuf Braise au Porto <i>3/6</i> Noisettes d'Agneau Bouquetiere <i>4/-</i>
	Cote de Mouton panee Carlton <i>3/6</i> Tournedo Saute Chasseur <i>6/-</i>
	Canard Roti a l'Orange <i>22/-</i> Canard Braise aux Petit Pois <i>22/-</i>
	Poulet en cocotte Grand-Mere <i>20/-</i> Les Poulet Saute a la Creme <i>18/-</i>

ROTIS, GRILLADES	Contre Filet, Agneau, Poulet, Filet Steak, <i>4/3</i> Rognons, <i>1/3</i>
ET GIBIERS	Steak, <i>2/9</i> Cotelette, <i>2/-</i> Entrecôte, <i>3/9</i> Steak Minute <i>3/9</i>
	Mixed Grill, <i>3/6</i> Chop <i>3/-</i>

BUFFET FROID	Jambon, Langue, Poulet, Agneau, Foie Gras,
--------------	--

LEGUMES	Petits Pois, <i>3/-</i> Cèleris, Epinards, <i>1/-</i> Choux de Bruxelles, <i>1/6</i>
	Choux Fleurs <i>1/9</i> Oignons Frits, <i>2/-</i> Spaghettis, Asperges,
	Pommes Nouvelles <i>9d</i> ,

ENTREMETS	Poire Melba, Coupe Jaque, Glace Vanille, <i>1/-</i>
	Annanas au Kirsch, Macédoine,
	Meringue Chantilly, <i>2/-</i> Meringue Glacée, <i>2/-</i> Pêche Melba,
	Soufflé "JAMMET,"

Crepes a l'Orange *2/6* Omelette au Rhum *4/-* Fraises Tartelette *3/-* Melba *6/6* a la Creme *5/-*  
 Peche Tartelette *3/-* Melba *7/6* Nature *5/-* Framboises Tartelette *4/-* Melba *6/6* Nature *3/6*

SAVOURIERS	Champignons sur Toast, Welsh Rarebit, <i>1/1</i> Brochettes de Foie de Volaille, <i>1/1</i>
------------	---

CARTE DU JOUR

Bread, Toast or Biscuits		8 <sup>TH</sup> July, 1946	Saumon Fumé	4/-
Butter		Restaurant Jammet	Hors d'Oeuvre	2/6
Dressed Crab	1/9	Dublin	Grape Fruit	2/-
Crab Cocktail	2/-		Huîtres	
Homard Cocktail	4/-		Terrine Parisienne	3/-
			Dressed Salade	1/6
			Melon	5/-

**It is illegal to serve butter with lunch or dinner**

POTAGE ET OEUFS	Petite Marmite - 1/3	Crème St. Germain	
	Crème de Laitre - 1/, Consomme Royale l/Bisque de Homare		1/6
	Consomme Madrilene Froid en Tasse	1/-	
	Omelette – 3/6, Oeufs Brouillés – 2/6, Oeufs Cocotte – 2/6		
POISSONS	Filet de Sole "Jammet"	Saumon Poché	Harengs Grillés
	Homard Burlington, 6/6, Merlan 2/l, Homard Froud 6/6		
	Boiled or Grilled Turbot 4/6, Filet de Sole du Chef 6/-, Sole Colbert 5/-		
	Saumon Grille Sce, Bernaise 6/, Saumon Poche 6/-		
	Plaice Frit 4/-		
PLATS DU FOUR	Cote de Boeuf Braise Bourneoise 3/6		
	Cote de Porc Sauce Robert 3/6		
	Blanquette de veau a l'Ancienne 3/6		
	Gigot d'Agneau Roti aux Pommes Rissolees 3/6		
	Poulet Mayonnaise 7/		
	Saumon Mayonnaise 6/		
ENTRÉE	Steak casserole Sce, Poivrade 4/6, Froieede Veau Saute Lionnaise 3/6		
	Cotelettes de Volaille aux Primeurs 3/6, Emince d'Agneau au Curry 3/6		
	Langue de Boeuf Braise au Porto 3/6, Noisettes d'Agneau Bouquetiere 4/		
	Cote du Mouton panee Carlton 3/6, Tournedo Saute Chasseur 6/-		
	Canard Roti a l'Orange 22/, Canard Braise aux Petit Pois 22/		
	Poulet en cocotte Grand-Mete 20/, Les Poulet Saute a la Crème 18/		
ROTIS, GRILLADES	Contre Filet, Agneau, Poulet, 4/3, Rognons, 1/3		
ET GIBIERS	Steak, 2/9, Cotelette, 2/-, Entrecôte, 3/9, Steak Minute 3/9		
	Mixed Grill, 3/6, Chop 3/		
BUFFET FROID	Jambon, Langue, Poulet, Agneau, Foie Gras,		
LEGUMES	Petit Pois, 3/-, Céleris, Epinards, 1/-, Choux de Bruxelles, 1/6		
	Choux Fleurs 1/p, Oignons Frits 2/-, Spaghettis, Asperges,		
	Pommes Nouvelles 9d,		
ENTREMETS	Poire Melba, Coupe Jaque, Glace Vanille 1/-		
	Ananas au Kirsch	Macédoine	
	Meringue Chantilly, 2/-, Meringue Glacée, 2/-, Pêche Melba		
	Soufflé "Jammet"		

Crepes al'Orange 2/6, Omelette au Rhum 4/-, Fraises Tartelette 3/-,  
Melba 6/6, a la Crème 5/, Teche Tartelette 3/, Melba 7/6, Nature 5/,  
Framboises Tartelette 4/, Melba 6/6, Nature 3/6,

SAVOURIES

Champignons sur Toast, Welsh Rarebit, 1/6,  
Brochettes de Foie de Volaille, 1/6