


1999-11

Beaver Club, Menu, November 1999

Beaver Club

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/menus20c>

 Part of the [Cultural History Commons](#), [Food and Beverage Management Commons](#), and the [Tourism and Travel Commons](#)

Recommended Citation

Beaver Club, "Beaver Club, Menu, November 1999" (1999). *Menus of the 20th Century*. 18.
<https://arrow.tudublin.ie/menus20c/18>

This Book is brought to you for free and open access by the Gastronomy Archive at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Menus of the 20th Century 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.

LA PETITE CARTE

LES HORS-D'OEUVRE / APPETIZERS

SAUMON FUMÉ GRANDE TRADITION <i>Traditional style smoked salmon</i>	13.95\$
PETITE ASSIETTE DU PECHEUR <i>From the fisherman's counter</i>	13.50\$
COCKTAIL DE CREVETTES DU GOLF <i>Gulf shrimp cocktail</i>	13.25\$

LES POTAGES / SOUPS

SOUPE AUX POIS BEAVER CLUB <i>Beaver Club pea soup</i>	4.95\$
SOUPE DU JOUR <i>Soup of the day</i>	4.95\$
CHAUDRÉE DE PALOURDES <i>Clam chowder</i>	5.25\$

LES SALADES / SALADS

SALADE CLUB / <i>Club salad</i>	5.95\$
BOUQUET DE CRESSON / <i>Watercress bouquet</i>	5.95\$
MARGUERITE D'ENDIVES / <i>Endive salad</i>	5.95\$

LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

ENTRECÔTE OU FILET MIGNON GRILLÉ BÉARNAISE <i>Grilled sirloin or filet mignon Béarnaise</i>	24.00\$
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉS, JUS À LA MENTHE <i>Grilled lamb chops with a light mint jus</i>	23.00\$
SUPRÊME DE VOLAILLE AU ROMARIN <i>Supreme of chicken with rosemary</i>	21.00\$
SAUMON GRILLÉ OU POCHÉ <i>Grilled or poached salmon</i>	22.00\$

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

BLANCS

590	Sélection Beaver Club, Chai Baumièrre, Pays d'Oc, France	8.00\$
591	Tokay-Pinot Gris, Pfaffenheim, Alsace, France	8.50\$
592	Saint-Véran, G. Duboeuf, Bourgogne, France	9.00\$
593	Crozes-Hermitages, Les Meysonniers, Chapoutier, Côtes-du-Rhône, France	9.50\$

ROUGES

595	Sélection Beaver Club, Ch. De la Tour de l'Evêque, France	8.00\$
596	Cabernet-Sauvignon, Valley Oaks, Fetzer, Californie, Etats-Unis	8.00\$
597	St-Estèphe, P. de Rothschild, Bordeaux, France	10.00\$
598	Pauillac, P. de Rothschild, Bordeaux, France	10.00\$



Midi Beaver Club



MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE EN VERDURETTE ET SA COMPOTE D'OIGNONS

Chicken liver mousse with its greens and onion compote

ou/ or

CEVICHE DE PETONCLES A LA SALSA MEXICAINE

Scallops ceviche with a Mexican style salsa

2,50\$ en sus/extra

ou/ or

POTAGE DES VENDANGEURS

Country-style vegetable and beef soup with garlic and parsley

ou/ or

CONSOMME DE BOEUF MADRILENE

Beef consommé Madrilène

ou/ or

GASPACHO ANDALOUSE ET SA GARNITURE

Gaspacho Andalouse and its garnishing




ROTI DU CHARIOT/ ROAST FROM THE WAGON

GIGOT D'AGNEAU ROTI,
SAUCE A LA MENTHE FRAICHE

Roast leg of lamb with a fresh mint sauce

19,00\$



ASSIETTE DE LA CHASSE, SALADE DE SEPT GRAINS,
VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES

Game meat platter with a seven grain salad and cranberry vinaigrette

17,50\$

DORE DE LA MER POCHE ET SES MOULES EN POT-AU-FEU

Poached ocean walleye with its mussels "en pot-au-feu"

19,25\$

PAVE DE FLETAN GRILLE, COULIS DE BETTERAVES
AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Grilled fillet of halibut with a beet coulis and balsamic vinegar

19,50\$

MEDAILLONS DE VEAU GRILLES, SAUCE MARSALA

Grilled veal medallions enhanced with a marsala sauce

21,75\$

CÔTE DE BOEUF DE L'OUEST RÔTIE AU JUS

Roast prime rib of Western beef au jus

22,75\$

**

LES DELICES DE NOTRE PATISSIER

An assortment of delicacies from the pastry chef

3,00\$ en sus / extra



CAFÉ - THÉ - LAIT

NOVEMBRE 1999

COFFEE - TEA - MILK

NOVEMBER, 1999

ALLERGIES D'ORDRE ALIMENTAIRE

Si vous êtes sujet à des allergies d'ordre alimentaire,
N'hésitez pas à nous en faire part.

FOOD ALLERGIES

Should you have food allergies, please let me know.