
Jackie Needham

People

1969

Menu for the Russell, Tuesday, 25rd. of February, 1969 : the Restaurant of the Russell Hotel

Russell Hotel

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

Recommended Citation

Russell Hotel, "Menu for the Russell, Tuesday, 25rd. of February, 1969 : the Restaurant of the Russell Hotel" (1969). *Jackie Needham*. 33.
<https://arrow.tudublin.ie/needham/33>

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
RUSSELL

RESTAURANT OF THE RUSSELL HOTEL , ST STEPHEN'S GREEN
D U B L I N

The RUSSELL

Carte du Jour

MARDI 25 FEVRIER 1969.

Les 6 Belles Huitres de Galway 16/- Les Champignons Frais sur Toast 10/-
Cocktail de Langoustines 14/- Cocktail de Pample Mousse 5/-
Cocktail de Homard 17/-
Coeur de Palmier Sauce Vinaigrette 10/6 Les Crêpes au Gruyère 10/6
Le Saumon Fumé d'Irlande 15/- L'Anguille Fumée Sauce Raifort 12/-
Les Escargots de Bourgogne (½ doz.) 12/- Potted Shrimps 8/-

Les Spaghetti au Parmesan Sauce Palermitaine 15/-
Le Potage du Jour 4/6 Le Consommé Chaud aux Paillettes 5/6
La Soupe à l'Oignon Gratinee 7/6

La Sole de la Mer d'Irlande Meunière ou Grillée 24/-
Les 6 Huitres Florentine 18/- La Truite au Bleu 15/-
Le Suprême de Turbotin Ambassadeur 22/-

L'Escalope de Veau à l'Anglaise 24/-
Les Noisettes d'Agneau Sautées Antonin Carême 25/-
Le Suprême de Volaille Fourré à la Mousse de Foie Gras 20/-
L'Entrecôte Sautée Marchand de Vin 25/-
Les Noix de Ris de Veau Etuvées des Gourmets 18/6
Le Faisan Rôti sur Canapé (2 pers) 50/-
Le Canard Sauvage à l'Orange (2 pers) 42/-

SPECIALITES PREPAREES A VOTRE TABLE:

Les Rognons d'Agneau Flambés Russell 25/-
Le Canard Sauvage à la Presse (2 pers) 58/-
Le Filet de Boeuf Haché Crû Tartare 25/-

Champignons Sautés Fines Herbes 7/6
Epinards à la Crème ou en Branche 5/- Petits Pois Fins 4/-
Carottes au Beurre 5/- Céleri Meunière 6/-

Le Soufflé Irish Mist (2 pers) 20/-
Les Crêpes Flambées Suzette 14/- Les Bananes Flambées au Rhum 10/-
Meringues Glacées Sauce Chocolat 6/-
La Corbeille de Fruits 5/6 Le Plateau de Fromages 5/6
Scotch Woodcock 6/-

CAR PARK

Private Parking Facilities
Available for Guests
Please Reserve Car Space
When Making your Table
Reservations

LES 6 BELLES HUITRES DE GALWAY 16/-
LA POIRE D'AVOCAT VINAIGRETTE 7/-
LE SAUMON FROID MAYONNAISE 20/-
LE POTAGE ST. GERMAIN 14/6
LA TORTUE CLAIRE AU SHERRY 7/6
LES FILETS DE SOLE AMBASSADEUR 20/-
LA TRUITE MEUNIÈRE AUX AMANDES 15/-
L'ANGUILLE DE SAUMON GRILLÉE BÉARNAISE 25/-

LE SAUTÉ DE VEAU AU SAFRAN 20/-
: RIZ PILAN :
LES NOISETTES D'AGNEAU D'ORSAY 25/-
L'ESCALOPE DE VEAU HOLSTEIN 24/-
LE KEBAB À L'ORIENTALE 25/-
LA PICCATA AUX GAULETTES DE MAÏS 23/-
LE SUPRÊME DE VOLAILLE POMPADOUR 18/6
LES RIS DE VEAU BRASÉS AUX PETITS POIS 18/6
LE CANOTON RÔTI APPÊL SAUCE 50/-

SOMMES CAPRICE 3/6
ENDIVES MEUNIÈRE 6/- CHOUX DE BRUXELLES 5/-
SALADE DE FRUITS FRAIS AU KIRSCH 8/6
MILLE FEUILLE 5/6
TARTE JOCKEY 5/6
VACHERIN AU MARRONS 5/6

Le Caviar de Russie 80/- Le Foie Gras de Strasbourg Truffé 30/-
La Terrine de Caneton en Gelée 15/- Pamplemousse Frais 5/-
Oeuf en Gelee 7/- Oeufs à la Russe 7/- La Truite Fumée 14/-
Le Jambon Cuit de Limerick 12/- Dublin Bay Prawns Mayonnaise 21/-
Les Gnocchis Venitienne 10/-

L'Omelette de Votre Choix 10/- Les Oeufs Cocotte Grand Duc 10/-
Le Bisque de Homard à l'Ancienne 8/- La Tortue Claire au Sherry 7/6
La Crème Andalouse 4/6

La Brochette de St. Jacques Grillée Sauce Choron 25/-
Les Filets de Sole Russell 20/- Les Filets de Sole Chauchat 20/-
Les Moules Marinière 15/-

Le Piccata à la Napolitaine 23/-
Les Petits Filets de Boeuf Sautés aux Champignons 27/6
Le Brochette d'Agneau Grillée aux Herbes 3 Sauces 25/-
Le Steak au Poivre Blanc 27/-
Les Grenadins de Veau au Paprika 25/-
Le Boeuf Rôti Froid Salade 18/-
Le Quart de Poulet Froid Salade 14/- Langue Froide Salade 10/-

Quelques Grillades

L'Entrecôte Grillé Béarnaise 24/- Le Filet Grillé 27/-
Le Double Lamb Chop 21/-
Les Deux Côtelettes d'Agneau 20/- Le Mixed Grill Russell 21/-

Brocoli au Beurre 7/- Haricots Verts Fins 6/-
Maïs à la Crème 5/- Asperges Sauce Hollandaise 12/-
Pommes Sautées, Purée, Frites 3/- Oignons Frits 3/6
Les Compôtes de Fruits Frais 5/6 La Coupe Russell 5/6
La Salade de Fruits Frais au Kirsch 8/6
Le Gateau au Chocolat 5/6 Le Savarin Chantilly 5/6
La Bombe Voilée Russell Petits Fours (2 pers) 20/-
Ange à Cheval 10/-

"Un repas sans vin, est une journée sans soleil."
Le sommelier sera très heureux de vous conseiller sur votre choix de vins.

1/2 Couvert 2/-
20% in lieu of Gratuities



*The Russell Hotel
Dublin*