

1961

Restaurant Jammet, Menu, 4 November 1961

Restaurant Jammet

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

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

Recommended Citation

Restaurant Jammet, "Restaurant Jammet, Menu, 4 November 1961" (1961). *Menu Collection*. 36.
<https://arrow.tudublin.ie/menus/36>

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 Menu Collection 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.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Noncommercial-No Derivative Works 3.0 License](#).

4/11/61

CARTE DU JOUR.

Service Charge 10%

Couvert, Pain et Beurre

Hors d'Oeuvre Variés

Saumon Fumé 10/- Sardines Françaises 5/6 Terrine Maison 5/- Salamis 3/- Foie Gras 12/6
Huitres de Galway 11/- dz. Escargots Fines Herbes 8/6 dz. Caviar 30/- 60/-
Dressed Crab 3/- Crab Cocktail 3/3 Potted Shrimps 5/- Thon à l'Huile 3/-
Homard Mayonnaise 18/6 Homard Cocktail 10/- Prawns Mayonnaise 7/6 Prawns Cocktail 5/-
Melon 5/- Melon Cocktail Grapefruit 2/3 Grapefruit Cocktail 3/-

LES POTAGES

Petite Marmite Maison 3/- Creme de Tomate 3/- Gratinee Lyonnaise 3/6
St Germain aux Croutons 2/6 Consomme Olga 3/- Turtle Soup (2) 6/6

LES OEUFS

Oeufs Cocotte a la Reine 5/6 - Turbigot 4/6 - Diplomate 5/6
Omelette Grand Mere 5/6 - Bonne Femme 5/6 - Tomate 5/6
Oeufs Poches Florentine 5/6 - Brouilles aux Foies de Volaille 5/6

LES POISSONS

Filet Sole Jammet 12/6 - Cubat 12/6 - Balmoral 12/6
Supreme de Turbotin Grand Duc 10/- Sole Grille - Colbert 12/6 SCAMPI FRITS 9/6
Turbot Poche See Hollandaise 12/- - Grille See Bearnaise 12/-
Homard a l'Americaine - New-Burg - Burlington - Thermidor 2 20/-

LES ENTREES

Tournedo Poêle Moderne 15/- Supreme de Volaille Alexandra 13/6 Filet Fines Champagne 17/6
Rognons Sautes Berrichonne 9/6 Escalope de Veau Viennoise 11/6 Picata au Marsala 11/6
Entrecote Poêle Bordelaise 11/6 Cervelles Grenobloise 6/6 Minute Steak Bearnaise 10/6
Poussin Poêle Bergere 14/6 Jambon Braise aux Peches 11/6 Vol. au Vent a la Reine 9/6
Noisette d'Agneau Opera 14/- Cotes d'Agneau Marachale 12/6 Steak au Poivre 10/6
Poulet en Cocotte Mascotte 27/- (25 mins.)

BUFFET FROID

Jambon - Agneau 7/6 Langue 5/6 Assiette a l'Anglaise 11/6 Poulet a la Galee (1/2) 12/6

GRILLADES ET ROTIS

Entrecote - Minute Steak 9/6 Point Steak 8/6 Filet Steak 10/6 New Lamb Cutlet 5/6 - Chop 7/6
Mixed Grill 10/6 Rognons Grille au Bacon 6/6 Poulet Dore a la Broche 25/- (25 mins.)
Poussin Roti 13/6 Carre de Pre-Sale (S.G.) Poulet Grille Americaine 27/6
Demi Caneton Roti See Pommes 15/- (35 mins.)

LES LEGUMES

Pommes Persillees 2/- Pommes Croquettes 2/- Pommes Toutes Sortes 1/3 Epinards 2/6
Oignons Sautes 2/- - Frits 2/6 Choux Fleurs Hollandaise 3/6 - au Gratin 4/- Petits Pois 4/6
Haricots Verts 3/6 Carottes Nouvelles 3/- Asperges Beurre Fondu 9/-

LES ENTREMETS

Meringue Chantilly - Glace 3/- Glace Vanille - Chocolet - Fraise 2/- Macedoine de Fruits 5/-
Omelette au Rhum 6/- Coupe Jacques 4/- Ananas Frais au Marasquin 8/6 - Nature - Melba 6/6
Poire Nature 2/- - Melba 4/6

LES SAVOURIES

Canape Diane 3/6 Croque Monsieur 3/6 Welsh Rarebit 2/6 Cakes au Lait 3/6
FROMAGES AU CHOIX 3/- CAFE SPECIAL 2/- SANKA 2/-

Other dishes may be obtained on request subject to availability and delay.