

1949

Restaurant Jammet, Menu, 17 May 1949

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, 17 May 1949" (1949). *Menu Collection*. 38.
<https://arrow.tudublin.ie/menus/38>

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](#).

CARTE DU JOUR

17/5/49

WINE S Special Offer

	Bot	2	4
Bourgogne Blanc	10/-	5/6	3/-
Bourgogne Rouge	10/-	5/6	3/-
Bordeaux Blanc			3/-

Rare Old, GARVEY SHERRY, Bottled in 1921, 28/- Bottle, 3/- per glass.



CAVIAR "MALOSSOL"

- Saumon Fume 5/-
- Grape Fruit 2/6
- Hors d'oeuvres 2/6
- Dressed Crab 1/6 Ctail 1/9
- Lobster Ctail 4/6
- Terrine Maison 3/-

RESTAURANT JAMMET
DUBLIN

POTAGES

Petite Marmite Henri IV. 1/6 Croute au Pot 1/- Consomme aux Diablotins 1/-
Crema St Germain aux Croutons 1/3 Creme de Volaille 1/- Potages Cultivateur 1/-
Real Turtle Soup (2) 6/-

OEUF S

Omelette au Parmesan 3/6 Oeufs poche au bacon 3/6

POISSONS

Delice de Sole Duglere 6/- Filets de Sole Jammet 6/6
Supreme de Barbu au Chablis 5/6 Coquilles St Jacques au gratin 4/6
Barne de Saumon Richelieu 6/- Saumon poche au grille egg sauce 5/6
Turbot poche see Hollandaise 5/- Filets de Maquereaux Venetienne 3/6
Filets de Plies en fritot 4/6 Merlan au Plat Menagere 2/6
Fruits de Riviere Belle - Meuniera 6/6 Sole Colbert- frite - grille 5/-
Homard Newburg 8/- Homard froid Mayonnaise 6/6 Saumon froid a la Russe 5/-

PLATE DU JOUR

~~SAUMON POCHÉ AU GRILLÉ 5/-~~
~~GARDÉ DE POISSON CUIT À LA GRILLE 5/-~~
~~SAUMON POCHÉ AU GRILLÉ 5/-~~

ENTREES

Jambon d'York Porto Epinaris 5/- Langue de boeuf braisee Clamart 5/-
Emince d'Agneau au curry 5/- Feuillete de volaille a la creme 6/6
Tete de veau see Ravigote 5/- Vol au vent de ris d'Agneau Bergere 5/6
Kebab d'Agneau a la Brecoque 5/6 Saute minute Strogonof 6/- Steak ay Poivre 5/-
Foie de veau Bercy 5/- Point steak poele Bonne Femme 5/6
Mignonnette d'Agneau Favorite 6/- Cote panee Viennoise 5/6 Foiegras de Strasbourg
Cervelle en fritot see Orly 4/6 Carre d'Agneau roti Boulangere (2) 14/-
Caneton poele aux Orzanges (2) 10/6 Poullet en cocotte Nicoise 18/6

ROTIS GRILLADES ET GIBIERS

Point steak 4/6 Filet steak 6/- Minute steak 5/- Entrecote steak 5/- Chop 5/-
Cotelette 3/6 Mixed Grill 6/- Rognao 2/-

LEGUMES

Petits Pois 2/- Oignon frit 2/- Haricots verts 2/- Frais 3/- Epinaris 1/6
Choux fleurs 2/- Asperges Frais 6/- Pommes Nouvelles 2/-

ENTREMIETS

Omelette Vesuvienne (2) 8/- Souffle Marquise (2) 8/- Creppes Parisienne 3/6
Poire Melba 3/6 Coupe Jaque 3 /- Glace vanille - chocolat - Pralini 1/3
Meringue chantilly - glacee 2/6 Fresh Fraises Melba 6/6 Cream 6/-
Tartes aux Pommes 1/6

SAVOURIES

Croque Monsieur 2/6 Welsh Rarebit 1/6 Brochettes de foies de volaille 1/6
Champignons sur Toast 3/-