

1965-01-28

## Royal Hibernian Hotel, Dublin, Lafayette Restaurant Menu, 28th January 1965

Royal Hibernian Hotel

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



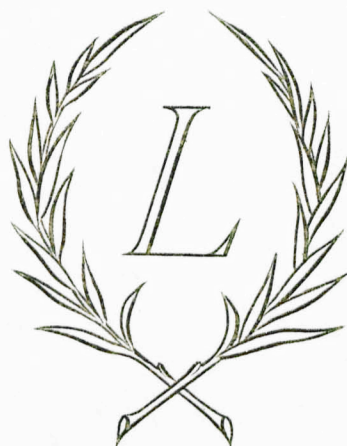
Part of the [Cultural History Commons](#), [Food and Beverage Management Commons](#), and the [Tourism and Travel Commons](#)

---

### Recommended Citation

Royal Hibernian Hotel, "Royal Hibernian Hotel, Dublin, Lafayette Restaurant Menu, 28th January 1965" (1965). *Menus of the 20th Century*. 51.  
<https://arrow.tudublin.ie/menus20c/51>

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](mailto:arrow.admin@tudublin.ie), [aisling.coyne@tudublin.ie](mailto:aisling.coyne@tudublin.ie), [vera.kilshaw@tudublin.ie](mailto:vera.kilshaw@tudublin.ie).



*the*  
*Lafayette*  
*Royal Hibernian Hotel, Dublin*

LA CARTE DU JOUR ..... 28 janvier 1965

Troisite fumee 8/6

Avocado Pear 8/6

\*\*\*

Potage Dubarry 2/6

Petite Marmitte Henri IV 4/6

\*\*\*

Filets de Sole Laguipiere 14/6

Langoustines New Burg 14/6

\*\*\*

Supreme de Volaille Alexandra 15/6

Saute de Bœuf Minute Chasseur 14/6

Escalope de Veau Killarney 15/6

Tournedos saute Helder 18/6

Cotelettes d'Agneau Marechale 13/6

\*\*\*

Endives Braises 4/-

Broccoli Beurre fondu 4/-

Sea Kale Beurre fondu 7/6

\*\*\*

Patisserie du Trilley au choix 3/6

Ananas frais au Kirch 6/6

VINS EN CARAFE

ROUGE, BLANC ou ROSÉ, la Carafe, 15/-; la Demi-Carafe, 7/6.



the  
*Lafayette*

**HORS D'OEUVRE**

Foie Gras de Strasbourg la Tranche 20/-	Caviar Volga 45/-	Anguille Fumée 9/-	Potted Shrimps 6/-
Homard Cocktail 10/-	Saumon Fumé du Pays 10/6	Pamplemousse Rafraichi 3/-	Cocktail 3/6
Hors d'Oeuvre Riche 8/6	Langoustines à la Russe ou Mayonnaise 12/6	Langoustines Cocktail 8/6	Avocado Pear
Terrine de Caneton à la Gelée 8/6	Escargots de Bourgogne (½ doz.) 8/6		
	Huitres de Galway (½ doz.) 10/6		

**POTAGES**

Tortue Verte au Xeres 4/-  
Petite Marmite Henri IV 4/6  
Soupe à l'Oignon Gratinée 4/6  
Crème de Champignons 3/-

**PATES**

Spaghetti Bolognaise ou Milanaise 9/6  
Rizotto au Safran 8/6  
Gnokis de Semoule Romaine 6/6

**OEUFS**

Oeufs Pochés Benedictine 6/6  
Omelette au Choix 6/6  
Oeufs Cocotte Valentine 5/6  
Oeufs Brouille Argenteuil 6/6

**POISSONS**

**Le Gratin de Langoustines Nantua 14/6 (Specialité)**

Sole Grillée ou Colbert 15/6  
Turbot Poche Hollandaise 13/6  
Demi-Homard Mayonnaise

Sole Meunière aux Amandes 15/6  
Scampi Frits Sauce Tartare 13/6  
Homard New - Burg

**Le Crabe à la Victoria 13/6 (Specialité)**

Filets de Sole Cancalaise 14/6  
Filets de Plie Caprice 9/6  
Goujons de Sole Frits 13/6

**ENTREES**

**La Choucroute Alsacienne Garnie 14/6 (Specialité)**

Entrecôte Minute Diane Flambée 17/6  
Suprême de Volaille des Gourmets 15/6  
Piccata aux Champignons 14/-  
Ris de Veau Braises au Celeris 12/6  
**Noisettes d'Agneau Monte Carlo 18/6 (Specialité)**  
Vol au Vent à la Reine 12/6  
Tournedos Saute Massena 17/6  
Médaillon de Veau Champs-Elysees 14/6  
Poussin Poêle Derval 15/6

**GRILLADES**

**Le Chateaubriant Grillé Bearnaise (2 pers.) 40/- (Specialité)**

Entrecôte Double Grillé Maitre d'Hotel (2 pers.) 32/6  
Côte de Porc Grillée Sauce Pomme 14/-  
Cotelettes d'Agneau Grillées 13/-  
Porterhouse Steak (2 pers.) 35/-  
Kebab à l'Orientale 13/6  
Entrecôte Grillé 15/6  
Entrecôte Minute 14/6  
Lamb Chop 13/6  
Mixed Grill 13/6

**Gibiers**

Faisan Roti en Voliere (2 pers.) 35/-      Canard Sauvage à l'Orange (2 pers.) 27/6      Becasse Rotie sur Canape 15/6

**BUFFET FROID**

Poulet Froid 10/6      Jambon 8/6      Langue 7/6      Contrefilet 10/-      Agneau 8/6      Assiette Anglaise 12/6

**LEGUMES**

Champignons Sautés Fines Herbes 4/6	Oignons Frits 2/6	Haricots Verts 3/6	Céleri Braise 4/-
Choux Fleurs au Gratin 3/6	Nature 2/6	Carottes au Beurre 2/6	Petits Pois au Beurre 2/6
Salade Verte 2/6	Panachée 3/6	Pommes Frites, Mousselines ou Sautées 2/-	Epinards à la Crème 3/6
Tomates Grillées 2/6	Broccoli Beurre Fondu 4/-, Hollandaise 4/6		Natures 1/6
			Choux de Bruxelles 3/6

**ENTREMETS**

Salade de Fruits Frais et Crème 5/6	Crêpes Suzette (2 pers.) 15/-	Omelette Confiture 6/6
Souffle aux Liqueurs (2 pers.) 15/-	Bananes Flambées 7/-	Bombe Hibernian 5/-
Glace : Vanille, Café, Chocolat 3/6	Sorbet Citron Orange 3/6	Meringue Chantilly 3/6
Poire ou Pêche Melba 4/-	Souffle Glacé aux Liqueurs 5/6	Omelette Surprise (From - 2 pers. - 13/-)

**SAVOURIES**

Scotch Woodcock 3/6      Canape Diane 3/6      Welsh Rarebit 3/6      Croque Monsieur 4/-