

1965-01-27

Restaurant Jammet, Menu, 27 January 1965

Restaurant Jammet

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

Restaurant Jammet, "Restaurant Jammet, Menu, 27 January 1965" (1965). *Menus of the 20th Century*. 76.

<https://arrow.tudublin.ie/menus20c/76>

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.



Restaurant Jammet
Dublin



Nassau Street

NOS SUGGESTIONS

VINS

Bordeaux. Rouge, Blanc et Rosé
 Bourgogne. Rouge et Blanc
 Loire. Muscadet 71
 Jura. Arbois Rosé 157
 „ „ Vin Gris 155

Bot.	½-Bt.	¼-Bt.
4/-	6/-	3/3
4/-	6/6	3/9
4/-	4/6	
4/-	4/6	
4/-	4/-	

Saumon cocktail 9/-

Artocado a la Russe 9/6 Dressed Crab 6/-

Spaghetti Napolitaine 10/6

Radicis Milanaise 12/6 Tagliatelle au Gratin 10/6

Crepe de Beleris 4/6 Cèpes Bordelaise 9/6

Supreme de Turbot en Cabot 15/-

Artocado a la Crepe 8/-

Filet de Filet Sec Tartare 9/6

Coquille St. Jacques Mornay 15/6

Irish Stew 13/6

Crepes de Volaille Bretonne 12/6

Vol au Vent de Rio de Beau Financiere 14/6

Poussin Rote au jambon 16/6

Faisan Rote sur canape 25/- + 35/- Becasse Rote 12/6

Massier Rote 9/6 - a l'Orange 11/6 Becassine Rote 6/-

Widgeon Rote 12/6 - a l'Orange 15/6 Sarcelle Rote 10/-

Canon au the hot 6/6 Champ de Bruxelles 5/-

Crepes a l'Orange 4/6 Fresh Pineapple Meringue 5/6

Plum Pudding Be Vanilla 7/6 - au Rhum 10/6

CARTE DU JOUR

Belery au 3/6

Service Charge 10%

Couvert, Pain et Beurre *1/6*

27-1-1965

Hors d'Oeuvre Variés *4/6*

Saumon Fumé *12/-* Anguille Fumée *9/-* Truite Fumée *14/6* Sardines Françaises *8/-* Terrine Maison *14/-*
 Salamis *6/-* Foie Gras *14/-*
 Huitres de Galway *18/-* Huitres Mornay *25/-* dz. Escargots Fines Herbes *15/-* dz. Caviar *37/6*
 Dressed Crab *4/-* Crab Cocktail Potted Shrimps *6/6* Shrimp Cocktail *4/6* Thon à l'Huile *4/6*
 Homard Mayonnaise *25/-* Homard Cocktail *16/-* Prawns Mayonnaise *14/6* Prawns Cocktail *8/-*
Harvey au Melon *5/6* Melon Cocktail Grapefruit *8/-* Grapefruit Cocktail *4/-*

LES POTAGES

Petite Mermite Maison *5/6* Creme de Tomate *4/6* Gratinee Lyonnaise *5/6*
 St Germain aux Croutons *4/6* Consomme Vermicelle *4/6* Turtle Soup *9/6*

LES OEUFS

Oeufs Cocotte a la Creme *6/6* - Princesse *7/6* - a la Reine *7/6*
 Omelette Fines Herbes *7/6* - aux Crevettes *8/6* - Champignons *7/6*
 Oeufs Poches Benedictine *8/6* Oeufs Brouilles aux Foies de Volaille *8/6*

LES POISSONS

Filet de Sole Jarnet *18/6* - Bonne Femme *18/6* - Cecilia *18/6*
 Supreme de Turbotin Hongroise *15/-* Sole Grillée - Colbert *16/6* Scampi Frits *14/6*
 Turbot Poche See Hollandaise *16/6* - Grille See Bearnaise *16/6* Prawns Newburg *15/6*
 Homard a l'Americaine - Newburg - Burlington - Thermidor *25/-*

LES ENTREES

DEMI CANETON CERISSETTE PARFUME AU IRISH MIST *25/-*

Tournedos Poelé Beauagency *21/-* Supreme de Volaille Opera *18/6* Escalope de Veau Viennoise *17/6*
 Minute Steak Bearnaise *17/6* Picata a la Creme aux Champignons *17/6* Poussin Saute a l'ail *16/6*
 Entrecote Poelé Marchand de Vin *18/6* Cotes d'Agneau Marechale *17/6* Steak au Poivre et Cognac *18/6*
 Vol au Vent a la Reine *12/6* Cote de Veau Poelé Orloff *18/6* Jambon Braise a l'Ananas *17/6*
 Steak Diane *20/-* Rognons Sautes Fines Herbes *15/-* Poulet en Cocotte Mascotte *40/-* (25 mins)

BUFFET FROID

Jambon *10/6* Langue *9/6* Assiette a l'Anglaise *14/6* Poulet a la Gelée ($\frac{1}{2}$) *15/-*

GRILLADES ET ROTIS

Entrecote *16/6* Minute Steak *16/6* Point Steak *15/-* Filet Steak *19/6* Lamb Cutlet *9/6* - Chop *12/6*
 Mixed Grill *15/6* Rognons Grille au Bacon *9/-* Demi Caneton Roti See Pommes *18/-* (35 mins)
 Poulet Grille Americaine *40/-* Poulet Roti au Cresson *30/-* (25 mins) Poussin Roti *16/-*
 Carre de Pre-Sale (S.G.)

LES LEGUMES

Pommes Croquettes *3/6* Pommes Nature *2/6* Oignons Sautes *2/6* - Frits *3/-* Epinards *3/6*
 Champignons Sautes *4/6* Choux Fleurs Hollandaise *4/6* - au Gratin *5/-* Haricots Verts *4/6*
 Carottes au Beurre *5/6* Broccolis Hollandaise *6/6* Petits Pois *4/6* Endives Braise *5/6*
 Asperges Ecurre Fondu *11/-* Celeris Frais *7/6*

LES ENTREMETS

Meringue Chantilly - Glace *4/6* Glace Vanille - Chocolat - Fraise *3/-* Macedoine de Fruits *6/-*
 Coupe Jacques *5/6* Ananas Frais au Marasquin *11/-* - Nature - Melba *7/6* Omelette au Rhum *9/6*
 Poire Nature *2/-* - Melba *5/-* Crepes Suzette (2) *22/-*

LES SAVOUREUX

Canape Diane *4/6* Croque Monsieur *5/6* Champignons sur Toast *4/6* Welsh Rarebit *4/6*
 FROMAGES AU CHOIX *3/6* CAFE *2/-* CAFE S.L.I.K.A *2/6* CAFE FILTRE *3/-*

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