29/4/60

CARTE DU JOUR

Fresh Gr. Fruit 6/6 Melon 4/6

WINES

Special Offer

	Bot.	½ Bt.	¼ Bt.
Jurasec Rosé	10/-	5/6	3/-
Bordeaux, Blanc et Rouge	10/-	5/6	3/-
Bourgogne, Blanc et ~~Rouge~~	11/-	6/-	3/6

RESTAURANT JAMMET
DUBLIN

Luna fish 3/-

10% Service Charge

Couvert, Pain et Beurre	6	Foie Gras	12/6
Huîtres de Galway	10/-	doz. 5/-	½ doz.
Escargots de Bourgogne	8/6	doz. 4/6	½ doz.
Caviar Frais	30/- 60/- 90/-	Gr. Fruit	2/-
Saumon Fumé	9/-	Hors d'œuvre	3/6
Dressed Crab	4/-	Prawns May	7/6
Crab Cocktail	3/3	Prawns C'tail	7/-
Terrine Maison	3/-	Lobster C'tail	6/6

Potted Shrimps 3/- Cucumber Salad 1/6
French Sardines 3/6 Salmon Mayo 7/6

LES POTAGES

Petite Marmite Maison 3/- Creme de Tomate 3/- Busque de Homard 3/- Gratinee Lyonnaise 3/-
Consomme Brunnoise 2/6 Croute au Pot Paysanne 2/6 Turtle Soup au Sherry (2) 6/6
St Germain aux Croutons 2/- Creme de Legumes 2/6 Madrilene Froid en Tasse 3/-

LES OEUFS

Oeufs Cocotte a la Creme 5/- Oeufs Brouilles aux Pointes d'Asperges 6/6 Omelette Richmond 6/-
Oeufs Poele au Lard 5/- Oeufs Poches Benedictine 5/6 Omelette Fines Herbes 5/-
Omelette Espagnole 5/6 Omelette aux Foies de Volaille 5/6

LES POISSONS

Darne de Saumon Chambord 14/6 Filet Sole Grimaldi 12/- Filet Sole Cecilia 12/6
Haddock Colbert 7/6 Supreme de Turbotin Antiboise 8/- Raie au Beurre Noir 6/6 Merlan Frit 5/-
Coquille St Jacques Florentine 8/- Sole Farci du Chef 13/6 Filet Sole Jammet 12/6
Sole Meuniere - Grille - Colbert 12/6 Filet Sole Meuniere 12/- Filet Sole Orly Sce Tomate 11/-
Filet Sole Frit 11/- Turbot Poche ou Grille 8/6 Saumon Poche ou Grille 13/6
Huitres Glace Mornay 10/- Homard New-Burg - a l'Americaine - Thermidor - Burlington 18/6

PLATS DU JOUR

DARNE DE SAUMON POCHES SCE HOLLANDAISE 13/6 FILET PLIE FRIT SCE TARTARE 7/6
TRUITE SAUMONE CLEOPATRE 11/6 FILET SOLE GRAND - DUC 12/6
ST JACQUES A L'AIL 8/- FOIE DE VEAU LYONNAISE 6/6

LES ENTREES

Filet Fines Champagne 15/- Tournedos Belle Helene 13/6 Supreme de Volaille Alexandra 12/6
Cote de Porc Sce Robert 7/6 Entrecote Poele Chasseur 10/- Ris de Veau au Maderia 8/6
Cote de Veau Orloff 12/6 Poussin Poele Bergere 14/- Gratin de Dindonneau Flamande 11/6
Cotes d'Agneau Bristol 14/- Cervelles au Beurre Noir 6/6 Picata au Marsala 9/-
Kebab a l'Indienne 7/6 Emince d'Agneau au Curry 7/6 Emince de Volaille Duchesse 7/6
Saute Minute Hongroise 7/- Vol au Vent a la Reine 8/6 Rognons de Veau Flambee (2) 14/6
Chop d'Agneau Casserole 10/6 Steak Diane 10/6 Demi Caneton a l'Orange 15/- (30 mins.)
Steak au Poivre 9/6 Poulet en Cocotte Mascotte 27/- (25 mins.)

BUFFET FROID

Cote de Boeuf 5/6 Langue - Jambon - Agneau 7/6 Poulet a la Gelee(½) 12/6 Dindonneau Froid 11/6

GRILLADES ET ROTIS

Entrecote 9/- Minute Steak 9/- Point Steak 7/6 Filet Steak 10/6 New Lamb Cutlet 6/- - Chop 7/6
Mixed Grill 8/6 Rognon 3/6 Chump Chop 7/6 Poulet Grille Americaine 27/6 Poussin Roti 13/6
Carre de Pre-Sale (S.G.) Poulet Dore a la Broche 25/- (25 mins.)

LES LEGUMES

Pommes Croquettes 1/6 Pommes Toutes Sortes 1/3 Epinards a la Creme 2/- Oignons Sautes 3/-
Oignons Frits 2/6 Choux Fleurs Hollandaise 4/- - au Gratin 4/6 Champignons Sautes 4/6
Timbale de Legumes 4/- Petits Pois 3/6 Haricots Verts 3/6 Choux de Bruxelles 1/6 Celeris 3/-
Brocollis Hollandaise - Milanaise 3/- Endives Braisees 3/6 - Salad 3/- Carottes au Beurre 3/6
Sea-kale 2/6 HARICOTS VERTS FRAIS 6/- LAITUES BRAISEES 3/6 POMMES NOUVELLES 4/-
ASPERGES FRAICHES 11/-

LES ENTREMETS

Meringue Chantilly - Glace 3/- Glace Vanille - Chocolet - Fraise 2/- Macedoine de Fruits 4/-
Omelette au Rhum 6/- Coupe Jacques 4/- Pineapple Nature - Melba 6/- Poire Belle Helene 4/6
Poire Melba 4/6 Poire Nature 2/- Banana Melba 3/6 Banana Flambee 6/6 Cafe et Creme 1/6
STRAWBERRIES - BOX 2 [illegible]/- & 40/- MELBA 8/6 - TART 5/6

LES SAVOURIES ET FROMAGES

Croquettes de Foies de Volaille 2/6 Croque Monsieur 3/6 Scotch Woodcock 2/6 Welsh Rarebit 2/-
Champignons sur Toast 3/6
Fromages au Choix 3/-

Carte du Jour, Restaurant Jammet, 29 April, 1960

Wines Special Offer	bot	½ bot	¼ bot
Jurasec Rose	10/-	5/6	3/-
Bordeaux, Blanc et Rouge	10/-	5/6	3/-
Bourgogne, Blanc et Rouge	11/-	6/-	3/6

Fresh Gr. Fruits Melon 4/6

Couverts, Pain et Beurre 6/- Fois Gras 12/6

Huitres de Galway 10/- doz. 5/- ½ doz.

Escargots de Bourgogne 8/6 doz 4/6 ½ doz

Caviar Frais 30/-,60/-,90/- Gr. Fruit 2/3

Saumon Fume 9/- Hors d'oeuvre 3/6

Dressed Crab 3/- Prawns C'tail 5/-

Terrine Maison 5/- Lobster C'tail 6/6

Tuna Fish 3/-

Potted Shrimp 5/- Cucumber Salad 3/6

French Sardines 3/6 Saumon Mayon. 9/6

Les Potages

Petite Marmite Maison 3/- Crème de Tomate 3/-, Busque de Homard, Gratinee Lyonnaise 3/-, Consomme Brunnoise 2/6, Croute au Pot Paysanne 2/6, Turtle Soup au Sherry (2) 6/6, St. Germain aux Croutons2/-, Crème de Legumes 2/6, Mardrilene Froid en Tasse 3/-

Les Ouefs

Oeufs Cocotte a la Crème 5/-, Oeufs Brouilles aux Pointes d'Asperges 5/6, Omelette Richmond 6/-,

Oeufs Poele au Lard 5/-, Oeufs Poches Benedictine 5/6, Omelette Fines Herbes 5/- Omelette Espagnole 5/6 Omelettes aux Foies de Volaille 5/6

Les Poissons

Darne de Saumon Chambord 14/6, Filet Sole Grimaldi 12/-, Filet Sole Cecilia 12/6, Haddock Colbert 7/6, Supreme de Turbotin Antiboise 8/-, Raie au Beurre Noir, 6/6, Merlan Frit 5/-, Coquille St. Jacques Florentine 8/-, Sole Farci du Chef 13/6, Fillet Sole Jammet 12/6, Sole Meuniere-Grille-Colbert 12/6, Fillet Sole Meuniere 12/-, Filet Sole Orly Sce Tomate 11/-, Filet Sole Frit 11/-. Turbot Poche ou Grille 8/6, Saumon Poche ou Grille 13/6, Huitres Glace Mornay 10/-, Homard New-Burg - a l'Americaine- Termidor- Burlington 18/6

Plats du Jour

Darne de Saumon Poches Sce Hollandaise 13/6, Filet Plie Frit Sce Tartare 7/6, Truite Saumone Cleopatre 11/6, Filet Sole Grand-Duc 12/6, St. Jacques a l'Ail 8/-, Foie de Veau Lyonnaise 6/6

Les Entrees

Filet Fines Champagne 15/-, Tournedos Belle Helene 13/6, Supreme de Volaille Alexandra 12/6, Cote de Porc Sce Robert 7/6, Entrecote Poele Chasseur 10/-, Ris de Veau au Maderia 8/6, Cote de Veau Orloff 12/6, Poussin Poele Bergere 14/-, Gratin de Dindonneau Flamande 11/6, Cotes d'Agneu Bristol 14/-, Cervelles au Beurre Noir 6/6, Picata au Marsala 9/-, Kebab a l'Indienne 7/6, Emince d'Agneau au Curry 7/6, Emince de Volaille Duchesse 7/6, Saute Minute Hongroise 7/-, Vol au Vent a la Reine 8/6, Rognons de Veau Flambee (2) 14/6, Chop d'Agneau Casserole 10/6, Steak Diane 10/6, Demi Caneton a l'Orange 15/- (30 mins), Steak au Poivre 9/6, Poulet en Cocotte Mascotte 27/- (25 mins.)

Buffet Froid

Cote de Beouf 5/6 Langue- Jambon- Agneau 7/6 Poulet a la Gellee (1/2) 12/6 Dindonneau Froid 11/6

Grillades et Rotis

Entrecote 9/- Minute Steak 9/- Point Steak 7/6 Filet Steak 10/6 New Lamb Cutlet 6/- Chop 7/6, Mixed Grill 8/6 Rognon 3/6 Chump Chop 7/6 Poulet Grille Americaine 27/6 Poussin Roti 13/6 Carre de Pre Sale (S.G.) Poulet Dore a la Broche 25/- (25 mins)

Les Legumes

Pommes Croquettes 1/6 Pommes Toutes Sortes 1/3 Epinard a la Crème 2/- Oignons Sautes 3/- Oignons Frits 2/6 Choux Fleurs Hollandaise 4/- au Gratin 4/6 Champigonons Sautes 4/6 Timbale de Legumes 4/- Petits Pois 3/6 Haricots Verts 3/6 Choux de Bruxelles 1/6 Celeris 3/- Brocollis Hollandaise – Milanaise 3/- Endives Braisees 3/6 – Salad 3/- Carottes au Beurre 3/6 Sea-Kale 2/6 HARICOTS VERT FRAIS 6/- LAITUES BRAISEES 3/6 POMMES NOUVELLES 4/- ASPERGES FRAISES 11/-

Les Entremets

Merigue Chantilly – Glace 3/-- Glace Vanille- Chocolet-Fraise 2/- Macedoine de Fruits 4/- Omelette au Rhum 6/-- Coupe Jacques 4/- Pineapple Nature- Melba 6/-- Poire Belle Helene 4/6 Poire Melba 4/6 Poire Nature 2/- Banana Melba 3/6 Banana Flambee 5/6 Café et Crème 1/6

STRAWB ERRIES – BOX 2 40/- Melba 8/- Tart 5/-

Les Savouries et Fromage

Brochettes de Foies de Volaille 2/6 Croque Monsieur 3/6 Scotch Woodcock 2/- Welsh Rarebit 2/- Champignons sur Toast 3/6

Fromage choix 3/-