

DÉJEUNER

Hors-d'Œuvre
(Servi à la Française)

Hors-d'Œuvre à la Française
Avocats

Olives Vertes - Olives Noires - Céleri en Branche
Radis Roses - Œufs Durs Mayonnaise aux Anchois
Salade Portugaise - Salade de Concombres
Salade de Volaille au Céleri - Sardines à l'Huile
Rollmops - Salami Fumé

Spécialité Régionale

Terrine de Pigeonneau Bressane

Potages

Consommé Chaud - Consommé Froid en Tasse
Potage Lamballe
Soupe à l'Oignon Gratinée

Œufs

Œufs en Cocotte Jeannette - Omelette aux Pointes d'Asperges

Poisson

Langouste de La Guayra Sauce Mayonnaise

Entrée

Râble de Lapereau à la Bourguignonne

Légumes

Petits Pois Frais à l'Anglaise
Aubergines à la Provençale
(Légumes de Saison à la demande)

Pommes de Terre

Pommes au Four - Pommes Robe - Pommes Purée
Pommes Vapeur - Pommes Mignonnettes

Pâtes

Macaroni au Gratin - Spaghettis Italienne
Lasagnes au Parmesan
Riz Créole - Riz au Cari

Grillades

Côtelettes d'Agneau Grillées Cresson
Petites Saucisses Grillées - Purée Mousseline

Buffet Froid

Jambon de Virginie - Jambon d'York
Jambon de Parme - Jambon de Westphalie
Longe de Veau Froide - Poulet Froid
Dindonneau Froid - Filet de Pore - Langue Froide Ecarlate
Côte de Bœuf Froide

Salades

Laitue - Endives - Chicorée - Betteraves

Fromages

Crème de Gruyère - Saint-Nectaire - Gorgonzola - Chester

Pâtisserie

Eclairs Café - Conversations - Cacao

Entremets

Pommes Bonne-Femme

Glaces

Abricot - Vanille

Compote

Compote de Poires

Fruits

Coupe de Fruits Rafraichis
Corbeille d'Excellence

Vins

Blanc - Rouge

Thés, Cafés, etc.

Thé de Chine - Thé de Ceylan - Orange Pekoë
Tilleul - Menthe - Camomille - Verveine
Café Américain - Café Sanka - Café Français

MENU

du

Lundi 25 Février 1935

MENU SUGGESTION

Hors-d'Œuvre à la Française

Langouste de La Guayra Sauce Mayonnaise

Râble de Lapereau à la Bourguignonne

Petits Pois Frais à l'Anglaise

Côtelettes d'Agneau Grillées Cresson
Pommes Mignonnettes

Salade

Fromages

Pâtisserie Parisienne

Coupe de Fruits Rafraichis
Corbeille d'Excellence

M. S. «LAFAYETTE»

WEST INDIES CRUISE

From NEW YORK February 15th to March 6th 1935

LUNCHEON

Hors-d'Œuvre à la Française
Aligator Pear

Green Olives - Ripe Olives - Celery in Branch
Radishes - Boiled Eggs Mayonnaise with Anchovies
Portugaise Salad - Cucumber Salad
Chicken Salad with Celery - Sardines in Oil
Rollmops - Smoked Salami

Terrine of Young Squab Bressane

Special French Dish

Hot Consomme - Cold Consomme in Cup
Lamballe Soup
Baked Onion Soup

Soup

Eggs Cocotte Jeannette - Omelet with Asparagus Tips

Eggs

Rock Lobster de La Guayra Mayonnaise Sauce

Fish

Young Rabbit à la Bourguignonne

Entrée

Fresh Green Peas à l'Anglaise
Egg Plant à la Provençale
(Fresh Vegetables to order)

Vegetables

Baked Potatoes - Potatoes in Jacket - Mashed Potatoes
Boiled Potatoes - Mignonnettes Potatoes

Potatoes

Baked Macaroni - Spaghettis Italienne
Lasagnes with Cheese
Rice à la Créole - Indian Currie

Pastes

Broiled Spring Lamb Chops Water Cress
Broiled Small Sausages - Mashed Potatoes Musseline

From the Grill

Virginia Ham - York Ham
Parme Ham - Westphalia Ham
Cold Loin of Veal - Cold Chicken
Cold Young Turkey - Fillet of Pork - Cold Tongue Ecarlate
Cold Rib of Beef

Cold Buffet

Lettuce - Endives - Chicory - Beet

Salad

Swiss Cream - Saint-Nectaire - Gorgonzola - Chester

Cheese

Coffee Cake - Conversations - Cocoa

Pastry

Apples Bonne-Femme

Entremets

Apricot - Vanille

Ice Cream

Stewed Pears

Compote

Iced Fruit Cup

Fruit

Basket of Fruit

White - Claret

Wines

China Tea - Ceylan Tea - Orange Pekoë Tea
Linden Tea - Mint - Camomille - Vervain
American Coffee - Sanka Coffee - French Coffee

Tea, Coffee etc.