
Jackie Needham

People

1969-03-23

Menu for the Russell, 23rd. of March, 1969: the Restaurant of the Russell Hotel, Dublin

Russell Hotel

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

Recommended Citation

Russell Hotel, "Menu for the Russell, 23rd. of March, 1969: the Restaurant of the Russell Hotel, Dublin" (1969). *Jackie Needham*. 5.

<https://arrow.tudublin.ie/needham/5>

This Other is brought to you for free and open access by the People at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Jackie Needham by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact yvonne.desmond@tudublin.ie, arrow.admin@tudublin.ie, brian.widdis@tudublin.ie.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-Share Alike 3.0 License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)



The
RUSSELL

RESTAURANT OF THE RUSSELL HOTEL, ST STEPHEN'S GREEN

D U B L I N

The RUSSELL

Carte du Jour

DIMANCHE 23 MARS, 1969.

La Terrine de Caneton en Gelée 15/- Les Escargots Bourgogne (½ doz) 12/-
Le Cocktail de Homard 17/- Le Cocktail de Langoustines 14/-
Le Saumon Fumé d'Irlande 15/- La Truite Saumonée Fumée 14/-
L'Anguille Fumée 12/- Dublin Bay Prawns Mayonnaise 21/-
Oeufs Pochés Bénédicte 12/- Oeufs Cocotte Crème 8/-
La Soupe à l'Oignon Gratinée 7/6
Le Potage du Jour 4/6 Le Consomme aux Paillettes 5/6
La Darne de Saumon au Chablis 25/- La Truite au Bleu 15/-
La Belle Sole Frite Colbert ou Grillée Beurre Fondu 24/-
Les Queues de Langoustines Provençale 25/-

Le Suprême de Volaille Pompadour 18/6
Les Rognons d'Agneau Sautés Berrichonne 18/6
L'Entrecôte Sautée à la Crème Moutardée 25/-
Les Ris de Veau Braisés aux Petits Pois Fins 18/6
La Côte de Porc en Casserole Apple Sauce 21/-
L'Emincé de Poulet Gratiné Duchesse 18/6
Le Caneton Poêlée à l'Orange (2 pers.) ~~25/-~~

SPECIALITÉS PRÉPARÉES À VOTRE TABLE:

Les Rognons d'Agneau Flambés Russell 21/-
Le Filet de Boeuf Hâché Crû Tartare 20/-
L'Entrecôte Minute Flambée Diane 25/-

Epinards à la Crème ou en Branche 5/- Petits Pois 4/-
Brocoli Beurre Fondu 7/- Céleri Meunière 6/-
Pommes Purée, Sautées, Frites 3/- Oignons Frits 3/6

Les Crêpes Flambées Suzette 14/-
Le Soufflé au Grand Marnier (2 pers.) 20/-
L'Orange Surprise Glacée Mireille 6/-
Les Glaces Vanille, Café, Chocolat 5/6
Le Plateau de Fromages 5/6

Welsh Rarebit 6/-

CAR PARK
Private Parking Facilities
Available for Guests
Please Reserve Car Space
When Making your Table
Reservations

LES 6 BELLES MITRES DE GALWAY 16/-
LE COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE 10/6
LE COCKTAIL DE LANGOUSTINES 14/-
LE POTAGE SANTÉ 4/6
LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 7/6
LES FILETS DE SOLE FRITE SAUCE TARTARE 20/-
LA DARNE DE SAUMON AU CHABLIS 25/-
LA BELLE SOLE MEUNIÈRE AUX AMANDES 24/-

LE CONTREFILET RÔTI BORDELAISE ~~20/-~~
POMMES FARSILLÉES:
LA PICCATA MARSALA ET CHAMPIGNONS 23/-
LE LAMB CHOP GRILLÉ POMMES ALLUMETTES 24/-
LES RIS DE VEAU BRAISÉS AUX PETITS POIS 18/6
LE SUPRÊME DE VOLAILLE POMPADOUR 18/6
LE FILET DE BOEUF SAUTÉ DJONNAISE 24/-
LE FOIE DE VEAU AU BACON 17/6
LE CANETON POËLÉE À L'ORANGE ~~25/-~~

POMMES CAPRICE 3/6
ENDIVES MEUNIÈRE 6/- CHOUX DE BRUXELLES 5/-
SALADE DE FRUITS FRAIS AU KIRSCH 8/6
BANDE AUX BANANES 5/6
MOUSSE AU CHOCOLAT 5/6
GATEAU RÉBENT 5/6

Le Foie Gras de Strasbourg Truffé 30/- Le Caviar Frais 80/-
Potted Shrimps 8/- Sardines de Nantes 7/- Oeufs Mayonnaise 7/-
Coeur de Palmier Vinaigrette 10/6 Oeuf en Gelée 7/-
Les Champignons Frais sur Toast 10/-
Oeufs Pochés au Maïs 10/- Omelette Mexicaine 10/-
La Bisque de Homard 8/-
Tortue Claire au Jerez 7/6 Crème Andalouse 4/6
Le Homard Gratiné Cardinal 35/-
Les Filets de Sole Russell 20/- Les Filets de Sole Dublin Bay 20/-
Le Gratin de Saint Jacques et Langoustines Russell 25/-

Les Escalopes de Veau Panées Tipperary 24/-
Les Noisettes d'Agneau d'Orsay 25/-
Les Petits Filets au Poivre Blanc et Cognac 27/-
La Piccata Madère et Champignons 23/-
Le Kébab à l'Orientale 25/-
Le Boeuf Rôti Froid Salade 18/-

Le Quart de Poulet Froid Salade 14/- Langue Froide Salade 10/-

Quelques Grillades

L'Entrecôte Grillée Béarnaise 24/- Le Filet Grillé 27/-
Le Double Lamb Chop 21/-
Les Deux Côtelettes d'Agneau 20/- Le Mixed Grill Russell 21/-

Choux de Bruxelles 5/- Carottes au Beurre 5/- Maïs à la Crème 5/-
Champignons de Paris Sautés Fines Herbes 7/6
Asperges Sauce Hollandaise 12/-

La Salade de Fruits Frais au Kirsch 8/6
La Pêche Melba 6/- Le Savarin Chantilly 5/6
Les Compôtes de Fruits Frais 5/6
La Bombe Glacée Voilée Russell 20/-
La Corbeille de Fruits 5/6
Canapé Diane 6/-

"Un repas sans vin, est une journée sans soleil."
Le sommelier sera très heureux de vous conseiller sur votre choix de vins.

Couvert 2/-
12% in lieu of Gratuities



*The Russell Hotel
Dublin*