

# Déjeuner

Paquebot

## HORS-D'ŒUVRE

Beurre d'Isigny  
Olives Vertes - Céleri en Branche  
Poisson Ravigote - Œufs Durs Mayonnaise  
Poivrons à l'Orientale - Pâté de Foie

## ENTREE

Cassoulet de Castelnaudary

## LEGUMES

Salsifis Frits en Beignets

## PATES

Nouilles Papillons Sicilienne

## GRILLADE

Entrecôte Grillée Maître d'Hôtel  
Pommes Pont-Neuf

## SALADE

Salade de Chicorée aux Fines Herbes

## FROMAGES

Emmenthal - Brie - Rouy d'Or

## ENTREMETS

Nantais au Beurre - Eclair au Café  
Pomme Bonne-Femme

## COMPOTE

Compote de Pruneaux

## FRUITS

Corbeille de Fruits

## BUFFET FROID

Jambon d'York - Roastbeef aux Pickles  
Langue Fumée - Carré de Porc Apple Sauce

## VINS

Bourgogne Blanc Supérieur  
Bordeaux Rouge Supérieur

## INFUSIONS

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

MARDI 16 JA

CLASSE

Liberté"

# Luncheon

## HORS-D'ŒUVRE

Isigny Butter  
Green Olives - Celery in Branch  
Fish Ravigote - Hard Boiled Eggs Mayonnaise  
Green Pepper à l'Orientale - Liver Pie

## ENTREE

Cassoulet de Castelnaudary

## VEGETABLES

Salsify Fritters

## PASTES

Butterfly Sicilienne

## FROM THE GRILL

Broiled Steak Maitre d'Hôtel  
Pont-Neuf Potatoes

## SALAD

Chicory Salad Chopped Herbs

## CHEESE

Emmenthal - Brie - Rouy d'Or

## ENTREMETS

Nantais - Eclair Coffee  
Baked Apple

## STEWED FRUIT

Stewed Dried Plums

## FRUITS

Basket of Fruit

## COLD BUFFET

York Ham - Roastbeef with Pickles  
Smoked Tongue - Rack of Pork Apple Sauce

## WINES

Superior White Burgundy  
Superior Red Claret

## INFUSIONS

French Coffee - American Coffee - Sanka Coffee  
China Tea - Ceylon Tea  
Linden Tea - Camomile - Mint - Vervain

nu

ANVIER 1951

CABINE