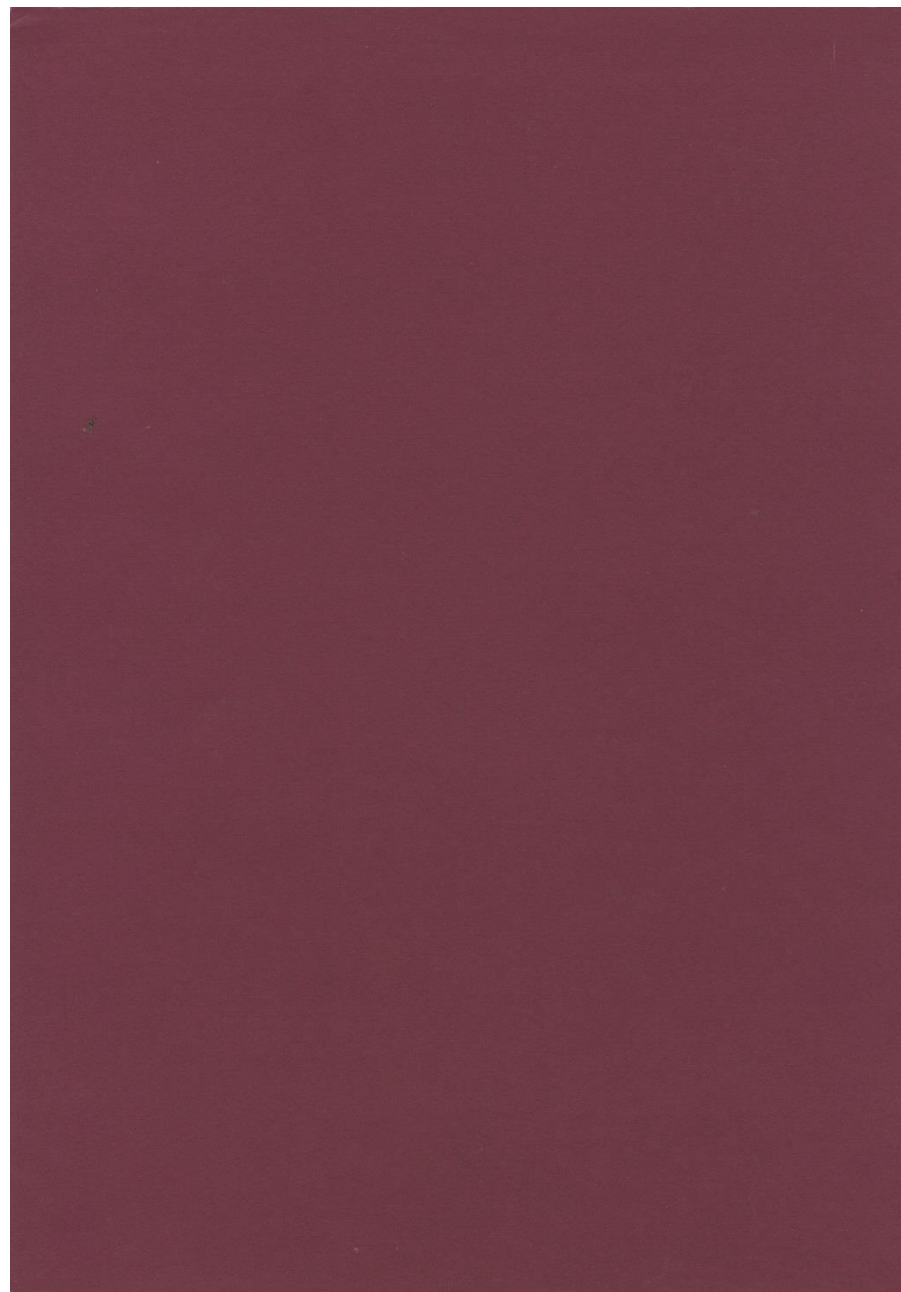




Couverture



Dos

Diner

HORS-D'ŒUVRE

Olives Vertes - Olives Noires - Céleri en Branche
Beurre du Calvados
Jus de Légumes, d'Ananas, d'Orange
Esturgeon Fumé de la Gironde - Canapés Epicuriens
Salade Fanchette - Filets d'Anchois Biarrote
Terrine de Fôles de Volaille Truffée
Le Melon-Cantaloup Rafraichi au Porto

POTAGES

Velouté de Petits Pois Frais Saint-Germain
Consommé "Washington"
Soupe à l'Oignon Gratinée au Gruyère

ŒUFS

Œufs en Cocotte Bergère - Œufs Brouillés Forestière

POISSONS

Le Médaille de Turbot de Dieppe La Fayette
Colin Froid Sauce Vincent

ENTREE

La Selle d'Agneau de Pontorson Rôtie Rochambeau

LEGUMES

Endives de Belgique Meunière
Aubergine Farcié Nîmoise
Les Haricots Verts Fins au Beurre
Riz au Curry
Pommes Idaho au Four - Pommes à l'Anglaise
Pommes en Liards - Pommes Fondantes

PATES

Nouilles Ligurienne

GRILLADE (10 minutes) ROTI

Contrefilet du Nivernais Grillé Bercy
Dindonneau de Virginie Rôti Cranberry Sauce

BUFFET FROID

Jambon d'York - Jambon des Ardennes
Jambon de Westphalie - Jambon de Virginie Clouté aux Giroflès
Poulet Nantais à la Gelée - Aiguillette de Bœuf à la Mode
Longe de Veau Printanière - Dos d'Alouau aux Pickles
Carré de Porc au Raifort
Langue à l'Ecarlate

SALADES

La Salade Américaine
Salade de Romaine au Céleri - Salade de Scarole aux Concombres

FROMAGES

Pont-l'Évêque - Brie - Petit-Suisse - Double Crème
Livarot - Sainte-Maure
Roquefort - Reblochon - Tête-de-Maure - Gruyère

ENTREMETS

La Coupe Givrée "Indépendance"
Glace au Citron
Crème Liégeoise - Bavaoise au Marasquin
Rosalinde à l'Ananas - Cornet Feuilleté au Rhum
Assiette de Friandises du Petit-Trianon

COMPOTE

Compote de Pommes

FRUITS

Corbeille de Fruits

INFUSIONS

Café Français - Café Américain - Nescafé Décaféiné
Café Sanka - Café Medaglia d'Oro - Nescafé Gott Brésilien
Nescafé - Café Français Décaféiné
Thé de Chine - Thé de Ceylan
Vervéine - Tilleul - Menthe - Camomille

VINS

Bourgogne Blanc - Bordeaux Rouge - Bordeaux Blanc
En dehors de ces vins, compris dans le menu, le Sommelier
est à votre disposition pour vous présenter la CARTE DES VINS

PAQUEBOT "FRANCE"

PREMIÈRE CLASSE



Suggestion du Chef

Le Melon-Cantaloup Rafraichi au Porto
Le Médaille de Turbot de Dieppe La Fayette
Les Haricots Verts Fins au Beurre
La Selle d'Agneau de Pontorson Rôtie Rochambeau
La Salade Américaine
La Coupe Givrée "Indépendance"
Assiette de Friandises du Petit-Trianon
La Corbeille de Fruits

INDEPENDENCE DAY

MENU

du

JEUDI 4 JUILLET 1963

À Minuit, les montres seront
RETARDEES de 60 minutes.

At Midnight, clocks will be
SET BACK 60 minutes.



Dinner

HORS-D'ŒUVRE

Green Olives - Ripe Olives - Celery in Branch
Calvados Butter
Vegetable, Pineapple, Orange Juice
Smoked Sturgeon - Canapés Epicuriens
Salad Fanchette - Filets of Anchovies Biarrote
Truffled Terrine of Chicken Livers
Iced Cantaloupe-Melon with Port Wine

Fresh Green Pea Veloute Saint-Germain
Consomme "Washington"
Browned Onion Soup with Swiss Cheese

Eggs in Cocotte Bergère - Scrambled Eggs Forestière

Médaille of Turbot La Fayette
Cold Hake Sauce Vincent

Roast Saddle of Lamb Rochambeau

Endives from Belgium Meunière
Stuffed Egg-Plant Nîmoise
String Beans in Butter
Rice with Curry

Baked Idaho Potatoes - Potatoes à l'Anglaise
Potatoes en Liards - Potatoes Fondantes

Noodles Ligurienne

Broiled Nivernais Prime Sirloin Steak Bercy

Roast Virginia Young Turkey Cranberry Sauce

York Ham - Ardennes Ham
Westphalian Ham - Virginia Ham with Cloves
Nantais Chicken with Jelly - Slice of Beef Mode
Loin of Veal Printanière - Sirloin with Pickles
Rack of Pork with Horse-Radish
Tongue à l'Ecarlate

La Salade Américaine
Romaine and Celery Salad - Scarole Salad with Cucumbers

Pont-l'Évêque - Brie - Petit-Suisse - Double Cream
Livarot - Sainte-Maure
Roquefort - Reblochon - Edam Cheese - Swiss Cheese

Iced Cup "Independence"
Lemon Ice Cream
Custard Liégeoise - Bavaoise with Maraschino
Rosalinde with Pineapple - Puff Paste Cornet with Rum
Assiette de Friandises du Petit-Trianon

Stewed Apples

Basket of Fruits

French Coffee - American Coffee - Maxwell Instant Coffee
Nescafé without Caffeine - Sanka Coffee - Medaglia d'Oro Coffee
Nescafé Brazilian Flavour - Nescafé - French Coffee without Caffeine
China Tea - Ceylon Tea
Vervain - Linden Tea - Mint - Camomile

White Burgundy - Red Bordeaux - White Bordeaux
Besides these wines - included in the meal - a complete
WINE LIST may be obtained from the Wine Steward

HORS-D'ŒUVRE

SOUPS

EGGS

FISH

ENTREE

VEGETABLES

PASTES

FROM THE GRILL (10 minutes)

ROAST

COLD BUFFET

SALADS

CHEESE

DESSERTS

STEWED FRUIT

FRUIT

BEVERAGES

WINES