

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 4 (1895)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Hotelleben in Amerika  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521778>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 20.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Basel, den 23. Februar 1895.

Erscheint Samstags.

№ 8.

Bâle, le 23 Février 1895.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:

Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich  
Fr. 2.— halbjährlich.

Ausland:

Unter Kreisbeam  
Fr. 7.50 (9 Mark) jährlich.

Deutschland,

Österreich und Italien:  
Bei den Post abonnent:  
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.

Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts per 1/4 pagina Peit-  
zelle oder deren Räum.  
Bei Wiederholungen  
entsprechende Rabat.  
Vereinsmitglieder  
bezahlen die Hälfte.

Erscheint Samstags.

№ 8.

Paraissant le Samedi.

# Hôtel-Revue

4. Jahrgang 4<sup>me</sup> ANNÉE

Organ und Eigentum  
des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété  
de la

Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.  
Telegrafen-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1578.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

## Quels sont les moyens les plus efficaces de prévenir les attaques de la presse contre les hôtels suisses en général?

Dans cette étude, nous ne nous occuperons guère des attaques qui émanent directement de la presse; en effet, tant que les représentants de celle-ci se montreront en voyage si exigeants et formuleroient des prétentions parfois incompatibles avec les sentiments de justice et de dignité de l'hôtelier, il y aura toujours des reporters malcontents et toujours aussi cette mauvaise humeur s'exhalera en invectives dues à la plume du rédacteur.

Il n'en est pas de même des attaques publiées dans les journaux sous forme de correspondances ou de feuilletons, ni de celles qui ont l'air de provenir de la rédaction, mais en réalité ne sont qu'inspirées. La lutte étant ainsi circonscrite, il nous semble qu'il y a quelque chose à faire pour la défense et bien que nous n'ayons pas l'absolue certitude de pouvoir supprimer entièrement ces agressions, nous estimons néanmoins qu'il y aurait moyen de les réduire à un minimum.

A peine la saison des villégiatures a-t-elle débuté, que les journaux de pays „amis et voisins“ offrent à leurs lecteurs des esquisses tirées des souvenirs de „voyageurs au long cours“, voire même des „études“ de voyages et d'un profité de l'occasion pour appliquer une „talache“ à notre industrie hôtelière ou laissez percer entre les lignes qu'on fera bien, pendant un séjour en Suisse, de se préparer à des „surprises“, à des „écorchures“, car telles sont, entre beaucoup d'autres, les „anéanités“ à notre adresse et il faut se féliciter quand elles ne sont pas plus corsées.

D'autres, qui ne rentrent pas dans la catégorie des „voyageurs au long cours“, mais qui, précisément à cause de leur peu d'expérience, sont incapables de porter un jugement, s'en arrogent néanmoins le droit; encore tout émotionnés de leur première „aventure d'hôtel“, ils prennent une feuille de papier blanc et la noircissent d'une fulminante correspondance à leur „journal favori“, dans laquelle le petit pays helvétique, ses habitants, institutions, us et coutumes sont arrangés de la belle façon.

Il existe en outre un intermédiaire entre celui qui a „trop“ et celui qui a „trop peu“ voyagé, et cet adversaire est d'autant moins à dédaigner que nous pouvons l'appeler le voyageur „réfléchi“, qui pèse et soupèse avant de réclamer, qui tient compte des conditions spéciales à celle contre ou à tel hôtel, comme aussi de tous les facteurs concomitants, mais qui en dépit de tout a quelquefois à se plaindre, car, disons-le franchement, il y a des cas où les plaintes ne sont pas dénuées de fondement.

Par suite d'un acte injustifiable et plus ou moins intentionnel envers son hôte, plus d'un hôtelier a sur la conscience d'avoir provoqué une réclamation publique et d'avoir ainsi compromis tant ses propres intérêts que ceux de toute l'industrie hôtelière suisse.

Eh bien! ne conviendrait-il pas d'intercepter cette si facile communication entre les mécontents et la presse, ou pour mieux dire de créer parallèlement une autre voie encore plus facile et d'*inviter* même à la suivre le voyageur croyant avoir sujets de plainte? Le Bureau central de la Société suisse des hôteliers serait le point-terminus de cette voie et il aurait pour tâche de fonctionner quasi comme juge d'instruction.

Par son infatigable activité dans le domaine de l'industrie hôtelière et du mouvement des étrangers, notre Société s'est acquis ces dernières années une haute considération qui a déjà franchi les limites de notre pays et que nous voudrions mettre à la base de notre idée; celle-ci consistirait à charger notre Bureau central de recevoir les réclamations des voyageurs, pour autant qu'elles ont trait à leur séjour à l'hôtel ou spécialement au régime des hôtels suisses;

le Bureau examinerait soigneusement chacune de ces plaintes et chercherait à les liquider en tenant compte des conditions particulières à l'établissement en cause. Dans ce travail, le Bureau serait assisté de la Commission de surveillance composée, on le sait, d'hommes du métier et jouissant d'une grande expérience.

Nous n'entendons point, cela va de soi, que chaque étranger qui estime avoir payé trop cher un œuf ou un sandwich, soit par cela même autorisé à formuler de ce chef une plainte en règle, ni que le Bureau central ait à s'embarrasser de pareilles vétilles; non, il faudrait précisément veiller à ce que notre Bureau n'ait à étudier et à trancher que des questions et contestations de principe et de portée essentielle.

Nous croyons que grâce à ce mode de procéder, maintenir correspondance haineuse restera dans la bouteille à encré. Les manuels de voyages, guides et autres publications de ce genre attirent l'attention du public sur l'existence de ce „Bureau des réclamations“. De même que les éditeurs de ces ouvrages ont déjà consenti avec beaucoup d'obligéance à insérer dans ceux-ci les communiqués de la Société suisse des hôteliers ou du Bureau central, qui sont dans l'intérêt des voyageurs, de même aussi ils se montreront disposés à prendre note d'une innovation dans le sens indiqué. Nous sommes persuadé que cette combinaison placée sous le patronage de la Société suisse des hôteliers rencontrera un accueil favorable auprès des voyageurs.

Pour l'industrie hôtelière suisse et d'une manière générale pour le mouvement des étrangers, il importe extrêmement de combattre les jugements portés à la légère contre eux et c'est déjà beaucoup que de gagner du temps vis-à-vis de celui qui croit être fondé à se plaindre publiquement. S'il faut à tout prix une soupe d'échappement à sa mauvaise humeur, qu'il ne se gêne pas, mais qu'il nous adresse sa philippique, cela vaudra toujours mieux que de la faire imprimer quelque part.

Chacun a sans doute fait l'expérience qu'après avoir subi un tort (l'homme est ainsi fait qu'un tort n'est jamais dénué de fondement et cherche rarement à s'assurer si le tort est réel), il éprouve le besoin de faire part à d'autres soit oralement soit par écrit, de l'iniquité dont il a été la victime; pourquoi cela? parce qu'après il se sent soulagé: peine partagée, peine à demi calmée. C'est ce qui se passe régulièrement dans les cas de l'espèce dont nous nous occupons ici.

Donner au voyageur vexé ou lésé l'occasion de s'exprimer, afin d'apaiser l'agitation du premier moment; puis, lorsqu'il verra sa plainte réfutée objectivement, d'un ton calme et sur la foi de tous les facteurs atténuants, il reconnaîtra d'autant plus aisément que le tort soi-disant subi n'existe que dans son imagination ou qu'il en avait démesurément exagéré l'importance. Cette première „affaire“ lui sera un enseignement pour l'avenir et désormais il réfléchira deux fois avant de s'emballer pour si peu de chose. Voilà la quintessence de notre projet qui a pour but de trancher les contestations sans les crier sur les toits, c'est-à-dire sans avoir recours à la presse.

A quoi sort de contester l'exactitude d'une critique hostile lancée dans les journaux contre nos hôtels, etc.? En dépit des meilleurs arguments, il en restera toujours quelque chose, car le naturel de l'homme le porte à croire au mal plutôt qu'au bien et d'ailleurs il est rare que celui qui a lu la prose de l'assaillant, puisse également prendre connaissance de la riposte.

Quoique notre idée ait peut-être encore besoin d'être approfondie et soit, en ce qui en concerne l'exécution, susceptible de modifications, nous avons tenu cependant à poser le principe, dans l'espérance que le Comité prendra la chose en mains et que quelqu'un de nos lecteurs voudra bien nous fournir les matériaux encore nécessaires à la réalisation du projet.

Abonnements:

Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.

Fr. 2.— pour 6 mois.

Pour l'Étranger:

Envoyé sous bande:  
Fr. 7.50 par an.

Pour l'Allemagne,

l'Autriche et l'Italie.

Abonnement postal:  
Fr. 8.— par an.

Les sociétaires reçoivent

l'organe gratuitement.

Années:

20 cts, pour la petite ligne

ou son espace.

Rabat: cas de répétition

de la même annexe.

Les sociétaires

payent moitié prix.

## Hotelleben in Amerika.

Jedesmal, wenn uns einer jener „liebenswürdigen“ Artikel auf die Schweiz und ihr Hotelwesen in amerikanischen Zeitungen zu Gesicht kommt, werfen wir uns die Frage auf, ob denn in Amerika das Hotelleben um so viel besser, um so viel angenehmer und um so viel billiger sei, als in der Schweiz, dass sich die Amerikaner berufen fühlten, unsern Hoteliers stets am Zeuge flicken zu müssen?

Durch die Liebenswürdigkeit eines Abonnenten unseres Blattes in Baden-Baden, der an der Entwicklung unseres Schweizer Hotelwesens grosses Interesse nimmt, sind wir in den Stand gestellt, über das Hotelleben in Amerika das Urteil eines Unparteiischen bringen zu können.

Unser verehr'l. Abonnent schreibt uns:

### Geehrte Redaktion!

Ich erlaube mir heimlich, Ihnen vier Nummern der „Strassburger Post“ zu übermitteln. Das darin enthaltene Feuilleton des Hrn. von Korff illustriert die amerikanischen Hotel-Verhältnisse treffend und eignen sich besser. Darlegungen vorzüglich als Pendant zu den Angriffen seitens gewissen amerikanischer Blätter auf das Schweizer Hotelwesen.

Man höre einmal das Urteil eines Gentlemen, „der vieler Menschen Städte gesehen und ihr Sinnen erkannt“, der ein „Connoisseur par excellence“ des Hotel- und Restaurantswesens der ganzen Welt ist. Die Preise trüben sein Urteil nicht, wie es leider oft der Fall ist, denn er ist der glückliche Schwiegersohn eines Meyerbeer und setzt gern einen Teil der Tantiemen aus den „Hugenotten“, der „Afrikanerin“ etc. etc. in Hotelrechnungen um.

Nötig hätten wir Männer vom Fache eigentlich solche Zeugnisse nicht, denn unsere Kollegen, die zur Ausstellung nach Chicago ein „Ticket for never and never“ (soll wohl auf schwäbisch-englisch heißen: „Nüber und rüber, Red.“) genommen hatten, haben uns „Nachtlichter genug aufgesteckt“. Und die vielen Amerikaner, die jeden Sommer in unsern Häusern verkehren, erkennen rückhaltslos die unerreichte, mustergrüttige Führung der Schweizer Hotels an. Für die „leading establishments of the world“ sind sie Vorbilder gewesen und die „prominent hotel-proprietors“ haben dort die hohe Schule besucht.

Doch wir, die Kollegen, sind ja „Partei“ und „befangen“, lassen wir darum einmal einen Unparteiischen reden.

Ich bin zwar etwas lang und weitschweifig geworden, aber, wenn es meinem guten Nachbar an die Kehle geht, kann ich nicht ruhig bleiben.“ Ihr N. N.

Soweit unser verehr'l. Abonnent. Wir bringen nun in Nachfolgendem einen speziell auf das amerikanische Hotelwesen sich beziehenden Auszug aus dem Feuilleton der „Strassburger Post“. Herr Emanuel Korff sagt da in seinem „Weltreise-Tagebuch“:

„Das Speisen in Amerika ist sehr ungemütlich. Zum Breakfast, Lunch und Dinner gibt es eine endlose Speisekarte mit drei Suppen, dann folgen erst die Hors-d'œuvre, hierauf gibt es Lamm mit Mintsauce, Schildkröte mit Austern, Hammelrippen mit Bohnen, Erbsen und eine Menge unbekannter übelgeschmeckender Gemüse. Alles schmeckt nach Pfeffer und Wasser, das Fleisch nach Holz und Pappe. Dann gibt es kalte Sorbets von allen Früchten, die recht gut sind, dann kommt Geflügel wie Leder, Spargel, die wie im Wasser aufgelöste Bindfaden zu sein scheinen, dann Eiscream mit Früchten, Käse, Kaffee. Nun gibt es einen Strich auf der Speisekarte und dann stehen untereinander ebenso viel kalte Speisen. Von Fisch habe ich gar nicht gesprochen, weil den hier überhaupt nicht zu essen ist. Es gibt einfach in Amerika keinen frischen Fisch. Noch nie bin ich einem begegnet, an keinem Ort. Mir scheint, diese Fische sind alles Überreste der in Blechbüchsen eingemachten unglücklichen Petrefacte, die schon 1884 auf der Fischausstellung in Berlin waren. Es wird nicht erwartet, dass der Gast Wein trinkt, und wenn er es thut, steht er im Verdacht der Vollerei und Trunksucht. Der bedienende Neger wird sogar von seinen Kollegen mit heiterem Bedauern angesehen, solch einen Gast

bedienen zu müssen. Von früh bis spät in die „Nacht“ trinkt der Amerikaner Eiswasser, mit einem „so grossen Stück Eis im Glas, dass unsere Lippen und Nasenspitze in eine Art Gefriergrad kommen.“ Der Eingeborene sagt dem Neger, was er essen will, und nun stellt der liebliche Schwarze alle Speisen zugleich auf den Tisch, gibt ungern neue Teile, Messer und Gabeln und sieht wo anders hin, wenn man mit ihm spricht, als ob er überhaupt nicht hört, redet dazwischen sogar mit einem anderen Farbigen. Will man also vernünftig essen, so muss man stets nur ein Gericht bestellen, und dann erst das andere, wenn man mit dem ersten fertig ist. Es ist dies nichts weniger als eine ordentliche Ernährung, geschweige denn, dass von Tafelfreuden die Rede sein könnte. Dazu kommt, dass von 7 bis 9½ Uhr im Speisesaal das erste Frühstück genommen wird und es gänzlich unbekannt ist, den Tee oder Kaffee auf dem Zimmer zu nehmen. Der Lunch ist von 12½ bis 2 Uhr, das Dinner von 6½ bis 8 Uhr, und für kein Geld und keine guten Worte ausser dieser Zeit eine Tasse Kaffee zu bekommen. Wer seiner Ermüdung einen kleinen Aufschwung geben will, muss in ein Bar gehen, wo saures Bier und unglaublich viel verschiedenartige Brandy and Water fabriziert und durch Strohhalme getrunken werden.“

\* \* \*

Bevor wir in den Schilderungen des Herrn Korff weitergehen, wollen wir eine uns von anderer Seite zugängliche amerikanische Speisekarte hier wiedergeben, samt den Preisen, die wir aber der besseren Verständlichkeit halber in Schweizerwährung, d. h. in Franken und Centimes umsetzen, den Dollar rund zu 5 Franken gerechnet. Die Speisekarte ist diejenige des „Holland House“ in New-York, ein Hotel mit 350 Zimmern, deren Preise von 10 Franken an aufwärts steigen.

#### Diner du 25 novembre 1894.

HUITIÈME 1. 25	CLIOVRES 1. 25	LEGUMES : Haricots verts 2.50
POTAGES : Petite marmite 2.50	Asperges All-mandane 5.	Oignons bouillis à la crème 1.50
Crème de volaille à la Mussard 3.	Oignons bouillis à la crème 1.50	Artichauts 3. — Aubergines 2.
Crème de laitue 2.50. Juliette 1.75	Choux à la crème 2.50	Choux de serrre farcies 3. —
Gumbo de la Nouvelle 2.50	Navets 2. — Squash 1.75	Haricots verts 2.50
Tomate au vinaigre 1.75	Purée de pomme de terre 2.50	Haricots français 2.50
Bisque de crabe à la Bagration 3.	Salade 2. — Soupe consommé 2.50	Petits pois français 2.50
Fausse tortue à la Française 2.50	Salade à l'anglaise 2. — Soupe consommé 2.50	Haricots flageolés 2.50
Vraie tortue claire 4. —	Salade à l'italienne 2. — Soupe consommé 2.50	Pinardier 2. — Soupe consommé 2.50
Crème au pot 1.75. Gumbo passé 3.	Panais 2. — Soupe de Lioua 2.50	Panais 2. — Soupe de Lioua 2.50
HORS D'ŒUVRE : Choucroute 1.50	Mais 2. — Epinards 2. — Soupe de Lioua 2.50	Asperges américaines 3.
Rissolée de poisson 3.75	Bruxelles 2. — Soupe de Lioua 2.50	Salade à l'anglaise 2. — Soupe de Lioua 2.50
Sardines 2. — Sprats sur tôle 2.	Salade à l'italienne 2. — Soupe de Lioua 2.50	Spaghetti à l'italienne 2. — Soupe de Lioua 2.50
Olives 7.5. Olives farcies 1.75	à la Napolitaine 2.50	à la Napolitaine 2.50
Saumon fumé 2.50. Thon mariné 1.75	POMMES DE TERRE : Bouillie 1. —	POMMES DE TERRE : Bouillie 1. —
Sauces au Lyon 2. — Chutney 7.5	Purée 1. — Au four 1.	Purée 1. — Au four 1.
Coquilles Saint-Jacques 2.50	Salade Bernhardt 1.50. Douces 1.50	Salade Bernhardt 1.50. Douces 1.50
Céleri 2. — Melon mangues 1.50	Gratiné 1.50. Gratiné 1.50	Gratiné 1.50. Gratiné 1.50
Pecans salés 1. — Radis 1. —	Charlotte russe 1.75. Eclairs 1.50	Charlotte russe 1.75. Eclairs 1.50
Amandes salées 1. — Mortadella 2.50	Meringue à la crème 1.50	Croquettes 1.50. Béchamel 1.50
POISSONS : Halibut bouilli, sauce	Petits fruits assortis 1.25	Croquettes 1.50. Béchamel 1.50
Villeroy 3.75.	ENTREMETS CHAUD : Pouding Suédois, sauté au punch 2. —	ENTREMETS CHAUD : Pouding Suédois, sauté au punch 2. —
FILET DE SAUMON à la St. Malo 3.75	FROID : Pumpkin pie 1.25	FROID : Pumpkin pie 1.25
Perle frîte, sauce fine 3. —	Pain aux fraises à la Marmore 2. —	Pain aux fraises à la Marmore 2. —
Rate au beurre, noix 2.50	Gâteau aux folles 3.00	Gâteau aux folles 3.00
Grenouilles frites, sauce Duxelles 3.75	Tourte aux pommes 1.25	Tourte aux pommes 1.25
Saumon braisé à la Chambord 4. —	Charlotte russe 1.75. Nescodre 2. —	Charlotte russe 1.75. Nescodre 2. —
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Charlotte glacee 2. —	Charlotte glacee 2. —
Bassade mer à la Mennière 3. —	Pouding banane 2. —	Pouding banane 2. —
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Meringues glacees 1.75	Meringues glacees 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	GLACES : Vanille 1.15. Café 1.00	GLACES : Vanille 1.15. Café 1.00
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Gâteau au citron 1.50	Gâteau au citron 1.50
Ris de veau à la Régence 7.50	Charlotte russe 1.75. Nescodre 2. —	Charlotte russe 1.75. Nescodre 2. —
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Bassade mer à la Mennière 3. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Homard sauté à la Pomeroy 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Crabes d'huitres à la Baltimore 5. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ris de veau à la Régence 7.50	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Champignons frites, sauce Duxelles 6.25	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
SAUCE BRAISÉE à la Chambord 4. —	Tartes fruits 1.75	Tartes fruits 1.75
Pompano grillé à la Béarnaise		