

MENU.

Little Neck Clams (Half Shell).

"Amontillado"
Sherry.

POTAGES.

Consomme Royal.

"Sauternes."

POISSONS.

Fillet de Boef, aux Champignons.
Soft Shell Crabs,
a l'Amérique, Pommes Duchesse.
Salade of Shrimp.

"St. Julien."

ENTREE.

Sweet Breads, a la Monglas.
Petits Pois, a la Francaise.

"Deidesheimer."

RELEVÉE.

Poulets, a la Viennoise.
Asperges Sauce, Vinaigrette Pommes
"Punch Romain." [Pate.
Grenouilles a la Creme and Cauliflower.

ROTI.

Vol au Vents de Pigeons, a la Tyrolienne.
Salade de Saitus.
"G. H. Mumm Extra Dry."

HORS-D'ŒUVRES.

Bouchies de Volaille, a la Regeurs.
Olives Caviv, Sardelles de Hollande.
Brisotins au Supreme Tomatoo,
Mayonaise.

SUCRES.

Ice Cream.
Assorted and Ornamented Cakes.

ENTREMENTS.

Fromages Varies. Fruits Varies.
"Martell Cognac." Cafe Noir.