

# Menu Welt

## AUBERGE DE LA DEVINIÈRE

43, Rue Montorgueil (2<sup>e</sup>) - Téléph. Gutenberg 34-15

*Toutal l'honneur de Vous servir  
Pour votre réconfort*  
Mes Frémissantes Lamacées dites Escargots de Bourgogne  
Préparées à Ma façon  
Ou encore

Mes Cinquante Amuse-Gueule Dijonnais  
Et en toute Simplicité  
Les Succulents Filets de Sole Devinière  
Ou bien

Les Délicates Truites de Rivière à la Franc-Comtoise  
Et si Vous préférez

La Coquille de Langoustes à l'Américaine  
Après avoir savouré ces Mets délectables  
Il sera aisé à votre appréciation de gastronomes

Les Fiers Coquelets du Beau Pays de Bresse  
Finement cuisinés au pur Jus de Bœuf Pinou  
Suivant le rite des Ducs de Bourgogne  
Si Mieux Vous aimez

Ces Charmants Volatiles se présenteront à Vous  
Hâtés en Cocotte à la Façon de la Bonne Héritière  
S'il Vous Convient, Vous pourrez également apprécier  
Les Joyeux Marcassins des Ardennes  
Eturbés d'un adorable Venaison  
Ou encore

Une Merveilleuse Côte de Veau  
Mijolée comme au Bon Vieux Temps  
Que Vous pourrez remplacer par  
Les Savoureuses Grillades  
Qu'il Vous plaira demander  
Sans oublier

Les Glorieuses Trapes Jouanne (Propriété Exclusive de la Devinière)  
Enfin, à la demande d'aimables Clients

Le Gratin de Fonds d'Artichauts  
et que conçu par Maître Auguste Lions, Chef des Cuisines  
Qu'il vous sera très aisé de remplacer par  
La Délicieuse Terrine du Bon Grégoire  
Emmentaler

De Quelques Feuilles à l'Huile Douce de Provence  
Enfin, pour l'Absolution de Vos Proches gourmands  
L'Entremets de Grand Mère  
Issue de Table

Les Fromages aux Essences très Variées  
Les Fruits de notre Belle France - Le Café

### Ce Menu

conçu par le Maître-Quint Honoré, Directeur de la Devinière.  
Exécuté par le Maître-Quint A. Lions, Chef des Cuisines, sera servi sans restriction  
aux Amis et Clients de la Devinière, avec tous les soins d'exécution désirables.  
Service à la Carte - Prix Français  
Petits et Grands Salons

## AUBERGE DE LA DEVINIÈRE

Speisen-Protokoll vom 1. — 15. Mai:

Déjeuner . . . . 30 francs Diner . . . . . 33 francs

In diesen ersten schönen Maientagen habe ich den Vorzug,  
Ihnen zu Ihrer Stärkung zu servieren:

**Meine springlebendigen Weinbergsschnecken  
aus der Bourgogne**

auf meine Art angerichtet oder  
meine 50 Vorspeisen

„Amüsiere Dein Schnäuzchen“.

Darauf, ganz einfach gekocht,

**die saftigen Seezungenfilets à la Devinière**

oder, wenn Sie es vorziehen

**die delikatsten Bachforellen à la Franc-Comtoise**

oder, wenn Sie lieber mögen

**Muscheln mit Langusten à l'Américaine.**

Nachdem Sie sich an diesen köstlichen Platten delectiert haben,  
wird Ihnen zur gastronomischen Schätzung angeboten:

**Die stolzen Hähnchen der schönen Bresse**

feinstens gekocht in reinem Weintrauben-Jus, nach dem Ritus  
der Herzöge von Bourgogne — wenn Sie es nicht vorziehen,  
daß dieses charmante Geflügel sich Ihnen präsentiert als

**Küken am Spieß gebraten**

nach der Art der guten Wirtin.

Falls Ihnen dieses Geflügel nicht zusagt,  
kosten sie statt dessen vom

**lustigen jungen Wildschwein aus den Ardennen**

in einer wunderbaren Wildsauce schwimmend,  
oder aber vom

**zartesten Kalbsbraten**

bei gelindem Feuer gekocht, wie in den guten alten Zeiten.  
Sie können diesen Gang beliebig ersetzen durch

**schmackhaften Rostbraten.**

Vergessen Sie dazu nicht die berühmten

**frikassierten Eier Jouanne**

ein Geheimrezept unseres Hauses.

Dann folgen auf besonderes Verlangen meiner lieben Gäste

**ausgesuchte Artischocken-Böden**

angerichtet vom Küchenchef-Meister Auguste Lions.

Es steht in Ihrem Belieben, das Gericht zu ersetzen durch die

**köstliche Hausterrine des guten Grégoire,**

belebt durch

**einige Salatblätter in Öl**

aus den schönsten Gärten der Provinz.

Schließlich als Absolution für ihre gastronomischen Fischzüge  
das Zwischengericht der Großmutter:

**Backäpfel.**

**Käse aus allen Distrikten Frankreichs.**

**Die Früchte unseres schönen Landes.**

**Den Kaffee.**

Dieses Menü ersann der mit vielen Diplomen geehrte Direktor  
der „Devinière“. Es wurde ausgeführt durch den Küchenchef-  
Meister Lions und wird ohne Vorbehalt den Freunden und  
Kunden der „Devinière“ mit aller erforderlichen und wünschens-  
werten Sorgfalt serviert.

Zu allen Zeiten hat die kulinarische Kunst in zivilisierten Ländern hohes Ansehen genossen, und es ist daher verständlich, daß eine Menükarte Aufschluß über den Charakter eines Volkes geben kann. Sage mir, was du ißt — und ich werde dir sagen, wer du bist!

Wenn der Franzose heute auch nicht mehr zwei Fasane und drei Rebhühner zum Zubereiten einer einfachen Sauce opfern kann, wie es