

HI



Bagwells  
L 2424

## *Hors D'Oeuvre*

*Oysters on Ice Huîtres sur Glace 6.50*

*Smoked Salmon Saumon Fumé 7.50*

*Sashimi Thon Cru à la Japonnaise 5.00*

*Shrimp cocktail Cocktail de Crevettes au Fenouil 6.00*

*Terrine of Vegetables with Tomato Sauce Gâteau de Légumes à la Pulpe de Tomate 6.00*

*Selection of truffled Pates Pâté Maison Truffé, Gelée à l'Orange 5.50*

*Frog Legs in Puff Pastry, White Wine Sauce Petit Feuilleté aux Grenouilles au Blanc de Blanc 6.50*

*Casserole of Sweetbreads with Vegetables and Basil Ris de Veau au Basilic et Petits Légumes 6.00*

*Lobster and Scallop Casserole with Truffles and Artichokes Rouelle de St. Jacques et Homard, Artichaud et Truffes en Cassolette 7.00*

*Foie Gras of Duck sauteed in Walnut Oil Escalopes de Foie de Canard Frais sauté à l'Huile de Noix 7.50*

*Ragout of Snails, wild Mushrooms and candied Carrots Crêssonette de Cèpes et d'Escargots aux Carottes Confites 6.50*

*Snails baked in Herb Butter Escargots à la Bourguignonne 7.00*

## *Salades et Soupes*

*Sliced Tomatoes and sweet Maui Onions Salade de Tomates et d'Onions du Pays 3.00*

*Manoa Lettuce and Oahu Watercress Salade de Laitue et de Cresson 3.50*

*Manoa Lettuce, Mushrooms and Avocado Salade Mikado, à la Ciboulette 4.00*

*Baked Onion Soup Soupe à l'Onion Gratinée 4.00*

*Bisque of Shrimp and Scampi Bisque de Crevettes 4.00*

*Red Snapper soup baked in Puff Pastry Soupe de Poissons en Feuilletage 5.00*

*A selection of vegetables is served  
Un assortiment de légumes du*

*Oven baked Potatoes Daily  
Gratin de pommes de terre*

## Entrees

<i>Mahi Mahi and Lobster braised with Leeks and Truffles</i>	<i>Navarin de Mahi Mahi et Homard aux Poireaux</i>	16.00
<i>Spanish Red Scampi with fresh Noodles</i>	<i>Casserole de Crevettes aux Nouilles Fraiches</i>	18.00
<i>Opakapaka with Watercress and Ginger</i>	<i>Opakapaka sauté au Gingembre</i>	17.00
<i>Poached Pacific Snapper with Cucumbers and two Sauces</i>	<i>Rouget Pôché aux Concombres Deux Sauces</i>	16.00
<i>Dover Sole sauteed, with Lemon</i>	<i>Sole de Douvres sauté au Citron</i>	22.00
<i>Hawaii Trout with Salmon Mousse, Crayfish Sauce</i>	<i>Fruite à la Mousse de Saumon au Beurre Rouge</i>	15.00
<i>Roasted Breast of Chicken with Garlic</i>	<i>Poulet Rôtie à l'Ail</i>	14.00
<i>Breast of Duckling with Orange and black Currants</i>	<i>Eventail de Canard à l'Orange aux Baies de Cassis</i>	16.00
<i>Braised Breast of Pheasant with green Cabbage</i>	<i>Aiguillettes de Faisan braisé au Choux Vert</i>	17.00
<i>Sweetbread and Veal Kidneys sauteed, Tarragon Mustard Sauce</i>	<i>Ris et Rognons de Veau Poêle Dijonaise</i>	15.00
<i>Medallions of Veal with Morrels and heavy Cream</i>	<i>Medaillons de Veau aux Morilles</i>	20.00
<i>Roast Rack of Lamb with green Peppercorns</i>	<i>Carré d'Agneau au Poivre Vert</i>	19.00
<i>Broiled Sirloin Steak or Filet Mignon, Herb Butter</i>	<i>Entrecote ou Filet de Boeuf grillé Café de Paris</i>	18.00
<i>Double Tenderloin Steak with Bearnaise Sauce</i>	<i>Chateaubriand, Bearnaise</i>	38.00 for two

## Fromages et Desserts

<i>Selection of International Cheese</i>	<i>Plateau de Fromages</i>	3.00
<i>Three fresh fruit sherbets with crushed Raspberries</i>	<i>Sorbets Maison au Coulis de Framboises</i>	4.00
<i>Pastries, Cakes and Desserts from the cart</i>	<i>Voiture du Pâtissier</i>	3.50
<i>Profiteroles with melted Chocolate</i>	<i>Profiteroles Glacés au Chocolat Chaud</i>	5.00
<i>Macadamia nut souffle</i>	<i>Soufflé aux Noix Hawaiïen</i>	6.00
<i>Bagwells' own Nougat ice cream</i>	<i>Glacé au Nougat Anglais</i>	3.50

*Offered daily with your meal.  
Ce jour est offert avec votre repas.*

*Dauphinoise 3.00 per person.  
Dauphinoise 3.00*