



HORS D'OEUVRES



* Assortiment de tapas <i>Gemischte Tapas</i>	19.00/38.00
* Foie gras de canard compote de pommes et brioche <i>Entenleberterrine mit Apfelkompott und Brioche</i>	19.00/28.00
Avec une tranche de foie gras de canard rôti <i>mit einer Scheibe gebratener Entenleber</i>	+10.00
* Tartare de thon avec sa tranche avec une salade d'algues marinée et sésame vinaigrette légèrement piquante <i>Thunfisch als Tartar und fein aufgeschnitten mit marinierter Algensalat und leicht pikanter Sesamvinaigrette</i>	24.00/39.00
* Coquilles St. Jacques provençales <i>Jakobsmuscheln provençale</i>	19.00
* Beefsteak Tartare avec toast (70g/130g) <i>Beefsteak Tartar mit Toast (70g/130g)</i>	19.00/32.00
Gratiné avec Café de Paris <i>Mit Café de Paris gratiniert</i>	+ 6.00
Truffé <i>Getrüffelt</i>	+ 7.00
Avec Calvados, Whisky ou Cognac <i>Mit Calvados, Whisky oder Cognac</i>	+ 4.00
Avec pommes allumettes	+ 5.00



SOUPES

SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON <i>Französische Zwiebelsuppe</i>	14.00
SOUPE DE POISSON <i>Fischsuppe</i>	18.00
BISQUE DE HOMARD AVEC RAGOÛT DE CREVETTES <i>Hummerbisque mit Krevettenragout</i>	17.00



SALADES

Petite salade verte <i>Kleiner grüner Salat</i>	10.00
Salade de poulpe avec tomates séchées poivrons grillés, céleri en branches et fenouil <i>Pulposalat mit getrockneten Tomaten, Grill-Peperoni Staudensellerie und Fenchel</i>	11.00/19.00
Salade Niçoise au thon frais à la minute <i>Nizza Salat mit frischem, kurz gebratenem Thunfisch</i>	22.00/30.00
Salade du marché avec ses garnitures <i>Frischer Marktsalat mit Garnituren</i>	12.00/17.00
Chèvre chaud <i>Ziegenkäse</i>	+ 9.00
Crevettes <i>Krevetten</i>	+ 14.00
Aiguillettes de suprême de poulet <i>Pouletbruststreifen</i>	+ 9.00



VÉGÉTARIENS ET PÂTES

Triangoli farcis au fromage Provolone, tomates séchées et herbes de Provence avec mousse de tomates blanches <i>Triangoli gefüllt mit Provolone und getrockneten Tomaten, dazu Kräuter aus der Provence an weissem Tomatenschaum</i>	28.00
Spaghetti aux palourde avec vin blanc, huile d'olive et tomates concassées <i>Spaghetti mit Venusmuscheln, Weisswein, Olivenöl und Tomatenwürfeln</i>	29.00
Spaghetti avec tomates cerises, piments ail et mesclun <i>Spaghetti mit Kirschtomaten, Peperoncini, Knoblauch und Mesclun</i>	23.00



POISSONS ET COQUILLAGES

FILET DE DORADE ET VONGOLE 39.00

au beurre blanc avec juliennes de légumes grillés sur épinard et nouilles fines

Doradenfilets mit Vongole, in Weissweinsauce dazu Grillgemüwestreifen auf Blattspinat und feine Nudeln

LOTTE 46.00

avec coquilles Saint-Jacques, feuilles d' artichauts coulis de tomates cerises et risotto Venere

Seetenfel mit Jakobsmuscheln auf Artischocken an Kirschtomaten-Coulis serviert mit Venero-Wildreisrisotto

BOUILLABAISSE « RICHE » 46.00

poissons nobles, coquilles Saint-Jacques, crevettes et moules, servi avec baguette grillée et sauce Rouille

Mit Edelfischen, Jakobsmuscheln, Krevetten und Muscheln serviert mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille

ASSIETTE POISSON QUAGLINOS 42.00

filet de loup de mer, lotte et crevettes au beurre blanc, légumes de fenouil et riz de Camargue

Fischteller Quaglinos mit Filet vom Wolfsbarsch, Seetenfel und Krevetten an Beurre Blanc auf Fenchelgemüse mit Camargue-Reis

SOLE ENTIÈRE 59.00

sautée avec feuilles d'épinard, sauce au beurre de citron et pommes de terre persillées

Ganze gebratene Seezunge auf Blattspinat an Zitronen-Buttersauce mit Petersilienkartoffeln

MOULES "MARINIÈRE" 34.00

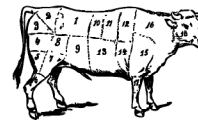
au court-bouillon, avec vin blanc et oignons blancs, crème, ail, persil et ciboulette avec pommes allumettes

Muscheln "Marinière" im Weissweinsud mit Frühlingzwiebeln, Rahm, Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch mit pommes allumettes

MOULES "PROVENÇALE" 37.00

a l'huile d'olive avec beurre, vin blanc, juliennes de légumes grillées, câpres, tomates séchées herbes et Noilly Prat

Muscheln "Provençale" in Olivenöl mit Butter, Weisswein Grillgemüwestreifen, Kapernäpfeln, getrockneten Tomaten Kräutern und Noilly Prat



VIANDES

SUPRÊME DE POULARDE 34.00

farcé avec tomates séchées, olives, fromage frais avec légumes de saison et pommes Macaire

Maispoulerdenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven Frischkäse mit Saisongemüse und Macaire - Kartoffeln

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 44.00

avec jus au romarin, ratatouille et polenta

Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille mit Polenta und Kräuter-Jus

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS » 48.00

avec pommes allumettes

Entrecôte « Café de Paris » mit pommes allumettes

FILET DE BOEUF 52.00

avec épinards et gnocchis

Rindsfilet auf Spinat, mit Gnocchi und Trüffeljus

à la Rossini +10.00

mit gebratener Entenleber

CORDON-BLEU DE VEAU 45.00

farcis au Gruyère et jambon cru avec pommes allumettes

Kalbs Corndon Bleu gefüllt mit Gruyère und Kochschinken, dazu pommes allumettes

PAILLARD DE VEAU 42.00

farcé avec tomates, parmesan et roquettes, accompagné de pommes allumettes

Kalbs Paillard gefüllt mit Tomaten, Parmesan, Rucola, dazu pommes allumettes

Prix donnés en CHF, service et taxe à valeur ajoutée inclus - Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. / Déclaration des viandes - Fleischdeklaration:

Volaïlle: Suisse, France

Bœuf: Suisse, Australie

Veau: Suisse

Porc: Suisse, Espagne

Agneau: Australie

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Rind: Schweiz, Australien

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz, Spanien

Lamm: Australien