

Hors d'oeuvres

* Assortiment detapas <i>Gemischter Tapasteller</i>	19.00
* Terrine de foie gras de canard avec compote de pommes et brioche <i>Entenleberterrine mit Apfelkompott und Brioche</i>	19.00/28.00
avec une tranche de foie gras de rôti canard <i>mit einer Scheibe gebratener Entenleber</i>	+10.00
* Tartare de thon légèrement épice avec sésame et Tataki de thon Rouge et marinée une salade d'algues <i>Thunfischtatar, gepresst in kleinen Scheiben, mit leicht pikanter Sesamvinaigrette und feinem Algensalat</i>	24.00/39.00
* Coquilles St. Jacques provençales <i>Jakobsmuscheln provençale</i>	19.00
* Tartare de boeuf avec toast (70g/130g) <i>Rindstatar mit Toast (70g/130g)</i>	21.00/32.00
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 <i>mit Pommes allumettes</i>	+ 5.00



SOUPES

'SOUPE GRATINÉE Â 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 Krevetten Ragout</i>	17.00



SALADES

Petite salade verte avec avocat et concombre <i>Kleiner grüner Salat mit Gurke und Avocado</i>	10.00
Salade de poulpe avec poivrons et oignons, mariné avec vinaigrette et salade mesclun <i>Pulpo salad with peppers and onions with vinaigrette, garnished with mesclun salad</i>	11.00/19.00
Salade Niçoise au thon frais à la minute, haricots, pommes de terre et oeuf <i>Nizza Salat mit frischem, kurzgebratenem Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln und Ei</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
*Cubes de suprême de poulet <i>Pouletbrustwürfel</i>	+ 9.00



PÂTES ET VÉGÉTARIENS

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



POISSONS ET COQUILLAGES

FILET DE DORADE ET VONGOLE 39.00

au beurre blanc avec émincé de légumes grillé sur épinard et nouilles fines
Doradenfilets mit Vongole in Weissweinsauce, dazu Grillgemüwestreifen, Blattspinat und feine Nudeln

LOTTE 46.00

avec coquilles Saint-Jacques, artichauts, coulis de tomates cerises et risotto Venere
Seeteufel mit Jakobsmuscheln auf Artischocken, dazu Cherrytomaten-Coulis und Venere-Wildreisrisotto

BOUILLABAISSE « RICHE » 46.00

poissons nobles, coquilles Saint-Jacques, crevettes et moules, servis avec baguette grillées et sauce Rouille
mit Edelfischen, Jakobsmuscheln, Krevetten und Muscheln, serviert mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille

ASSIETTE DE POISSONS « 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, Seeteufel und Krevetten an Beurre Blanc auf Fenchelgemüse dazu Camargue-Reis

SOLE ENTIÈRE 59.00

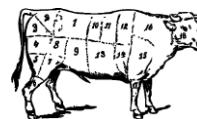
sautée avec feuilles d'épinard, sauce au beurre de citron et pommes de terre persillées
Ganze, gebratene Seezunge auf Blattspinat an Zitronen-Buttersauce, serviert mit Petersilienkartoffeln

MOULES «MARINIÈRES» 34.00

au court-bouillon, avec vin blanc et oignons blancs, crème, ail, persil et ciboulette avec pommes allumettes
Muscheln «MARINIÈRES» im Weissweinsud mit Frühlingzwiebeln, Rahm, Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch, dazu pommes allumettes

MOULES «PROVENÇALES» 37.00

à l'huile d'olive avec beurre, julienne de légumes grillés, câpres, tomates séchées herbes et pommes allumettes
Muscheln «Provençale» in Olivenöl mit Butter, Grillgemüwestreifen, Kapernäpfeln, getrockneten Tomaten Kräutern dazu pommes allumettes



VIANDES

SUPRÊME DE POULARDE 34.00

farcé avec tomates séchées, olives, fromage frais sur légumes de saison et pommes Macaire et Jus
Maispoullardenbrust, auf Saisongemüse, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Frischkäse dazu Macaire-Kartoffeln

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 44.00

avec jus au herbes sur raratouille avec polenta
Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille dazu 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 gnocchis et jus avec truffles
Rindsfilet an Jus und Trüffel, dazu Gnocchi und Spinat

à la Rossini avec fois gras rôti de canard +10.00
mit gebratener Entenleber

CORDON-BLEU DE VEAU 45.00

farcé au Gruyère et jambon avec pommes allumettes
Kalbs Comdon Bleu gefüllt mit Gruyère und Kochschinken, dazu pommes allumettes

PAILLARD DE VEAU 42.00

farcé avec tomates cerises, parmesan et roquettes, accompagné de pommes allumettes et jus
Kalbs-Paillard, an einem Jus, gefüllt mit Tomaten, Parmesan, und Rucola, serviert mit 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:

Volaille: Argentine, France
Geflügel: Argentinien, Frankreich

Boeuf: Suisse, Australien
Rind: Schweiz, Australien

Veau: Suisse
Kalb: Schweiz

Porc: Suisse
Schwein: Schweiz

Agneau: nouvelle-Zélande
Lamm: Neuseeland