



## PETITE CARTE



* Assortiment de tapas Mixed tapas	22.-
* Salade du marché avec ses garnitures Market salad with garnitures	12.-/18.-
<b>avec aiguillettes de suprême de poulet</b> with chicken breast stripes	+ 10.50
<b>avec ris de veau</b> with calf's sweet breads	+ 10.-
<b>avec chèvre chaud</b> with goat cheese	+ 8.-
* Soupe à l'oignon gratinée French onion soup	12.-
* Tartare de boeuf avec oeuf de quail et toast (70g /130g) Beefsteak tatar with quail egg and toast	22.-/36.-
<b>gratiné avec Café de Paris</b> gratinated with Café de Paris	+ 4.-
<b>avec ris de veau</b> with calf's sweet breads	+ 10.-
<b>avec Cognac</b> with Cognac	+ 6.-
<b>avec pommes allumettes</b> with pommes allumettes	+ 6.-
* Spaghetti à la "Quaglinos" avec huile d'olive tomates séchées et salade de requette with olive oil, dried tomatoes and rocket salad	26.-
* Entrecôte « Café de Paris » avec pommes allumettes Entrecôte « Café de Paris » with pommes allumettes	50.-
* Moules « Marinière » avec pommes allumettes Mussels in fish court bouillon with white wine, spring onions, garlic, parsley and chive, served with pommes allumettes	34.-
* Moules « Quaglinos » avec pommes allumettes Mussels in creamy white wine bouillon with spring onions, garlic, parsley and chive, served with pommes allumettes	36.-



## PETITE CARTE



* Assortiment de tapas Gemischter Tapasteller	22.-
* Salade du marché avec ses garnitures Frischer Marktsalat mit Garnitur	12.-/18.-
<b>avec aiguillettes de suprême de poulet</b> mit Pouletbruststreifen	+ 10.50
<b>avec ris de veau</b> mit Kalbsmilken	+ 10.-
<b>avec chèvre chaud</b> mit Ziegenkäse	+ 8.-
* Soupe à l'oignon gratinée Französische Zwiebelsuppe	12.-
* Tartare de boeuf avec oeuf de quail et toast (70g /130g) Rindstatar mit Wachtelei und Toast	22.-/36.-
<b>gratiné avec Café de Paris</b>   mit Café de Paris garniert	+ 4.-
<b>avec ris de veau</b>   mit Kalbsmilken	+ 10.-
<b>avec Cognac</b>   mit Cognac	+ 6.-
avec pommes allumettes   mit Streichholzkartoffeln	+ 6.-
* Spaghetti à la "Quaglinos" avec huile d'olive tomates séchées et salade de requette mit Olivenöl, getrockneten Tomaten und Rucolasalat	26.-
* Entrecôte « Café de Paris » avec pommes allumettes Entrecôte « Café de Paris » mit Streichholzkartoffeln	50.-
* Moules « Marinière » avec pommes allumettes Miesmuscheln, im Weissweinsud, Frühlingzwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, dazu Steichholzkartoffeln	34.-
* Moules « Quaglinos » avec pommes allumettes Miesmuscheln im cremigen Weissweinsud, Frühlingzwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, dazu Streichholzkartoffeln	36.-