



*La maison de la
« bouillabaisse traditionnelle à la marseillaise »*



Marseille

***Les plus beaux
souvenirs se créent autour
d'une table***

Die schönsten Erinnerungen entstehen an einem Tisch



Notre Spécialité



– Bouillabaisse traditionnelle –

Bouillabaisse à la marseillaise ^{1, 2, 9, 10}

(Fischsuppe/Edelfische/Rouille/geröstetes Brot, fish soup/fish fillets/rouille/roasted bread)

traditionnelle
(min 2 personnes)
dégustation

69,00/
personne
34,50

Entrées

Apéro Dînatoire/amuse-gueules
(kleine Häppchen/appetizers)

19,00

6 Huitres „fine de claire“/vinaigrette ⁹
(Austern/Vinaigrette/oysters/vinaigrette)
+ 1 Glas/verre de Crémant
+ 1 Glas/verre de Champagne

29,50

36,00

42,00

Foie gras en bloc/brioche/gelée
(Entenstopfleber/ Brioche/Feigen-Gelée, duck liver/brioche)

38,50

Escargots à la bourguignonne ^{2, 14}
(Weinbergeschnecken/Knoblauch/Butter, French snails/
garlic/butter)

demi-douzaine (6 St.)
douzaine (12 St.)

17,00

32,00

Artichaut avec vinaigrette
(Artischocke/Vinaigrette, artichoke/vinaigrette)

18,50



Salades/sandwiches/plats végétariens

Fettuccine/pleurotes du panicaut » ^{3,8} (Fettuccine/Kräuterseitlinge, Fettuccine/king oyster mushrooms)	26,50
Suprême de poularde au maïs/salade « Café de Paris » ^{3, 8} (Suprême von der Maispoularde/Salat, supreme of a corn-chicken/salad)	24,50
Salade à la niçoise ^{3, 8, 10} (Salat/Thunfisch/Sardellen/Oliven/Bohnen/Kartoffel/Ei, salad/tuna/anchovies/olives/beans/potatoes/egg)	24,50
Fromage de chèvre gratiné/salade ^{2, 6, 8} (Gratinierter Ziegenkäse/Salat, goat cheese "au gratin"/salad)	24,50
Ratatouille/pommes sautées ^{3, 8} (Geschmortes Gemüse/Bratkartoffeln, braised vegetables/fried potatoes)	23,50
Croque madame/salade (Brioche/Schinken/Käse/Crème fraîche/Spiegelei/Salat, brioche/ham/cheese/cream/fried egg/salad)	23,50
Croque monsieur/salade (Brioche/Schinken/Käse/Crème fraîche/Salat, brioche/ham/cheese/cream/salad)	21,50

Poissons

<i>Bouillabaisse à la marseillaise</i> ^{1, 2, 9, 10} (Fischsuppe mit Edelfischen, Rouille und geröstetem Brot/fish soup with white fish, rouille and roasted bread)	dégustation traditionnelle (min. 2 personnes)	34,50 69,00/ personne
La sole/légumes/pommes de terre ^{2, 9, 10} (Seezunge/Gemüse/Kartoffeln, Sole/vegetables/potatoes)		49,00
Crevettes géante (sauvages) à la provençale ^{1, 2, 9, 10} (Riesengarnelen aus Wildfang nach provenzalischer Art/black tiger prawns from wild catch Provençale style)		38,50
Goujonnettes de sole/frites/salade ^{2, 9, 10} (frittierte Seezungenfilets/Pommes Frites/Salat, Fish and chips/salad)		32,50
Filet de loup de mer/légumes/pommes de terre ^{1, 2, 9, 10} (Wolfsbarsch-Filet/Gemüse/Kartoffeln, sea bass fillet/vegetables/potatoes)		32,50
Poulpe grillée/légumes ^{1, 2, 9, 10} (Gegrillter Oktopus/Gemüse, grilles octopus/vegetables)		43,50
Bébé-calmars/roquette ^{1, 2, 9, 10} (Baby-Calamares/Rucola, baby-calamares/rocket-salade)		29,50



Viandes

Steak frites (de l'entrecôte)/la sauce de maman Catherine, 1, 8 (min 250 grammes) (Entrecote/Pommes Frites, entrecote/French fries)	17,00/ 100 grammes
Tartare de bœuf/frites/salade 3, 8 (Rinder-Tartar/Pommes Frites/Salat, beef tartar/French fries/salad)	29,50
Paillard de veau/frites/salade/sauce maman (Kalbs-Paillard/Frites/Salat/Mama-Sauce, veal paillard/fries/salad/mama sauce)	36,50
Merguez/frites/salade/harissa (Lammwürste/Frites/Salat/Harissa, lamb sausages/fries/salad/harissa)	28,50

Fromages

Plateau de fromage avec Munster Ermitage AOP, Brie de Meaux AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Tomme da Savoie IGP 2, 6 (Käseteller, cheese plate)	22,50
--	-------

Desserts

Trois sortes de sorbet/fruits (Dreierlei Sorbet/Früchte, three types of sorbet/fruits)	15,00
Moelleux au chocolat/une boule de vanille 1, 2, 3 (Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern/Vanilleeis, warm chocolate cake/vanilla ice)	15,90
Crêpe Suzette/une boule de vanille 1, 2, 3 (Crêpe Suzette/Crêpe Suzette)	15,90
Crème brûlée 1, 2, 3 (Karamellisierte Vanillecreme, crème brûlée)	14,90
Tarte au citron 1, 2, 3 (hausgemachte Zitronentarte, homemade lemon tarte)	14,90