



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



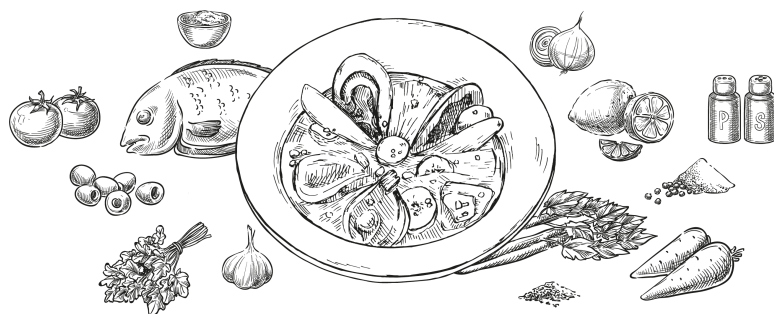
Marseille

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

Die schönsten Erinnerungen entstehen an einem Tisch



Notre Spécialité



– Bouillabaisse traditionnelle –

Entrées

6 Huitres „fine de claire“/vinaigrette 9 (Austern/Vinaigrette/oysters/vinaigrette)		29,50
+ 1 Glas/verre de Crémant		36,00
+ 1 Glas/verre de Champagne		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.)	18,00 34,00
Caviar d'aubergine/feta (Auberginen-Kaviar/Feta, aubergine-caviar/feta)		21,50
Artichaut/vinaigrette (Artischocke/Vinaigrette, artichoke/vinaigrette)		19,50
Soupe à l'oignon gratinée (Gratinierte Zwiebelsuppe, onion soup au gratin)		19,50



Salades/sandwiches/plats végétariens

Fettuccine/cèpes » ^{3,8} (Fettuccine/Steinpilze, Fettuccine/porcini)	32,50
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/Edelfische/Rouille/Käse/geröstetes Brot, fish soup/white fish/rouille/cheese/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
Lotte/safran-risotto ^{1,2,9,10} (Seeteufel/Safran-Risotto, monkfish/saffron -risotto)		43,50
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
Moules au vin blanc/frites (Miesmuscheln in Weißwein/Pommes frites, mussels in white wine/french fries)		34,50
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



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)	42,50
Bœuf à la bourguignonne/purée (Geschmortes Rind/Kartoffelpüree, braised beef with mashed potatoes)	35,50

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 Schokoladenkuchlein 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 Zitrontarte, homemade lemon tarte)	14,90