



*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
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.)	19,00 36,00
Artichaut/vinaigrette (Artischocke/Vinaigrette, artichoke/vinaigrette)		21,50
Soupe à l'oignon gratinée (Gratinierte Zwiebelsuppe, onion soup au gratin)		19,50



Salades/sandwiches/plats végétariens

Fettuccine à la provençale» ^{3,8} (Fettuccine/provenzalisches Gemüse, Fettuccine/vegetables)	28,50
Suprême de poularde au maïs/salade « Café de Paris » ^{3, 8,} (Suprême von der Maispoularde/Salat, supreme of a corn-chicken/salad)	26,50
Salade à la niçoise ^{3, 8, 10} (Salat/Thunfisch/Sardellen/Oliven/Bohnen/Kartoffel/Ei, salad/tuna/anchovies/olives/beans/potatoes/egg)	26,50
Fromage de chèvre gratiné/salade ^{2, 6, 8} (Gratiniertes Ziegenkäse/Salat, goat cheese “au gratin”/salad)	25,50
Ratatouille/pommes sautées ^{3, 8,} (Geschmortes Gemüse/Bratkartoffeln, braised vegetables/fried potatoes)	24,50
Croque madame/salade (Brioche/Schinken/Käse/Crème fraîche/Spiegelei/Salat, brioche/ham/cheese/cream/fried egg/salad)	26,50
Croque monsieur/salade (Brioche/Schinken/Käse/Crème fraîche/Salat, brioche/ham/cheese/cream/salad)	23,50

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)	36,50 74,00/ personne
La sole/légumes/pommes de terre, ^{2, 9, 10} (Seezunge/Gemüse/Kartoffeln, Sole/vegetables/potatoes)		54,00
Lotte/safran-risotto ^{1, 2, 9, 10} (Seeteufel/Safran-Risotto, monkfish/saffron -risotto)		45,50
Crevettes géante (sauvages) à la provençale ^{1, 2, 9, 10} (Riesengarnelen aus Wildfang nach provenzalischer Art/black tiger prawns from wild catch Provençale style)		42,50
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)		34,50
Filet de loup de mer/légumes/pommes de terre ^{1, 2, 9, 10} (Wolfsbarsch-Filet/Gemüse/Kartoffeln, sea bass fillet/vegetables/potatoes)		34,50



Viandes

Steak frites (de l'entrecôte)/la sauce de maman Catherine, ^{1, 8} (min 250 grammes) (Entrecote/Pommes Frites, entrecote/French fries)	19,00/ 100 grammes
Cassoulet traditionnelle (Südfranz. Eintopf, South-French stew)	39,50
Bœuf à la bourguignonne/purée (Geschmortes Rind/Kartoffelpüree, braised beef with mashed potatoes)	35,50
Tartare de bœuf/frites/salade ^{3, 8} (Rinder-Tartar/Pommes Frites/Salat, beef tartar/French fries/salad)	32,50
Boudin noir/purée/choucroute ^{3, 8} Blood sausage/mashed potatoes/sauerkraut	32,50

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)	24,50
---	-------

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