



*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 29,50
(Austern/Vinaigrette/oysters/vinaigrette)

Escargots à la bourguignonne 2, 14 6 St./12 St. 19,00/36,00
(Weinbergeschnecken/Knoblauch/Butter, French snails/ garlic/butter)

Artichaut/vinaigrette 21,50
(Artischocke/Vinaigrette, artichoke/vinaigrette)

Ragout d'aubergine/Feta/roquette 21,50
(Auberginen-Ragout/Feta/Rucola, eggplant-ragout/feta/roquette)



Salades/sandwiches/plats végétariens

Fettuccine/mini-pleurotes,⁸ 32,50
(Fettuccine/Mini-Seitlinge, Fettuccine/mushrooms)

Quiche végétarienne/salade,⁸ 26,50
(Gemüse-Quiche/Salat, Quiche vegetarian/salad)

Suprême de poularde au maïs/salade « Café de Paris »^{3, 8}, 26,50
(Suprême von der Maispoularde/Salat, supreme of a corn-chicken/salad)

Salade à la niçoise^{3, 8, 10} 26,50
(Salat/Thunfisch/Sardellen/Oliven/Bohnen/Kartoffel/Ei, salad/tuna/anchovies/olives/beans/potatoes/egg)

Fromage de chèvre gratiné/salade^{2, 6, 8} 25,50
(Gratiniertes Ziegenkäse/Salat, goat cheese "au gratin"/salad)

Ratatouille/pommes sautées^{3, 8}, 24,50
(Geschmortes Gemüse/Bratkartoffeln, braised vegetables/fried potatoes)

Croque madame/salade 26,50
(Brioche/Schinken/Käse/Crème fraîche/Spiegelei/Salat, brioche/ham/cheese/cream/fried egg/salad)

Croque monsieur/salade 23,50
(Brioche/Schinken/Käse/Crème fraîche/Salat, brioche/ham/cheese/cream/salad)

Poissons

Bouillabaisse à la marseillaise^{1, 2, 9, 10}
dégustation 36,50, traditionnelle (min. 2 personnes) 74,00/personne
(Fischsuppe/Edelfische/Rouille/Käse/geröstetes Brot, fish soup/white fish/rouille/cheese/roasted bread)

La sole/légumes/pommes de terre^{2, 9, 10} 54,00
(Seezunge/Gemüse/Kartoffeln, Sole/vegetables/potatoes)

Bébé-calmars/roquette^{1, 2} 32,50
(Baby-Kalamares/Rucola, baby-calamares/rocket-salad)

Crevettes géante (sauvages) à la provençale^{1, 2, 9, 10} 42,50
(Riesengarnelen aus Wildfang nach provenzalischer Art/black tiger prawns from wild catch Provençale style)

Poulpe grillée/légumes 45,50
(gegrillter Octopus/Gemüse, grilled octopus/vegetables)

Goujonnettes de sole/frites/salade^{2, 9, 10} 34,50
(frittierte Seezungenfilets/Pommes Frites/Salat, Fish and chips/salad)

Filet de loup de mer/légumes/pommes de terre^{1, 2, 9, 10} 34,50
(Wolfsbarsch-Filet/Gemüse/Kartoffeln, sea bass fillet/vegetables/potatoes)



Viandes

Steak frites (de l'entrecôte)/la sauce de maman Catherine, 1, 8
(min 250 grammes) 19,00/100 grammes
(Entrecote/Pommes Frites, entrecote/French fries)

Tartare de bœuf/frites/salade 3, 8 32,50
(Rinder-Tartar/Pommes Frites/Salat, beef tartar/French fries/salad)

Paillard de veau/frites/salade/sauce maman, 8 46,50
(Kalbs-Paillard/Pommes Frites/Salat/Mama Sauce, veal paillard/fries/salad, mama sauce)

Merguez/frites/salade/harissa, 8 46,50
(Lamm-Würstchen/Pommes Frites/Salat/Harissa lamb sausages/fries/salad, harissa)

Fromages

Plateau de fromage 24,50
Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Tomme da Savoie IGP 2, 6
(Käseteller, cheese plate)

Desserts

Trois sortes de sorbet/fruits 15,00
(Dreierlei Sorbet/Früchte, three types of sorbet/fruits)

Moelleux au chocolat/une boule de vanille 1, 2, 3 15,90
(Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern/Vanilleeis, warm chocolate cake/vanilla ice)

Crêpe Suzette/une boule de vanille 1, 2, 3 15,90
(Crêpe Suzette/Crêpe Suzette)

Crème brûlée 1, 2, 3 14,90
(Karamellisierte Vanillecreme, crème brûlée)

Tarte au citron 1, 2, 3 14,90
(hausgemachte Zitronentarte, homemade lemon tarte)

Baba au rhum 1, 2, 3 15,90
(getränktes Hefeküchlein, saturated yeast cake)