

# Nos Spécialités

<b>Französische Artischocke</b> mit Vinaigrette (nach Jahreszeit)	14,00 €
<b>Petite Salade du Marché</b> Kleiner Salat, frisch vom Markt	7,50 €
<b>Soupe de Poisson du Port</b> Passierte Fischsuppe nach Marseiller Art mit Käse, Croutons und Rouille	10,50 €
<b>Salade d'endives Tête de Moine, Raisins et Noix</b> Chicoreesalat mit Tête de Moine, Trauben und Walnuß	14,50 €
<b>Salade des Boucaniers</b> Bunter Salat mit Scampis, Avocados und Palmherzen	18,50 €
<b>Poisson du Jour des Halles</b> frischer Fisch von den Hallen	(siehe Tagesangebot)
<b>Tartare de Boeuf (Café de Paris)</b> Tatar vom Rind auf Wunsch auch angebraten mit Pommes Frites und Salat	22,00 €
<b>Côtes d'Agneau à la Provencale</b> Lammchops provenzialische Art mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse	34,00 €
<b>Entenbrust "Indochine"</b> in Honig- Senfsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	34,00 €
<b>Rinderfilet in Trüffelsauce</b> mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse	38,00 €
<b>Französischer Käseteller</b> mit Brotkorb	13,50 €
<b>Gratin de Pommes à la Cannelle</b> Apfelgratin mit Zimt	12,50 €
<b>Crème Brûlée au Sucre Roux</b> Karamalisierte Sahnecreme mit braunem Zucker	10,50 €
<b>Delice au chocolat</b> Französischer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	10,50 €

Alles Inklusiv Preise

(keine Kreditkarten und keine EC-Karten)

Zu Informationen über Zusatzstoffe und Allergene  
verlangen Sie bitte unsere Extrakarte

# Cuisine des Îles

## **Accras de Morue Sauce Créole**

Fischbällchen in Pfannkuchenteig Spezial Martinique 12,50 €

**Samosas von creolischer Blutwurst** und Avocado Mousse 12,50 €

„**New Orleans Frühlingsrolle**“ gefüllt mit Geflügel und Gemüse 12,50 €

## **Ravioles de Viande à Sauce Crêole**

Fleischtaschen mit creolischer Sauce und Salat 12,50 €

**Cocktail „Camarones“** in Hot-Chilli-Tomatensauce mit Avocado 12,50 €

## **Assiette Makassar**

Accras de Morue und Riesengarnelen im Sesammantel  
mit einem bunten Salat und creolischen Saucen

16,50 €

## **Crevettes Royales en Manteau de Sésame**

Scampis im Sesammantel mit Reis und Gemüse 32,00 €

## **Edelfischeintopf „Mississippi Style“**

mit Reis (auf Wunsch SCHARF)

34,00 €

## **Chicken Wings with Sauce Barbecue**

Hühnerflügel mit Barbecuesauce, Reis und Gemüse 16,50 €

## **Saté Makassar**

Gewürzte Hühnerspieße mit Erdnußsauce, Salat und Pommes Frites 21,00 €

## **Pollo cubano**

Hähnchen nach kubanischer Art mit Süßkartoffeln und Gemüse 24,00 €

„**Colombo Antillais**“ geschmortes Rind mit Reis und Gemüse 26,00 €

## **Coupe Oasis**

Zitronensorbet mit rosa Grapefruit, Ananas und Wodka 9,50 €

## **Parfait glacé coco-maracuja sauce à la mangue**

Halbgefrorenes von Cocos - Maracuja mit Mangosauce 10,50 €