

Nos Spécialités

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