

# La Maison Bleue

Pannierstraße 26, 12047 berlin  
+49 30 915 38214

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | SUPPE

#### Chorba Chiir

traditionelle tunesische Suppe mit Gerste und Lammfleisch

6,50 €

### | VORSPEISEN

#### Tunesischer Auflauf

mit Huhn oder vegetarisch

5,00 €

#### Austern fine de claire mit Zitrone, 1 Stück

mit Zitrone, 1 Stück

4,00 €

#### Austern 3 Stück

9,90 €

#### Austern 6 Stück

18,50 €

#### Baguette à la Tunisoise

4 Scheiben mit Harissa, Olivenöl, slada mechwiya, Ei und Tunfisch

7,50 €

#### Breka

gefüllte Blätterteigtasche mit einem Ei, Kartoffeln, gegrilltem Salat wahlweise mit Tunfisch 9,50 €

9,00 €

#### Vorspeisenplatte für zwei Personen

Hummus, Oumek horiya (Karottensalat), tunesischer Salat, Salat mechwiya (gegrilltes Gemüse), Rote Bete - Hummus mit Joghurt, mariniertem Schafskäse und Oliven, Kafteji

12,00 €

## | HAUPTGERICHTE - VEGAN BZW. VEGETARISCH

|                                                                                                                                                                    |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Kafteji Teller</b>                                                                                                                                              | <b>14,00 €</b> |
| mit hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli, gebratenem Salat                                                                                                          |                |
| <b>Makrouna Harra vegan (scharf)</b>                                                                                                                               | <b>14,50 €</b> |
| tunesische Nudeln mit Kichererbsen, Tomaten, grüne Erbsen und Karotten                                                                                             |                |
| <b>Shakshuka vegetarisch</b>                                                                                                                                       | <b>14,50 €</b> |
| aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Paprikaschoten und Zwiebeln                                                                                     |                |
| <b>Kolla vegan (im Tontopf geschmort nach Sahara-Art)</b>                                                                                                          | <b>14,90 €</b> |
| mit verschiedenem geschmorten Gemüse, getrockneten Pflaumen, hausgemachten Pommes                                                                                  |                |
| <b>Djerbareis (dreimal gedämpft) wahlweise vegan</b>                                                                                                               | <b>14,50 €</b> |
| mit Mangold, Koriander, Petersilie, Rosinen, Kichererbsen, Erbsen, Möhren, Kartoffeln, Tsatsiki oder alternativ als vegane Variante ohne Tsatsiki dafür mit Hummus |                |
| <b>Couscous vegan (gedämpft)</b>                                                                                                                                   | <b>14,90 €</b> |
| mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Rosinen, Kichererbsen                                                                                   |                |
| <b>vegetarischer Grillteller</b>                                                                                                                                   | <b>14,90 €</b> |
| mit Makali, Haloumi, Djerbareis, gegrilltem Salat, Tsatsiki, hausgemachten Pommes und Harissa-Aioli                                                                |                |

## | FLEISCHGERICHTE

|                                                                                                                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Kafteji Teller Merguez (gegrillt)</b><br>mit gegrilltem Salat, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli                                                               | <b>16,90 €</b> |
| <b>Tajine Oase</b><br>mit Hähnchen und eingelegten Zitronen, dazu hausgemachtes Brot oder Djerbareis, Gemüse                                                        | <b>17,50 €</b> |
| <b>Makrouna Harra (scharf)</b><br>tunesische Nudeln mit Kichererbsen, Tomaten, Rindfleisch, Lorbeer und Peperoni                                                    | <b>17,00 €</b> |
| <b>Shakshuka mit Merguez</b><br>aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Paprikaschoten und Zwiebeln                                                      | <b>16,90 €</b> |
| <b>Couscous (gedämpft) mit Hähnchen</b><br>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen                                                  | <b>17,50 €</b> |
| <b>Couscous (gedämpft) mit Merguez</b><br>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen                                                   | <b>18,50 €</b> |
| <b>Hähnchenfilet (gegrillt)</b><br>mit Djerbareis, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli und Salat                                                          | <b>17,50 €</b> |
| <b>Rinderfiletstreifen (gegrillt)</b><br>mit Djerbareis, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli                                                                        | <b>21,50 €</b> |
| <b>Couscous (gedämpft) mit Rindfleisch</b><br>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Rosinen, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen                                      | <b>18,50 €</b> |
| <b>Kolla mit Rindfleisch</b><br>(im Tontopf 12 Stunden geschmort nach Sahara-Art) mit verschiedenem geschmorten Gemüse, getrockneten Pflaumen, hausgemachten Pommes | <b>18,90 €</b> |
| <b>Couscous (gedämpft) Royal</b><br>mit Merguez, Rindfleisch, Hähnchen, Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen                         | <b>21,50 €</b> |
| <b>Couscous (gedämpft) mit Lammkoteletts</b><br>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen                                             | <b>24,00 €</b> |
| <b>Lammkoteletts</b><br>mit Djerbareis, Tsatsiki, tunesischem Salat, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli                                                            | <b>24,00 €</b> |

## | FISCHGERICHTE

|                                                                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Linguine mit Meeresfrüchten (scharf)</b>                                                                                                              | <b>16,90 €</b> |
| <b>Shakshuka mit Meeresfrüchten</b><br>aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln                                      | <b>17,00 €</b> |
| <b>Kolla de poisson</b><br>Doradenfilet, Meeresfrüchte, leichte Tomatensauce, Oliven, Erbsen und hausgemachte Pommes                                     | <b>21,00 €</b> |
| <b>Couscous (gedämpft) mit Doradenfilet</b><br>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen                                   | <b>19,00 €</b> |
| <b>Doradenfilet (gegrillt)</b><br>mit Djerbareis, Tsatsiki, tunesischem Salat, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli                                       | <b>19,00 €</b> |
| <b>Couscous (gedämpft) a la Maison Bleue</b><br>mit Doradenfilet und Meeresfrüchten, Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen | <b>21,00 €</b> |

## | GEMISCHTE PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>vegetarische Platte für zwei Personen</b><br>mit Breka, Salat, verschiedenem Gemüse vom Grill, Halloumi, Hummus, gegrilltem Salat, Oumek horiya (Karottensalat), Couscous, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli und frittiertem Blumenkohl | <b>29,00 €</b> |
| <b>Grillfleischplatte für zwei Personen</b><br>mit gegrilltem Salat, Djerbareis, Salat und hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli, Tsatsiki, Hummus und frittiertem Blumenkohl                                                                            | <b>48,00 €</b> |
| <b>Fischplatte für zwei Personen</b><br>mit Doradenfilet, Moules, Calamaretti und Gambas, mit gegrilltem Salat, Djerbareis, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli und frittiertem Blumenkohl                                                   | <b>48,00 €</b> |

## | DESSERT

|                                                                                      |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>vier verschiedene Sorten tunesisches Gebäck</b><br>(hausgemacht und nicht so süß) | <b>6,50 €</b> |
| <b>Creme de Noisette mit verschiedenen Nüssen</b>                                    | <b>5,50 €</b> |
| <b>Mousse au Chocolat auf Moccasauce und Beeren</b>                                  | <b>6,90 €</b> |

## | EXTRAS

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <b>Portion extra Brot</b> | <b>1,00 €</b> |
|---------------------------|---------------|