

BEAULIEU

Bistro  Épicerie fine

*Bienvenue au Beaulieu, Willkommen im Beaulieu,
unser schöner, französischer Ort in Wien -
ein Ort zum Genießen und Wohlfühlen,
zum Schlemmen und Schwelgen...*

Crémant

CRÉMANT de LOIRE

Blanc / Rosé, Bouvet-Ladubay

Flûte 0,1 l 6,00

Bouteille 0,75 l 30,00

CRÉMANT de BOURGOGNE

Blanc de Blancs, Vitteaut-Alberti

Flûte 0,1 l 7,00

Bouteille 0,75 l 35,00

Pétillant naturel

« Moussamoussettes » *-bio-*
Agnès & René Mosse, Val de Loire

verre 6,80

Bouteille 0,75 l 33,00

KIR ROYAL 6,80

Crémant & Crème de Cassis

KIR ROYAL

à la FRAMBOISE 6,80

...mit Crème de Framboise

PLAISIR de GRASSE 7,50

Crémant rosé mit hausgemachtem
Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda

Champagne

Brut Réserve

BÉRÊCHE & FILS, Reims

Coupe 0,1 l 13,00

Bouteille 0,75 l 59,00

Blanc de Blancs Grand Cru

JEAN PERNET, Épernay

Coupe 0,1 l 13,00

Bouteille 0,75 l 59,00

Cuvée Prestige Rosé Millésimé

GOBILLARD & FILS, Épernay

Coupe 0,1 l 15,00

Bouteille 0,75 l 69,00

Demi-bouteilles 0,375 l

Ein prächtiger

Champagne-Genuss für Zwei!

POL ROGER Brut Réserve

PERRIER-JOUËT Grand Brut

GOBILLARD & FILS Prestige Rosé

Demi-bouteille 0,375 l 42,00

CHAMPAGNE COCKTAIL 16,00

Champagne brut, Cognac, Orangenzeste
Würfelzucker mit Angostura-Bitter

Pastis de Marseille

... serviert mit Eiswürfel & Wasser

RICARD ♦ PASTIS 51

HENRI BARDOUIN

2 cl 3,60 4 cl 6,40

ABSENTE ABSINTH

2 cl 4,20 4 cl 7,90

« Le PERROQUET » 6,90

4 cl Pastis mit Minzsirup und Wasser

« La TOMATE » 6,90

4 cl Pastis mit Grenadine und Wasser

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Banyuls, G.Bertrand, Languedoc

roter Apéritifwein 6 cl 4,20

Noilly Prat Wermut 6 cl 5,60

Suze Bitter 4 cl 4,80

Grey Goose Vodka 4 cl 7,40

Citadelle Gin 4 cl 6,80

Gin & Tonic (4 cl) 9,60

Pineau des Charentes

Pineau François 1^{er} blanc

... auf Eis 6 cl 5,60

«La Rochelle»

... mit Perrier & Zitrone 7,90

Lillet blanc/rosé

... auf Eis 6 cl 4,90

«Lillet Vive» 6,80

...mit Tonic Water

«La Vie En Rose» 6,80

...mit Rosenlimonade

Cidre

CIDRE FERMIER

Bio-Apfelwein trocken

CIDRE ROSÉ

Apfelwein vom Red Delicious

DÉLICE de POIRE

Birnen-Cidre

Verre 3,40 Carafe 0,25 l 6,20

L'HEURE DE L'APÉRO

ASSIETTE APÉRO 19,40

Apéritif-Teller für 2 Personen mit Croûtons
Fisch-Brandade, Oliven-Tapenade,
Steak Tartare, Saucisson & Oliven

LE BAR À HUÎTRES

Austern nach Tagesangebot
serviert mit Vinaigrette & Zitrone

FINES DE CLAIRE n° 2

Cancale - Bretagne

3 Stk 9,50 6 Stk 18,50

SPÉCIALES DE CLAIRE n° 2

«TSARSKAYA» Cancale – Bretagne

3 Stk 13,90 6 Stk 24,90

«GILLARDEAU» Île d'Oléron

3 Stk 16,80 6 Stk 29,80

ENTRÉES CHAUDES

SAINT - MARCELLIN RÔTI 11,60

Gratinierter Weichkäse aus dem Lyonnais
Croûtons & kleiner Salat mit Nüssen

TARTINE BRETONNE 14,70

Bauernbrot mit warmen Sardinen in
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne

ESCARGOTS de VIENNE

6 Stück 11,60 12 Stück 19,60

Gratinierte Wiener Weinbergschnecken
mit Knoblauch-Petersilie-Butter & Baguette

ENTRÉES FROIDES

SARDINES MILLÉSIMÉES 13,20

Eingelegte Jahrgangs-Sardinen nach Wahl
Nizza-Oliven, Baguette & Fassbutter

TARTARE de SAUMON et NOIX de ST-JACQUES 14,40

Tatar von Lachs & Jakobsmuschel
Zitrone, Dille & Croûtons

STEAK TARTARE au couteau 15,80

Tatar vom österreichischen Rind
Piment d'Espelette & Croûtons

TERRINE de MARCASSIN 11,20

Frischlingsterrine mit Salbei und
Pfefferbeeren, Traubengelee & Baguette

MOUSSES de VOLAILLES 13,90

Entenmousse und Gänselebermousse
Quittengelee & Baguette

FOIE GRAS ENTIER «mi-cuit» 16,40

Entenleber-Pastete mit Fleur de Sel
Cassis-Marmelade & getoastetes Brioche

SOUPES

SOUPE à l' OIGNON 5,50

Zwiebelsuppe
Roquefort-Crouton

CONSOMMÉ de FAISAN aux PETITS LÉGUMES 6,80

Kraftbrühe vom Fasan
mit feinem Gemüse

SALADES

SALADE d'HIVER 13,90

unser Wintersalat mit roten Rüben,
Rotkraut, Kohlrabi, Apfel & Nüsse
Roggenbrot mit gratiniertem
Crottin de Chavignol

SALADE de CHÈVRE CHAUD
aux POIRES & FIGUES 12,00
gereifter Ziegenkäse aus dem Poitou,
mit Honig und Thymian gratiniert,
Blattsalate, Birne & Feige

SALADE de LENTILLES au
CHÈVRE FRAIS et à l'AVOCAT 12,60
Linsen-Salat mit Avocado, Wurzelgemüse,
Schalotten, Blattsalate, Périgord-
Ziegenfrischkäse & geröstete Walnüsse

SALADE NIÇOISE 14,20
Blattsalate, Paradeiser, Fisolen, Ei,
Artischocken, Nizza-Oliven, Sardellen &
Thunfisch in Olivenöl von „la belle-iloise“

SALADE PAYSANNE 14,20
Blattsalate & Gemüse, Erdäpfel,
Croûtons mit Rohschinken,
gereifter Cantal & Oliven der Provence

Portion Baguette 2,40

Portion gesalzene Fassbutter 2,00

SANDWICHES

BAGUETTE PARISIENNE 9,50

½ Baguette mit Beinschinken,
Fassbutter, Brie de Meaux, Blattsalat

BAGUETTE BEAULIEU 9,50

½ Baguette mit Oliven-Tapenade,
Ziegenkäse, marinierte Paradeiser, Blattsalat

BAGUETTE ANGLAISE 9,50

½ Baguette mit Roastbeef, Cornichons,
Fassbutter, Dijonsenf-Mayonnaise, Blattsalat

BAGUETTE NORDIQUE 9,50

½ Baguette mit Räucherlachs, Fassbutter,
Ei, Honig-Dill-Senfsauce, Blattsalat

CROQUES

CROQUE - MONSIEUR 8,40

Toast mit Beinschinken,
Béchamel & Comté, Salatgarnitur

CROQUE - MADAME 9,00

Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté,
dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur

CROQUE - MADEMOISELLE 9,00

Toast mit Blattspinat, Brebis d'Argental,
Béchamel, dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur

CROISSANT au JAMBON 8,40

Gratiniertes Croissant mit Schinken,
Béchamel & Comté, Salatgarnitur

PLAT DU JOUR 9,50

MITTAGSTISCH

Mo-Fr ab 11:30 h

FORMULE du MIDI 13,00

Tagessuppe/Salat + Plat du jour

GRANDE FORMULE 17,00

Tagessuppe/Salat + Plat du jour + Dessert

QUICHES

QUICHE LORRAINE 6,60

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse

QUICHE du JOUR 6,60

Quiche des Tages

Blattsalat als Beilage

klein 4,60 gross 7,80

BOUILLABAISSSE 17,90

Südfranzösischer Suppentopf
mit Fisch, Krevetten & Muscheln
Rouille & Croûtons

MOULES

Frische Miesmuscheln

MOULES à la MARINIÈRES 16,20

... im Weißwein-Schalotten-Sud

MOUCLADE 17,60

... in Muschelsauce mit Crème fraîche
& ein Hauch Curry

PLATS

ROUGETS en PAPILLOTE 17,60

Meerbarben-Filets, mit Gemüse, Zitrone
& Kräutern im Papierwickel gedämpft

OMBLE de FONTAINE

au COURT-BOUILLON 22,00

Frischer Bachsaibling, im Ganzen pochirt
Erdapfel & Porree-Fondue

BŒUF BOURGUIGNON 16,90

unser «Bœuf Bourguignon»

vom österreichischen Rind

Speck, Champignons & Baguette

SOURIS d'AGNEAU

au MIEL & THYM 21,40

Geschmorte hintere Lammstelze
Honig-Thymian-Jus & Ratatouille

FAUX-FILET de BŒUF

SAUCE au PORTO 24,00

Beiriedsteak vom österreichischen Bio-Rind
Portwein-Schalotten-Jus & Braterdäpfel

PILAF de RIZ NOIR 15,30

Pilaw mit schwarzem Camargue-Reis
gebratenes Gemüse, Joghurt, pochiertes Ei

RATATOUILLE 15,30

Provenzalischer Gemüse-Schmortopf
Kräutersalat & Ziegenfrischkäse-Brot

COUVERT du SOIR Abendgedeck € 3,00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 5,20

**MOELLEUX au
CHOCOLAT** 4,90

LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Fragen Sie nach dem Angebot
oder werfen Sie ein Blick in die Vitrine!

*... Tarte ganache aux framboises,
Tarte au citron, Tarte aux poires...*

TARTELETTE je 5,20

ÉCLAIR je 3,40

PETITS FOURS je 2,50

CAFÉ GOURMAND

Expresso oder Noisette
& 3 Petits Fours 7,90

Chocolatier Michel Cluizel

Damville, Normandie

PRALINES

Schokoladepralinen je 1,40

CAFÉ CHOCOLATIER

Expresso oder Noisette
& 3 Pralinen 5,20

FROMAGES

FROMAGE DOUX 9,50

Auswahl junger & milder Käse

FROMAGE AFFINÉ 12,00

Auswahl gereifter & kräftiger Käse

CHÈVRE & BREBIS 12,00

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse

PETIT PLAT 7,90

Kleine Käseauswahl

Portion Baguette 2,40

Portion gesalzene Fassbutter 2,00

Vin doux

Süßwein, Sauternes

«CARMES DE RIEUSSEC» 2016

Verre 6 cl 6,40 0,375 l 38,00

DIGESTIFS 2 cl

EAU-DE-VIE

Poire Williams / Framboise / Mirabelle

klare Fruchtbrände je 4,50

COGNAC Leyrat / Fussygnay VSOP 4,90

COGNAC Leyrat Réserve XO 6,80

ARMAGNAC Ch. Laubade VSOP 4,90

ARMAGNAC Ch. Laubade XO 6,80

MARC de CHAMPAGNE Goyard 4,20

CALVADOS Ch. du Breuil VSOP 4,20

BÉNÉDICTINE Kräuterlikör 4,20

Vin de maison Hauswein

Bordeaux Blanc ♦ Gascogne Rosé ♦ Languedoc Rouge

Verre 1/8 l 3,60

Carafe 0,25l 6,00 / Carafe 0,5l 11,00

« Blasphème »

Weißwein gespritzt 0,25 l 3,90

« Kir »

Weißwein & Crème de Cassis 4,40

« Parfum de lavande »

Weißwein gespritzt & Lavendel
0,25 l 4,40

« Lillet Culetto »

Weißwein gespritzt mit Lillet blanc
& Orangenscheibe 0,25 l 5,90

Vin blanc Weißwein

«LITTLE JAMES' BASKET PRESS» 2018 Louis Barruol, Rhône

*Ein frecher Weißwein aus dem südlichen Rhône-Tal! Die **Cuvée aus Sauvignon Blanc & Viognier** überzeugt mit Fruchtsüße und floraler Frische: Grapefruit, Hollerblüten, Anis, Veilchen & Marille. Bitte noch ein Glas!*

Verre 3,90 Bouteille 22,00

«MUSCADET» Sèvre et Maine 'SUR LIE' 2018 Domaine Gadais, Loire

*Ein **Klassiker aus dem Pays Nantais** aus der Rebsorte Melon de Bourgogne! Ein lebhafter, leichter Weißwein mit Apfelaroma und feiner Mineralik.*

Verre 4,40 Bouteille 24,00

«GRIS-BLANC» 2018 Gérard Bertrand, Languedoc

*Eine **Rarität aus Südfrankreich**: Grenache Gris! Zartes Zwiebelschalenrosa, Waldbeeren & Orange in der Nase; und knackig-lebendig am Gaumen.*

Verre 4,40 Bouteille 24,00

«ENTRE-DEUX-MERS» 2018 Château Sainte-Marie, Bordeaux

*Eine **aromatische Weißwein-Cuvée aus Bordeaux**: Sauvignon Blanc, Sémillon & Muscadelle. In der Nase Zitrusfrucht und weiße Blüten. Am Gaumen viel knackig-volle Frucht mit lang-anhaltender Frische!*

Verre 4,80 Bouteille 25,00

«CHEVERNY» 2018 Domaine Bellier, Val de Loire

Ein **fruchtig-leichter Loire** aus Sauvignon Blanc und Chardonnay. Grasige Sauvignon-Nase mit Akazienblüten- und Pfirsichbouquet. Am Gaumen balanciert mit fruchtsüßem Aroma nach Cassis und Stachelbeere. Verre 4,80 Bouteille 25,00

«CÔTES-DU-RHÔNE BLANC» Réserve 2018 Famille Perrin

Ein weißer „**Parade-Rhône**“ aus Grenache blanc, Marsanne, Roussane und Viognier. Diskrete Nase nach weißen Blüten, wilden Rosen & Salbei; geschmeidig und rund am Gaumen, mit mineralischem Abgang. Verre 4,80 Bouteille 25,00

«SAUMUR» Clos de Midi 2018 Arnaud Lambert, Val de Loire -bio-

Ein Wein zum Verlieben! Dieser charaktervolle, mineralische Chenin Blanc besticht mit definierter Nase nach Zitrus & Lindenblüte. Am Gaumen lebendig und erfrischend, dennoch voller Schmelz & reifer Frucht – Birne & Quitte. Verre 5,90 Bouteille 34,00

«CHABLIS» 2018 Domaine du Colombier, Bourgogne

Ein **feiner Chablis** mit strahlender Nase nach Limette und Quitte. Am Gaumen geradlinig aber animierend; mit frischer knackiger, fein-exotischer Apfelfrucht und mineralischer Note. Ein Klassiker zu Fischgerichten! Verre 6,20 Bouteille 35,00

«SANCERRE» 2018 Gérard Fiou, Val de Loire

Sauvignon Blanc von der Loire – ein ausdrucksstarker Sancerre. Grasige Noten gepaart mit Duft nach Cassis und weißem Pfirsich; fruchtig-mineralisch und dicht am Gaumen, mit rassig-frischem Abgang. Verre 6,60 Demi 0,375 l 20,00 Bouteille 37,00

«BOURGOGNE» Chardonnay Le Petit Rion 2017 Daniel Rion & Fils

Ein **eleganter Chardonnay** von der Côte d'Or. Delikate Nase mit Honig-Aroma und feiner Kräuterwürze. Am Gaumen sehr animierend, stoffig und mineralisch, mit saftiger Apfelfrucht. Ein wahrer Genuss! Verre 6,80 Bouteille 38,00

Vin rosé Roséwein

«CÔTES DE PROVENCE» Cuvée 'M' 2018 Château Minuty

Eine Rosé-Cuvée aus Grenache, Cinsault & Syrah. Feinfruchtiger Duft nach kandierten Orangen, reifer Grapefruit & Pfirsich. Am Gaumen zart & mild, zugleich erfrischend. ... **ein Urlaubsgruß aus Saint-Tropez!** Verre 4,90 Bouteille 28,00

Vin rouge Rotwein

«CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE» 2016 Domaine Fond Croze -bio-

Ein trinkfreudiger und nicht zu schwerer Rhône aus Grenache, Syrah & Carignan mit Aromen von Süßholz, Thymian und roten Beeren; am Gaumen saftig und würzig mit anregender Frische im Abgang.

Verre 4,60 Bouteille 27,00

«FAUGÈRES» 2018 Binet & Jacquet, Languedoc -bio-

Ein animierender, junger Rotwein aus biodynamischer Landwirtschaft. Die authentische Cuvée aus Carignan, Grenache, Cinsault & Syrah ist frisch, fruchtsüß, leichtfüßig; und besticht mit aromatischer Nase und lebendigem Gaumen.

Verre 4,90 Bouteille 29,00

«CORBIÈRES» 2016 Gérard Bertrand, Languedoc

Eine mediterrane Rotwein-Cuvée vom Fuße der Pyrenäen: Grenache, Syrah und Mourvèdre. In der Nase schwarze Beeren und Vanille, am Gaumen voll und kräftig: reife Frucht, Lakritze und milde Würze. Nostalgie du voyage!

Verre 5,50 Bouteille 32,00

«LES MÛRES» 2015 Château de Roquefort, Provence -bio-

Les mûres - Die Brombeeren! Eine wahrhaftig beerenfruchtige Cuvée aus den reifen Trauben der Provence: Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault. Ein wärmender, reicher, vielschichtiger Wein mit viel Frucht und Trinkfluss.

Verre 5,90 Bouteille 34,00

«BOURGOGNE» 2017 Benjamin Leroux, Bourgogne

Pinot Noir - einfach köstlich! Würzige, jedoch delikate Nase mit Rosenbouquet und Weichselfrucht. Am Gaumen zeigt er sich opulent, ohne dabei die typische Burgunder-Eleganz zu verlieren. Ein fitnessreicher Genuss!

Verre 6,80 Bouteille 39,00

«VALMENGAUX» 2015 Béatrice & Vincent Rapin, Bordeaux -bio-

Ein moderner, glanzvoller Bordeaux aus Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon. In der Nase schwarze Beeren & Lorbeer; am Gaumen rund mit balanciertem Körper, Würze, reife Kirsche, ausdrucksstark und lang.

Verre 6,80 Bouteille 39,00

BOISSONS FROIDES Kalte Getränke

Badoit <i>mild</i> / Evian <i>still</i>	0,33 l 3,80	0,75 l 5,90
Perrier <i>prickelnd</i>	0,33 l 3,80	
Römerquelle <i>prickelnd</i>	0,33 l 3,20	0,75 l 4,90
Soda Citron ..mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l 3,00	0,5 l 4,20
Soda Sirop* Grenadine / Minze / Lavendel	0,25 l 2,80	0,5 l 4,10
Jus de pomme / de raisin Bio trüber Apfel-/roter Traubensaft	0,25 l 3,60	
Jus + Soda Apfel-/Traubensaft gespritzt	0,25 l 3,00	0,5 l 4,90
Jus d'orange / de pampelmousse frisch gepresster Saft	0,25 l 4,60	

* Jugendgetränk

Limonade maison Ingwer-Minz-Limonade mit Soda & Zitrone	0,3 l 3,90
Limonade Cap d'Antibes Frische Orange, Soda & Lavendel	0,3 l 4,40

Limonades «La Mortuacienne» ...mit natürlichen Fruchtexttrakten

Citron / Pampelmousse / Grenade	0,33 l 4,80	1 l 11,60
Orangina Orangensaft-Limonade		0,25 l 4,10
Tonic Water Lobsters		0,2 l 4,10
Ginger Ale Lobsters		0,2 l 4,10
Rose Lemonade Rosen-Limonade		0,275 l 4,80
Coca Cola, Coca Cola light		0,33 l 3,90

Bière Stella Artois à la pression	0,3 l 3,60	0,5 l 4,90
Panaché Stella Artois mit Limonade	0,3 l 3,60	0,5 l 4,90
Pampelmousse / Citron / Grenade		
Picon-Bière Stella Artois mit Picon	0,3 l 3,80	0,5 l 5,10
Bière Leffe Blonde		Flasche 0,33 l 4,40

BOISSONS CHAUDES Warme Getränke

Expresso	2,60
Noisette <i>Expresso + Milch</i>	2,60
Expresso double	4,40
Café au lait <i>Milchkaffee</i>	4,20
Café Viennois <i>Melange</i>	4,10
Cappuccino	4,10

CAFÉ BEAULIEU
Expresso mit Schlagobers & 2 Schokoladentrüffel 4,40

CAFÉ CHOCOLATIER
Expresso oder Noisette & 3 Schokoladepralinen 5,20

CHOCOLAT CHAUD <i>warme Schokolade (mit Milch zubereitet)</i>	4,20
LIMONADE aux AGRUMES <i>Warme Zitrus-Limonade (zuckerfrei)</i>	3,90
LIMONADE à la LAVANDE <i>Warme Lavendel-Orangen-Limonade</i>	3,90
LIMONADE au GINGEMBRE <i>Warme Ingwer-Minz-Limonade</i>	3,90

THÉ NOIR schwarzer Tee	Kanne 3,90
EARL GREY *Schwarztee mit Bergamotte	
BOSTON 1773 *harmonische Schwarzteemischung: Assam, Kenya & Yunnan	
THÉ Russe Bio *Schwarztee aus China & Ceylon mit Bergamotte, Zitrone, Orange	
THÉ du SRI LANKA CANNELLE Bio *Schwarztee aus Ceylon mit Zimt	
TI BREIZH Bio *Schwarztee mit Karamell & Salzbutter	

THÉ VERT grüner Tee	Kanne 3,90
GUNPOWDER *Grüntee – kräftig und erfrischend	
JAPAN LIME *Grüntee mit Limette, Zitronenschale & Ringelblume	
JASMIN *Grüntee mit Jasminblüten	
THÉ VERT À LA MENTHE Bio *Grüntee mit Minzblättern	
ASAKI Bio *Grüntee mit Grapefruit & exotischer Verbene	

KAMA SUTRA *Schwarz- & Grüntee mit Zimt, Ingwer, Kardamom, Anis, Orangenblüten

INFUSION / TISANE Kräuter-/Früchtetee	Kanne 3,90
ZEN DETOX *Mate mit Zitronengras & Zitrusfrüchten	
TENDRE GINGEMBRE Bio *Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten	
TISANE FRUITÉE Bio *Himbeere, Holunderblüte & Mandel	
TISANE FRUITÉE Bio *Pfirsich, Verbene & Blutorange	

BEAULIEU

Bistrot & Bar à vin
Épicerie fine & Fromagerie

ALLERGENINFORMATION

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch/Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

APÉRITIFS

Champagne/Cremant/Spirituosen

alle		O
Vodka/Gin	Grey Goose, Citadelle, Gin&Tonic	A

VINS Wein

Blanc weiss	alle	O
Rosé rosé	alle	O
Rouge rot	alle	O
Doux Süßwein	alle	O

BOISSONS Getränke

froides Erfrischungen	Coca Cola (light)	Phenylalaninquelle
	Pimento-Gingembre	Phenylalaninquelle
	Bière Stella Artois	A, O
	Bière Leffe	A, O
	Panaché	A, O

chaudes

Heißgetränke

Café noisette

G

Café au lait

G

Café viennoise

G

Cappuccino

G

Café Beaulieu

F, G

Café Xocolat

A, C, F, G, H

Chocolat chaud

G

Lait/Milch

G

DIGESTIFS

Alle

O

ENTRÉES

Vorspeisen

Assiette Apéro

A, C, D, M

Huîtres

R, O

Sardines Millésimées

A, D, G, M

Steak Tartare

A, C, M, O

Mousses de Volailles

A, C, G

Foie Gras de Canard

A, C, G

Tartare de Saumon

A, R, D

Terrine Marcassin

C, L, A, M

Soupe à l'oignon

A, G, L

Consommé

L

Escargots de Vienne

G, R, A

Saint Marcellin rôti

A, G, H

Tartine Bretonne

A, D, G

SALADES

Salate

Salade au Chèvre chaud	A, M, G, O, M
Salade Nicoise	D, C, O
Salade de Lentilles du Puy	H, O, G, M
Salade Paysanne	A, G, O
Salade d'Hiver	A, G, O, M

CROQUES

Toast

Croque Monsieur	A, G, H, M, O
Croque Madame	A, G, H, M, O, C
Croque Mademoiselle	A, C, G, M, H, O
Croissant au Jambon	A, C, G, D, M, O

SANDWICHES

Baguette Beaulieu	A, C, D, G
Baguette Parisienne	A, C, G
Baguette Anglaise	A, G, M
Baguette Nordique	A, C, D, G, M

QUICHES

Quiche Lorraine	A, C, G
Quiche du Jour	A, C, G, (D)

MOULES

Muscheln

Moules Marinières	R, A, G, O
Mouclade	R, G, A, O

PLATS

Hauptspeisen

Bouillabaisse	A, B, D, G, L, R, O
Papillote	D
Omble de fontaine	D, G, O
Ratatouille	G, A, L
Faux Filet de Bœuf	G, O, L
Pilaf de Riz	G
Boeuf Bourguignon	A, F, L, O
Abendgedeck	A, G, D, M

Desserts

Crème brûlée	C, G
Moelleux au Chocolat	A, C, G, H
Tartelette	A, C, G, (H), (F)
Éclair	A, C, G
Petits Fours	A, C, F, G, H
Pralines/Bouchées	A, C, F, G, H

FROMAGES Käse

Alle	G, H, A
------	---------

PETITS DÉJEUNER Frühstück

Aix en Provence	G, H, A
Paris	A, G
Fromagerie	A, G, H
Beaulieu	A, G, C, O
Plateau à deux	G
Croissant	A, G
Brioche	A, C, G
Pain au Chocolat	A, G
Baguette/Roggenbrot	A
Croissant Henri	A, G, C
Plateau Fromage	G, H
Chèvre frais	G, H
Yaourt & Fruits	G, H, A
Tartine aux œufs brouillés	A, C, G
Tartine à l'Avocat	A, N, H, G
Granola	A, E, F, G, H
Omelette de saumon	C, G, D,