

BEAULIEU

Frankreich im Herzen Wiens.

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

APÉRITIFS

Crémant

CRÉMANT de LOIRE

Blanc / Rosé, Bouvet-Ladubay

flûte 0,1 l 7,20

bouteille 0,75 l 36,00

CRÉMANT de BOURGOGNE

Blanc de Blancs, Vitteaut-Alberti

flûte 0,1 l 8,30

bouteille 0,75 l 44,00

Pétillant naturel

« LE CIEL EST BLEU » *-bio-*

Summertime, Val de Loire

verre 7,90

bouteille 0,75 l 42,00

KIR ROYAL 8,50

Crémant & Crème de Cassis

PLAISIR de GRASSE 9,80

Crémant rosé auf Eis mit hausgemachtem

Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda

Champagne

Extra Brut

IRROY, Reims

coupe 0,1 l 14,00

bouteille 0,75 l 65,00

Blanc de Blancs Grand Cru

CHAPUY, Côte de Blancs

coupe 0,1 l 16,00

bouteille 0,75 l 75,00

Cuvée Prestige Rosé Millésimé

GOBILLARD & FILS, Épernay

coupe 0,1 l 17,00

bouteille 0,75 l 78,00

Demi-Bouteilles 0,375 l

Ein prickelnder Genuss für Zwei!

Champagne

CHAPUY Blanc de Blancs € 39,00

GOBILLARD Cuvée Prestige Rosé

demi-bouteille 0,375 l 43,00

Crémant de Bourgogne Brut

demi-bouteille 0,375 l 23,00

Crémant de Loire Rosé

demi-bouteille 0,375 l 22,00

APÉRITIFS

Pastis de Marseille

... serviert mit Eiswürfel & Wasser

RICARD / PASTIS 51

HENRI BARDOUIN

2 cl 5,20 4 cl 9,20

ABSENTE ABSINTH

2 cl 6,20 4 cl 10,80

« Le PERROQUET » 9,90

4 cl Pastis mit Minzsirup
& Wasser

« La TOMATE » 9,90

4 cl Pastis mit Grenadine
& Wasser

Banyuls, G.Bertrand, Languedoc

roter Apéritifwein 6 cl 5,80

Vermouth 6 cl 7,40

Noilly Prat Dry

La Quintinye Blanc

Citadelle Gin 4 cl 7,80

Gin & Tonic 12,00

Grey Goose Vodka 4 cl 7,80

« POMÉLO »

Roséwein mit frischer Grapefruit

Sodawasser & Eiswürfel 7,20

Pineau des Charentes

... auf Eis 6 cl 7,40

«La Rochelle»

... mit Soda & Zitrone 9,00

Lillet blanc

... auf Eis 6 cl 7,20

«Lillet Vive» 9,60

...mit Tonic Water

«La Vie En Rose» 9,60

...mit Rosenlimonade

Cidre

CIDRE BRUT *-bio-*

Bio-Apfelwein trocken

CIDRE ROSÉ *-bio-*

Apfelwein vom Red Delicious

verre 4,40 carafe 0,25 l 7,90

LE BAR À HUÎTRES

Austern nach Tagesangebot
serviert mit Vinaigrette & Zitrone

FINES DE CLAIRE n° 2

Cancale - Bretagne

3 Stk 10,80 6 Stk 19,60

SPÉCIALES DE CLAIRE n° 2

«GILLARDEAU» Île d'Oléron

3 Stk 17,50 6 Stk 31,80

ENTRÉES CHAUDES

SAINT - MARCELLIN RÔTI 12,80
Gratiniertes Weichkäse aus dem Lyonnais
Croûtons & kleiner Salat mit Nüssen

TARTINE BRETONNE 15,60
Bauernbrot mit warmen Sardinen in
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne

ESCARGOTS de VIENNE
6 Stück 16,80 12 Stück 26,90
Gratinierte Wiener Weinbergschnecken
mit Knoblauch-Petersilie-Butter, Baguette

SOUPES

GAZPACHO à la NIÇOISE 8,20
Kalte Suppe aus Sommergemüse
Ziegenfrischkäse, Oliven & Basilikum

SOUPE de LÉGUMES

à la MAROCAINE 6,90

Marokkanische Gemüsesuppe
Kichererbsen, Ingwer & Koriander

ENTRÉES FROIDES

SARDINES MILLÉSIMÉES 14,90
Eingelegte Jahrgangs-Sardinen nach Wahl
Nizza-Oliven, Baguette & Fassbutter

TARTARE de TRUITE SAUMONÉE
et NOIX de ST-JACQUES 17,10
Tatar von Lachsforelle & Jakobsmuschel
Zitrone, Dille & Croûtons

STEAK TARTARE au couteau 17,80
Tatar vom österreichischen Rind
Piment d'Espelette & Croûtons

TERRINE de SANGLIER 14,70
Wildschweinterrine
mit Salbei und Pfefferbeeren
Traubenconfit & Baguette

MOUSSES de VOLAILLES 18,40
Entenmousse und Gänselebermousse
Quittengelee & Baguette

FOIE GRAS de CANARD

«mi-cuit» 19,80
Entenleber-Pastete
Fleur de Sel, Cassis-Marmelade
& getoastetes Brioche

Portion Baguette 2,40
Portion gesalzene Fassbutter 2,20

SALADES

TABOULÉ FRAÎCHEUR 12,80

Bulgur-Salat mit 5 Kräutern
Rucola, Pistazien & Chili

SALADE d'ÉTÉ

SUCRÉE-SALÉE 13,20

Sommersalat mit Paradeiser, Fenchel,
Zucchini, Oliven & Zuckermelone

SALADE de CHÈVRE CHAUD aux
PÊCHES & PIGNONS de PIN 14,20
Gereifter Ziegenkäse aus dem Poitou,
mit Honig und Thymian gratiniert,
Blattsalate, Pfirsich & Pinienkerne

SALADE de LENTILLES au
CHÈVRE FRAIS et à l'AVOCAT 14,20
Linsen-Salat mit Avocado, Blattsalat,
Wurzelgemüse, geröstete Walnüsse,
& Périgord-Ziegenfrischkäse

SALADE NIÇOISE 16,40
Blattsalate, Paradeiser, Fisolen, Ei,
Artischocken, Nizza-Oliven, Sardellen
& Thunfisch in Olivenöl „la belle-iloise“

SANDWICHES

BEAULIEU 9,80

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

PARISIEN 9,80

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

ANGLAIS 9,80

½ Baguette mit Roastbeef, Fassbutter
Senfmayonnaise, Cornichons, Blattsalat

CROQUES

CROQUE - MONSIEUR 11,00

Toast mit Beinschinken,
Béchamel & Comté, Salatgarnitur

CROQUE - MADAME 12,60

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

QUICHES

QUICHE LORRAINE 7,30

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse

QUICHE du JOUR 7,30

Quiche des Tages

Blattsalat als Beilage

klein 4,90 gross 7,80

LE DÉJEUNER

MITTAGSTISCH Mo-Fr ab 11:30 h

SOUPE du JOUR 6,00

PLAT du JOUR 12,50

FORMULE du MIDI 16,00

Tagessuppe/Salat + Plat du jour

GRANDE FORMULE 21,00

Tagessuppe/Salat + Plat du jour + Dessert

BOUILLABAISSE 22,90

Südfranzösischer Suppentopf
mit Fisch, Krevetten & Muscheln

Rouille & Croûtons

MOULES

Frische Miesmuscheln

serviert mit Baguette

MOULES à la MARINIÈRES 17,80

... im Weißwein-Schalotten-Sud

MOUCLADE 18,90

... in cremiger Muschelsauce

& ein Hauch Curry

COUVERT du SOIR

Abendgedeck € 4,20

PLATS

LOUP de MER en PAPILOTE 22,90

Wolfsbarsch-Filet, mit Gemüse &
Kräutern im Papierwickel gedämpft

DORADE ROYALE RÔTIE

SALADE de FENOUIL 24,80

Goldbrasse, im Ganzen gebraten
Fenchelsalat mit Orange

POULET FERMIER façon

COQ AU VIN aux GIROLLES 17,80

Freilandhuhn «Coq au vin»
mit Weißwein, Eierschwammerl
& roter Camargue-Reis

SOURIS d'AGNEAU

au MIEL & THYM 23,60

geschmorte hintere Lammstelze
Honig-Thymian-Jus & Ratatouille

FAUX-FILET de BŒUF

«CAFÉ DE PARIS» 26,20

Beiriedsteak vom österreichischen Rind
Café de Paris-Butter & Braterdäpfel

RATATOUILLE aux

LÉGUMES de SAISON 16,90

Provenzalischer Gemüse-Schmortopf
Blattsalat & Ziegenfrischkäse-Brot

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 6,20

MOELLEUX au
CHOCOLAT 6,20

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 6,20

ÉCLAIR je 3,60

PETITS FOURS je 2,90

CAFÉ GOURMAND

Espresso oder Noisette
& 3 Petits Fours 9,00

MACARONS je 2,20

CAFÉ ANTOINETTE

Espresso oder Noisette
& 3 Macarons 7,90

PRALINES M.Cluzel je 1,40

CAFÉ CHOCOLATIER

Espresso oder Noisette
& 3 Pralinen 5,90

FROMAGES

FROMAGE DOUX 11,00

Auswahl junger & milder Käse

FROMAGE AFFINÉ 14,00

Auswahl gereifter & kräftiger Käse

CHÈVRE & BREBIS 14,00

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse

PETIT PLAT 9,00

Kleine Käseauswahl

Portion Baguette 2,40

Portion gesalzene Fassbutter 2,20

Vin doux

Süßwein, Sauternes

«CARMES DE RIEUSSEC» 2016

verre 6 cl 6,80 0,375 l 38,00

DIGESTIFS 2 cl

EAU-DE-VIE

Poire Williams / Framboise / Mirabelle

klare Fruchtbrände je 4,90

COGNAC Leyrat VSOP 5,40

COGNAC Leyrat Réserve XO 7,80

ARMAGNAC Ch. Laubade VSOP 5,40

ARMAGNAC Ch. Laubade XO 7,80

MARC de CHAMPAGNE Goyard 4,80

CALVADOS Ch. du Breuil VSOP 4,80

BÉNÉDICTINE Kräuterlikör 4,60

Vin de maison Hauswein

Bordeaux Blanc

Gascogne Rosé

Languedoc Rouge

verre 1/8l 4,20

carafe 0,25l 7,80 / carafe 0,5l 14,20

« Kir »

Weißwein & Crème de Cassis 5,80

« Parfum de lavande »

Weißwein gespritzt & Lavendel 5,80

« Pomélo »

Roséwein mit frischer Grapefruit
Sodawasser & Eiswürfel 6,40

« Lillet Culetto »

Weißwein gespritzt mit Lillet blanc
& Orangenscheibe 0,25l 6,70

Vin rosé Roséwein

«GRIS-BLANC» 2022 Gérard Bertrand, Languedoc

*Eine **Rarität aus Südfrankreich:** Grenache Gris! Zartes Zwiebelschalenrosa, Waldbeeren & Orange in der Nase; knackig-lebendig am Gaumen.* verre 4,90 bouteille 27,00

«CÔTES DE PROVENCE» Cuvée 'M' 2022 Château Minuty

*Eine provenzalische 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 5,60 bouteille 31,00

Vin blanc Weißwein

«ENTRE-DEUX-MERS» 2022 Château Sainte-Marie, Bordeaux

Eine aromatische Weißwein-Cuvée aus Bordeaux: Sauvignon Blanc, Sémillon & Muscadelle. In der Nase Zitrusfrucht, Cassis und Sommerwiese. Am Gaumen viel knackig-volle Frucht mit lang-anhaltendem Geschmack. verre 5,40 bouteille 30,00

«MUSCADET» Sèvre et Maine 2021 Clos de Orfeuilles, Loire *-bio-*

Ein Klassiker aus dem Pays Nantais aus der Rebsorte Melon de Bourgogne! Ein lebhafter, leichter Weißwein mit Aromen von Limette, weißen Blüten und grünem Apfel.

Am Gaumen feine Struktur mit mineralischen Noten. verre 5,90 bouteille 33,00

«BOURGOGNE ALIGOTÉ» 2022 La Chablisienne, Bourgogne

Eine Spezialität aus der Burgund: Aligoté. In der Nase dezentes Nussarmoma und fruchtige Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten. Am Gaumen weich und elegant, zugleich frisch und belebt; mit langem Abgang. Verre 5,90 Bouteille 33,00

«RIESLING» hospices 2021 Domaine Neumeyer, Alsace *-bio-*

Ein delikater Riesling aus dem Elsass. In der Nase weißer Pfirsich und Weinblüten, am Gaumen saftig und voll mit reifer Apfelfrucht & schöner Säure; fruchtsüßes, aber erfrischendes Finish.

verre 6,30 bouteille 35,00

«CHABLIS» 2021 Jean-Marc Brocard, Bourgogne

Ein vollmundiger Chablis mit strahlender Nase nach Limette und Quitt. Am Gaumen geradlinig aber animierend; mit reifer, fein-exotischer Frucht, Apfel und mineralischer Note. Ein Klassiker zu Fischgerichten!

verre 7,80 bouteille 42,00

«SANCERRE» 2022 Henri Bourgeois, 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 7,80 demi 0,375 l 23,00 bouteille 42,00

Vin rouge Rotwein

«CÔTES-DU-RHÔNE» Cuvée Mozaik 2020 Fond Croze *-bio-*
Ein kräftiger, vollmundiger Rhône aus den Rebsorten Grenache, Syrah & Carignan mit Aromen von Süßholz, Thymian und roten Beeren. Am Gaumen saftig und würzig, mit anregender Frische im Abgang. Noch ein Glas, bitte! verre 5,90 bouteille 34,00

«CORBIÈRES» 2019 Gérard Bertrand, Languedoc
Eine mediterrane Rotwein-Cuvée von den Hügeln des Corbières: 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 5,90 bouteille 34,00

«HAUT-MÉDOC» 2019 Château Rollin, Bordeaux
Ein harmonischer, voller Bordeaux vom linken Ufer aus Merlot & Cabernet Sauvignon. Würziges Bouquet mit reichlich Cassis und Ribisel. Am Gaumen saftig und ausdrucksstark mit Kaffee-Röstaromen, Schokolade und reifer Kirsche. Kräftig und lang. verre 5,90 bouteille 34,00

«LES MÛRES» 2020 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, Finesse und langem Abgang. verre 6,60 bouteille 37,00

«HAUTES-CÔTES DE NUITS» 2020 Nuiton-Beaunoy, Bourgogne
Pinot Noir - einfach köstlich! Konzentrierter, komplexer Duft mit Aromen von Himbeeren und Kirschen und Noten von Ingwer. Am Gaumen elegant mit lang anhaltendem Abgang und anspruchsvollen Tanninen. verre 7,80 bouteille 42,00

Bordeaux Demi-Bouteilles Halbflasche 0,375 l 25,00

Château La Tour de By 2018, Médoc

Château Barbe Blanche 2019, Saint-Émilion

BOISSONS FRAÎCHES Kalte Getränke

Eau minérale gazeuse / plate

Mineralwasser prickelnd / still 0,33 l 3,60 0,75 l 5,40

Soda-Citron ..mit frisch gepresster Zitrone 0,25 l 3,20 0,5 l 4,70

Soda-Sirop* Grenadine / Minze / Lavendel 0,25 l 3,00 0,5 l 4,20

Jus de pomme bio naturtrüber Apfelsaft 0,25 l 4,10

Jus de raisin bio roter Traubensaft 0,25 l 4,10

Jus bio+ Soda Saft gespritzt 0,25 l 3,20 0,5 l 4,90

Jus d'orange / de pamplemousse frisch gepresster Saft 0,25 l 5,90

* Jugendgetränk

Limonade maison Ingwer-Minz-Limonade mit Soda & Zitrone 0,3 l 4,80

Limonade Cap d'Antibes Frische Orange, Soda & Lavendel 0,3 l 4,80

Limonades «La Mortuacienne» ...mit natürlichen Fruchtextrakten

Citron / Pamplemousse 0,33 l 4,90 1 l 12,00

Orangina 0,25 l 4,30

Tonic Water 0,2 l 4,30

Rose Lemonade 0,275 l 4,80

Coca Cola, Coca Cola light 0,33 l 3,90

Bière artisanale *Der Belgier Craftbier* Flasche 0,33 l 5,80

Blonde Der belgische Klassiker / Saison Das Sommerbier

Bière pression *Stella Artois* 0,3 l 4,20 0,5 l 5,80

Panaché *Stella Artois mit Limonade* 0,3 l 4,20 0,5 l 5,80

Pamplemousse / Citron

Picon-Bière *Stella Artois mit Picon* 0,3 l 4,80 0,5 l 6,50

BOISSONS CHAUDES Warme Getränke

Espresso	3,20
Noisette <i>Espresso + Milch</i>	3,20
Espresso double	5,20
Café au lait <i>Milchkaffee</i>	4,90
Café Viennois <i>Melange</i>	4,70
Cappuccino	4,70

CAFÉ BEAULIEU Espresso mit Schlagobers & 2 Schokoladentrüffel 4,80

CAFÉ CHOCOLATIER Espresso oder Noisette & 3 Schokoladepralinen 5,90
--

CHOCOLAT CHAUD <i>warme Schokolade (mit Milch zubereitet)</i>	4,80
LIMONADE aux AGRUMES <i>Warme Zitrus-Limonade (zuckerfrei)</i>	4,80
LIMONADE à la LAVANDE <i>Warme Lavendel-Orangen-Limonade</i>	4,80
LIMONADE au GINGEMBRE <i>Warme Ingwer-Minz-Limonade</i>	4,80

THÉ NOIR <i>schwarzer Tee</i>	Kanne 4,80
<i>Earl Grey *Schwarztee mit Bergamotte</i>	
<i>Boston 1773 *harmonische Schwarzteemischung: Assam, Kenya & Yunnan</i>	
<i>Thé du Sri Lanka - canelle BIO *Schwarztee aus Ceylon mit Zimt</i>	
<i>Ti Breizh BIO *Schwarztee mit Karamell & Salzbutter</i>	
<i>Thé blanc - fleur d'oranger BIO *Weißer Tee mit Orangenblüten</i>	

THÉ VERT <i>grüner Tee</i>	Kanne 4,80
<i>Gunpowder *Grüntee – kräftig und erfrischend</i>	
<i>Japan Lime *Grüntee mit Limette, Zitronenschale & Ringelblume</i>	
<i>Jasmin *Grüntee mit Jasminblüten</i>	
<i>Thé vert à la menthe BIO *Grüntee mit Minzblättern</i>	
<i>Asaki BIO *Grüntee mit Grapefruit & exotische Verbene</i>	

INFUSION / TISANE <i>Kräuter-/Früchtete</i>	Kanne 4,80
<i>Zen Detox *Mate mit Zitronengras & Zitrusfrüchten</i>	
<i>Tendre gingembre BIO *Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten</i>	
<i>Tisane fruitée BIO *Himbeere, Holunderblüten & Mandel</i>	
<i>Tisane fruitée BIO *Pfersich, Verbene & Blutorange</i>	
<i>Douce verveine BIO *Verbene</i>	
<i>Tilleul menthe *Lindenblüten & Pfefferminze</i>	