

BIENVENUE EN BEAULIEU.
WILKOMMEN IN UNSEREM BISTROT.

BEAULIEU

Frankreich im Herzen Wiens.

Die französische Küche ist die wohl berühmteste der Welt. Und das nicht ohne Grund.
Denn alles dreht sich um die Qualität, die Regionalität und die Frische der Zutaten.
Im Beaulieu können Sie eine Reise durch die kulinarische Vielfalt Frankreichs unternehmen.
Schwelgen Sie! Genießen Sie! Vergessen Sie für einige Zeit, dass Sie sich in Wien befinden – und lassen Sie sich von uns in ein Bistrot irgendwo in Frankreich entführen.

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

Crémant & Crème de Cassis 8.50

PLAISIR de GRASSE

Crémant rosé auf Eis mit hausgemachtem

Lavendelsirup, Orangenzeite & Soda 9.80



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

Demi-bouteille 0,375 l 39.00

GOBILLARD CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l 43.00

CRÉMANT

CRÉMANT de BOURGOGNE BRUT

Demi-bouteille 0,375 l 23.00

CRÉMANT de LOIRE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l 22.00

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»

4 cl Pastis mit Minzsirup & Wasser 9.90

«LA TOMATE»

4 cl Pastis mit Grenadine & Wasser 9.90

BANYULS

G.Bertrand, Languedoc

Roter Apéritifwein 6 cl 5.80

VERMOUTH

NOILLY PRAT DRY 6 cl 7.40

LA QUINTINYE BLANC 6 cl 7.40

CITADELLE GIN 4 cl 7.80

GIN & TONIC 12.00

GREY GOOSE VODKA 4 cl 7.80

PINEAU DES CHARENTES

PINEAU des CHARENTES

auf Eis 6 cl 7.40

«LA ROCHELLE»

mit Perrier & Zitrone 9.00

LILLET

LILLET BLANC auf Eis 6 cl 7.20

«LILLET CULETTO» Weißwein gespritzt mit

Lillet & Orangenschreibe 7.20

«LILLET VIVE» mit Tonic Water 9.60

«LA VIE EN ROSE» mit Rosenlimonade 9.60

CIDRE

CIDRE BRUT / BIO

Bio-Apfelwein trocken

..... Verre 4.40 / Carafe 0,25 l 7.90

CIDRE ROSÉ / BIO

Apfelwein vom Red Delicious

..... Verre 4.40 / Carafe 0,25 l 7.90

LE BAR À HUÎTRES

Austern (Frankreich) 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

Portion Baguette 3.20

Portion gesalzene Fassbutter 2.80

ENTRÉES CHAUDES

SAINT MARCELLIN RÔTI

Gratinierter Weichkäse aus dem Lyonnais,
Croûtons & kleiner Salat mit Nüssen 12.80

TARTINE BRETONNE

Roggenbrot mit warmen Sardinen (Atlantik) in
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne 16.20

ESCARGOTS de VIENNE

Gratinierte Wiener Weinbergschnecken
mit Knoblauch-Petersilie-Butter,
Baguette 6 Stk 16.80 / 12 Stk 26.90

ENTRÉES FROIDES

SARDINES MILLÉSIMÉES

Eingelegte Jahrgangs-Sardinen (Atlantik),
Olivenöl, Oliven, Baguette & Fassbutter ... 14.90

TARTARE de TRUITE SAUMONÉE

et NOIX DE ST-JACQUES

Tatar von Lachsforelle & Jakobsmuschel
(Atlantik), Zitrone, Dille & Croûtons 17.80

STEAK TARTARE au couteau

handgeschnittenes Beef Tatar (Österreich),
Piment d'Espelette & Croûtons 17.80

TERRINE de SANGLIER

Wildschweinterrine (Frankreich) mit Salbei und
Pfefferbeeren, Traubenconfit & Baguette .. 14.70

MOUSSES de VOLAILLES

Entenmousse und Gänselebermousse
(Frankreich), Quittengelee & Baguette 18.40

FOIE GRAS de CANARD mi-cuit

Entenleber-Pastete (Frankreich), Fleur de Sel,
Cassis-Marmelade & getoastetes Brioche .. 19.80



SOUPES

SOUPE à l'OIGNON

& sa TARTINE GRATINÉE

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebrot ... 6.90

CONSOMMÉ de FAISAN

Fasanenconsommé mit Gemüseeinlage 7.80

SALADES

SALADE d'HIVER

unser Wintersalat mit Blattsalat, Rotkraut, roter
Rübe, Birne & Maroni 13.80

SALADE de CHÈVRE CHAUD aux FIGUES & PIGNONS de PIN

Gereifter Ziegenkäse aus dem Poitou,
mit Honig und Thymian gratiniert,
Blattsalat, Feige & Pinienkerne 14.50

SALADE de LENTILLES au CHÈVRE FRAIS et à l'AVOCAT

Linsen-Salat mit Avocado, Blattsalat,
Wurzelgemüse, geröstet Walnüsse & Périgord-
Ziegenfrischkäse 14.50

SALADE NIÇOISE

Blattsalat, Paradeiser, Fisolen, Ei, Artischocken,
Nizza-Oliven, Sardellen & Thunfisch
in Olivenöl „la belle-iloise“ (Atlantik) 16.80

SANDWICHES

BEAULIEU

½ Baguette mit Oliven-Tapenade, Ziegenkäse,
kandierte Paradeiser, Blattsalat 10.60

PARISIEN

½ Baguette mit Beinschinken,
Fassbutter, Brie de Meaux, Blattsalat 10.60

ANGLAIS

½ Baguette mit Roastbeef, Fassbutter,
Senfmayonnaise, Cornichons, Blattsalat ... 10.60

CROQUES

CROQUE-MONSIEUR

Toast mit Beinschinken,
Béchamel & Comté, Salatgarnitur 11.80

CROQUE-MADAME

Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté,
dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur 13.40

QUICHES

QUICHE LORRAINE

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse 7.50

QUICHE du JOUR

Quiche des Tages 7.50

BLATTSALAT ALS BEILAGE

..... klein 5.60 / gross 8.60

LE DÉJEUNER

Mittagstisch Mo-Fr ab 11:30 h

SOUPE du JOUR ... 6.50

PLAT du JOUR ... 13.00

FORMULE du MIDI

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour 17.00

GRANDE FORMULE

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour

+ Dessert 22.00

BOUILLABAISSE

SÜDFRANZÖSISCHER SUPPENTOPF

mit Fisch, Krevetten & Muscheln

(Aquakultur Mittelmeer, Atlantik, Nordsee)

Rouille & Croûtons 22.90

MOULES

Frische Miesmuscheln

(Aquakultur Atlantik, Nordsee)

serviert mit Baguette

MOULES à la MARINIÈRES

im Weißwein-Schalotten-Sud 17.80

MOULES à la BISQUE de HOMARD

in cremiger Hummersauce 19.80

PLATS

LOUP de MER en PAPILLOTE

Wolfsbarsch-Filet (Aquakultur Mittelmeer)

mit feinem Gemüse & Kräutern

im Papierwickel gedämpft 22.90

BŒUF BOURGUIGNON

Rindfleisch (Österreich) auf Burgunder Art

Speck, Champignons & Baguette 17.80

FAUX-FILET de BŒUF

«SAUCE au PORTO»

Beiriedsteak vom Rind (Österreich)

Portwein-Scharlotten-Jus & Gratin 26.20

SOURIS d'AGNEAU au MIEL & THYM

geschmorte hintere Lammstelze (Irland) Honig-

Thymian-Jus & Ratatouille 23.60

CUISSES de CANARD de BARBARIE à

I'ORANGE aux 4 ÉPICES

gebratene Barbarie-Entenkeule (Frankreich),

Orangen-4 Gewürze-Sauce

Süßkartoffeln & Pastinaken 24.80

RATATOUILLE aux LÉGUMES de SAISON

Winterlicher Gemüse-Schmortopf,

Blattsalat & Ziegenfrischkäse-Brot 16.90

COUVERT du SOIR

Abendgedeck 4.50

Fragen Sie uns nach der Allergen-Liste.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 6.20

MOELLEUX au CHOCOLAT 6.20

LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Fragen Sie nach dem Angebot oder
werfen Sie einen 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

Expresso oder Noisette & 3 Petits Fours 9.60

MACARONS je 2.20

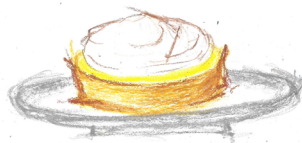
CAFÉ ANTOINETTE

Expresso oder Noisette & 3 Macarons 7.90

TRUFFE au CHOCOLAT je 1.40

CAFÉ BEAULIEU

Expresso mit Schlagobers &
2 Schokoladentrüffel 5.20



FROMAGES

FROMAGE DOUX

Auswahl junger & milder Käse 12.00

FROMAGE AFFINÉ

Auswahl gereifter & kräftiger Käse 15.00

CHÈVRE & BREBIS

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse 15.00

PETIT PLAT

Kleine Käseauswahl 9.80

Portion Baguette 3.20

Portion gesalzene Fassbutter 2.80

VIN DOUX

«CARMES DE RIEUSSEC» 2016

Süßwein, Sauternes

..... 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	6.20
----------------------------------	------

«POMÉLO»

Roséwein mit frischer Grapefruit

Sodawasser & Eiswürfel	7.60
------------------------------	------

«PARFUM de LAVANDE»

Weißwein gespritzt & Lavendel	6.20
-------------------------------------	------

«LILLET CULETTO»

Weißwein gespritzt mit Lillet blanc

& Orangenscheibe	7.20
------------------------	------



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 1/8l	4.90
bouteille 0,75 l	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 1/8l	6.30
bouteille 0,75 l	35.00



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 1/8l 5.40

bouteille 0,75 l 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 1/8l 5.90

bouteille 0,75 l 33.00

«BOURGOGNE ALIGOTÉ» 2022

La Chablisienne Bourgogne

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 Apfel- frucht. Ein wahrer Genuss!

verre 1/8l 5.90

bouteille 0,75 l 33.00

«RIESLING» HOSPICES 2021

Domaine Neumayer, 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 1/8l 6.30

bouteille 0,75 l 35.00

«CHABLIS» 2022

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 1/8l 7.80

bouteille 0,75 l 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 1/8l 7.80

demi 0,375l 23.00

bouteille 0,75 l 42.00

VIN ROUGE

Rotwein

«CÔTES-DU-RHÔNE» 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 1/8l 5.90

bouteille 0,75 l 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 1/8l 5.90

bouteille 0,75 l 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 1/8l 5.90

bouteille 0,75 l 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 1/8l 6.60

bouteille 0,75 l 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 1/8l 7.80

bouteille 0,75 l 42.00

DEMI-BOUTEILLES

Bordeaux

«CHÂTEAU LA TOUR DE BY» 2018

Médoc

«CHÂTEAU BARBE BLANCHE» 2019

Saint-Émilion

Halbflaschen 0,375 l 25.00

BOISSONS FRAÎCHES

Kalte Getränke

Eau minérale gazeuse / plate

Mineralwasser prickelnd / still

0,33 l 3.80

0,75 l 5.90

SODA-CITRON

mit frisch gepresster Zitrone

0,25 l 3.50

0,5 l 4.90

SODA-SIROP*

Grenadine / Minze / Lavendel

0,25 l 3.30

0,5 l 4.50

JUS de POMME BIO

naturtrüber Apfelsaft 0,25 l 4.50

JUS de RAISIN BIO

roter Traubensaft 0,25 l 4.50

JUS BIO + SODA

Saft gespritzt 0,25 l 3.50

Saft gespritzt 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

1,0 l .. 12.00

ORANGINA 0,25 l 4.80

TONIC WATER 0,2 l 4.80

ROSE LEMONADE 0,275 l 4.80

COCA COLA

COCA COLA LIGHT 0,33 l 4.50

BIÈRE

Bier

BIÈRE ARTISINALE

Der Belgier, Craftbier 0,33 l 6.50

Blonde *Der belgische Klassiker / Saison Das Sommerbier*

BIÈRE PRESSION

Stella Artois 0,3 l .. 4.40 0,5l .. 6.20

PANACHÉ Stella Artois mit Limonade

Pamplemousse / Citron 0,3 l .. 4.40 0,5l .. 6.20

PICON-BIÈRE Stella Artois mit Picon

0,3 l .. 4.90 0,5l .. 6.90

BOISSONS CHAUDES

Warme Getränke

Espresso	3.20
Noisette Espresso + Milch	3.20
Espresso double	5.20
Café au lait Milchkaffee	4.90
Café Viennois Melange	4.70
Cappuccino	4.70

CAFÉ BEAULIEU

Espresso mit Schlagobers & 2 Schokoladentrüffel	5.20
--	------

CAFÉ ANTOINETTE

Espresso oder Noisette & 3 Macarons	7.90
---	------

CHOCOLAT CHAUD warme Schokolade (mit Milch zubereitet)	4,80
--	------

LIMONADE aux AGRUMES

Warme Zitrus-Limonade (zuckerfrei)	4,80
--	------

LIMONADE à la LAVANDE

Warme Lavendel-Orangen-Limonade	4,80
---------------------------------------	------

LIMONADE au GINGEMBRE

Warme Ingwer-Minz-Limonade	4,80
----------------------------------	------

THÉ NOIR schwarzer Tee

Earl Grey *Schwarztee mit Bergamotte	Kanne 4.80
Boston 1773 *harmonische Schwarztee- mischung: Assam, Kenya & Yunnan	
Thé du Sri Lanka canelle BIO *Schwarztee aus Ceylon mit Zimt	
Ti Breizh BIO *Schwarztee mit Karamell & Salz- butter	

THÉ VERT grüner Tee

Gunpowder *Grüntee – kräftig und erfrischend	Kanne 4.80
Japan Lime *Grüntee mit Limette, Zitronen- schale & Ringelblume	
Jasmin *Grüntee mit Jasminblüten	
Thé vert à la menthe BIO *Grüntee mit Minz- blättern	
Asaki BIO *Grüntee mit Grapefruit & exotische Verbene	

INFUSION / TISANE

Zen Detox *Mate mit Zitronengras & Zitrus- früchten	Kanne 4.80
Tendre gingembre BIO *Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten	
Tisane fruitée BIO *Himbeere, Holunderblüten & Mandel	
Tisane fruitée BIO *Pfirsich, Verbene & Blut- orange	
Douce verveine BIO *Verbene	

