

BIENVENUE AU 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

## KIR ROYAL

Crémant & Crème de Cassis ..... 8.50

## KIR ROYAL FARIGOULE

Crémant & Farigoule Thymian Liqueur ..... 8.50

## PLAISIR DE GRASSE

Crémant rosé auf Eis mit

Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda ..... 9.80

## PÉTILLANT NATUREL

### PÉTILLANT NATUREL «L'ÉCUME» BIO

Sextant, Julien Altaber

Verre.....8.30

Bouteille 0,75 l .....44.00



# CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BRUT «Inspiration 1818»

Charles Le Bel, Aÿ-Champagne

Coupe 0,1 l ..... 15.00

Bouteille 0,75 l ..... 68.00

## CUVÉE PRESTIGE ROSÉ MILLÉSIMÉ

Gobillard & Fils, Épernay

Coupe 0,1 l ..... 18.00

Bouteille 0,75 l ..... 82.00



## DEMI-BOUTEILLES

0,375 l, ein prickelnder Genuss für Zwei!

## CHAMPAGNE

### CHAPUY BLANC de BLANCS

Demi-bouteille 0,375 l ..... 42.00

### GOBILLARD CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l ..... 45.00

## CRÉMANT

### CRÉMANT de BOURGOGNE BRUT

Demi-bouteille 0,375 l ..... 26.00

### CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l ..... 24.00

# APÉRITIF SANS ALCOOL

## «SAINTE-MARGUERITE»

### ROSÉ-APÉRO ALKOHOLFREI

Traube-Rosé auf Eis, Soda, Rosmarin & Pfeffer  
.....8,50

# PINEAU DES CHARENTES

## PINEAU DES CHARENTES

auf Eis 6 cl ..... 7.40

## «LA ROCHELLE»

mit Soda & Zitrone ..... 9.00

# LILLET

LILLET BLANC auf Eis 6 cl ..... 7.20

## «LILLET CULETTO» Weißwein gespritzt mit

Lillet & Orangenscheibe ..... 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

# LES SPRITZ À LA FRANÇAISE

## ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain Hollunderblüten Liqueur, Crémant,  
Soda & Minze .....9.80

## VERMOUTH SPRITZ

La Quintinye Vermouth blanc, Crémant, Soda &  
Olive .....9.80

## RINQUINQUIN SPRITZ

Rinquiquin Pfirsich-Apéritifwein aus der Pro-  
vence, Tonic Water, Soda & Grapefruit .....9.80

# 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

red aperitif wine 6 cl ..... 6.00

## VERMOUTH

NOILLY PRAT DRY 6 cl ..... 7.40

LA QUINTINYE BLANC 6 cl ..... 7.40

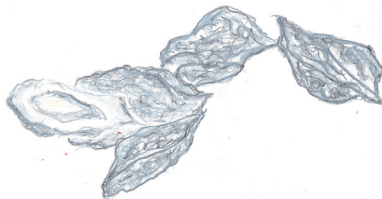
CITADELLE GIN 4 cl ..... 7.80

GIN & TONIC ..... 12.00

GREY GOOSE VODKA 4 cl ..... 7.80

## LE BAR À HUÎTRES

Austern (Frankreich) nach Tagesangebot:  
serviert mit Vinaigrette & Zitrone



### FINES DE CLAIRE N°2

Cancale - Bretagne ..... 3 Stk 12.40 / 6 Stk 21.80

### SPÉCIALES N°2

«Gillardeau» Île d'Oléron

..... 3 Stk 18.40 / 6 Stk 33.60

Portion Baguette ..... 3.50

Portion gesalzene Fassbutter ..... 3.20

## ENTRÉES CHAUDES

### SAINT MARCELLIN RÔTI

Gratinierter Weichkäse aus dem Lyonnais,  
Croûtons & kleiner Salat mit Nüssen ..... 13.80

### TARTINE BRETONNE

Bauernbrot mit warmen Sardinen in  
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne ..... 17.20

### ESCARGOTS de VIENNE

Gratinierter Wiener Weinbergschnecken mit  
Knoblauch-Petersilie-Butter,  
Baguette ..... 6 Stk 17.80 / 12 Stk 27.90

## ENTRÉES FROIDES

### SARDINES MILLÉSIMÉES

Eingelegte Jahrgangs-Sardinen nach Wahl  
Nizza-Oliven, Baguette & Fassbutter ..... 15.90

### TARTARE de TRUITE SAUMONÉE ET NOIX DE ST-JACQUES

Tatar von Lachsforelle & Jakobsmuschel (Atlantik),  
Zitrone, Dille & Croûtons ..... 18.60

### STEAK TARTARE au couteau

handgeschnittenes Beef Tatar (Österreich),  
Piment d'Espelette & Croûtons ..... 18.60

### TERRINE de SANGLIER

Wildschweinterrine (Frankreich) mit Salbei und  
Pfefferbeeren, Beerenconfit & Baguette ..... 15.20

### MOUSSES de VOLAILLES

Entenmousse und Gänselebermousse (Frankreich),  
Quittengelee & Baguette ..... 19.20

### FOIE GRAS de CANARD mi-cuit

Entenleber-Pastete, Fleur de Sel, Cassis-Marmelade  
& getoastetes Brioche ..... 21.50

## SOUPES

### SOUPE à l'OIGNON

& sa TARTINE GRATINÉE  
Zwiebelsuppe mit gratiniertem  
Käsebrot 7.40

### PETITE BOUILLABAISSÉ ET SON FILET DE ROUGET

Fischbouillon aus unserer Bouillabaisse mit  
Meerbarbenfilet ..... 11.00

# SALADES

## SALADE de CHÈVRE CHAUD aux FIGUES & PIGNONS DE PIN

Ziegenkäse aus dem Poitou, mit Honig und Thymian gratiniert, Blattsalate, Feige & Pinienkernen ..... 15.00

## SALADE NIÇOISE

Blattsalate, Paradeiser, Fisolen, Ei, Artischocken, Nizza-Oliven, Sardellen & Thunfisch in Olivenöl von „la belle-iloise“ ..... 17.20

## SALADE d'HIVER au POTIRON & a la BETTE-RAVE ROUGE

Wintersalat mit geschmortem Kürbis, rote Rüben, Apfel, Maroni, Roggenbrotroutons & Kürbiskerne .....14.60

## SALADE de LENTILLES au CHÈVRE FRAIS et à l'AVOCAT

Linsen-Salat mit Avocado, Blattsalat, Wurzelgemüse, geröstete Walnüsse & Périgord-Ziegenfrischkäse ..... 15.00

## SALADE VERTE et CRUDITÉS à la MOUTARDE

unser gemischter Blattsalat mit Rohkost-Julienne & Dijonsenf-Vinaigrette.....10,60  
.....als Beilage 6,80

*Fragen Sie nach der Allergen-Liste.*

# SANDWICHES

## BEAULIEU

½ Baguette mit Oliven-Tapenade, Ziegenkäse, kandierte Paradeiser, Blattsalat ..... 12.00

## PARISIEN

½ Baguette mit Beinschinken, Fassbutter, Brie de Meaux, Blattsalat ..... 12.00

## ANGLAIS

½ Baguette mit Roastbeef, Fassbutter Senfmayonnaise, Cornichons, Blattsalat .. 12.00

# CROQUES

## CROQUE-MONSIEUR

Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, Salatgarnitur ..... 13.40

## CROQUE-MADAME

Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur ..... 14.90

# QUICHES



## QUICHE LORRAINE

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse ..... 8.30

## QUICHE du JOUR

Quiche des Tages..... 8.30

BLATTSALAT ALS BEILAGE..... 6.80

## LE DÉJEUNER

Mittagstisch Mo-Fr ab 11:30 h

**SOUPE DU JOUR ... 7.00**

**PLAT DU JOUR ... 15.00**

### FORMULE DU MIDI

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour ..... 19.00

### GRANDE FORMULE

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour

+ Dessert ..... 24.00

## MOULES



Frische Miesmuscheln (Aquakultur Atlantik,  
Nordsee) serviert mit Baguette

### MOULES à la MARINIÈRES

im Weißwein-Schalotten-Sud à la ..... 19.00

### MOULES à la CRÈME SAFRANÉE

in cremiger Safransauce ..... 22.00

**COUVERT du SOIR** Abendgedeck ..... 5.00



## PLATS



### BOUILLABAISSSE

Südfranzösischer Suppentopf

mit Fisch, Krevetten & Muscheln

(Aquakultur Mittelmeer, Atlantik, Nordsee

Rouille & Croûtons ..... 25.00

### LOUP de MER en PAPILOTTE

Wolfsbarsch-Filets (Aquakultur Mittelmeer)

mit Gemüse & Kräutern

im Papierwickel gedämpft ..... 23.50

### BOEUF BOURGUIGNON

Rindfleisch (Österreich) auf Burgunder Art

Speck, Champignons & Baguette .....18,40

### RATATOUILLE MAISON et sa TARTINE

Provenzalischer Gemüseschmortopf

Ziegenfrischkäse-Roggenbrot & Grünzeug 18.40

### FAUX-FILET DE BŒUF, SAUCE au PORTO

Beiriedsteak vom österreichischen Rind, Port-

wein-Schalotten-Jus & Erdäpfelgratin ..... 29.00

### SOURIS d'AGNEAU au MIEL & THYM

Geschmorte hintere Lammstelze (Irland)

Honig-Thymian-Jus & Ratatouille ..... 26.50

### CUISSES de CANARD de BARBARIE à l'ORAN- GE aux 4 ÉPICES

Gebratene Barbarie-Entenkeule (Frankreich),

Orangen-4 Gewürze-Sauce, Süßkartoffeln &

Pastinaken ..... 27.80

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ..... 6.80

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 6.80

### 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 6.80

ÉCLAIR ..... je 3.90

PETITS FOURS ..... je 3.00

### CAFÉ GOURMAND

Expresso oder Noisette & 3 Petits Fours ... 11.00

MACARONS ..... je 2.20

### CAFÉ ANTOINETTE

Expresso oder Noisette & 3 Macarons ..... 8.60

TRUFFE au CHOCOLAT ..... je 1.40

### CAFÉ BEAULIEU

Expresso mit Schlagobers &

2 Schokoladetrüffel ..... 5.60

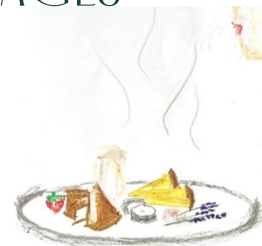
## VIN DOUX

### «CARMES DE RIEUSSEC» 2019

Süßwein, Sauternes..... Verre 6 cl 6.80

.....0,375 l 38.00

## FROMAGES



### FROMAGE DOUX

Auswahl junger & milder Käse ..... 13.00

### FROMAGE AFFINÉ

Auswahl gereifter & kräftiger Käse ..... 15.50

### CHÈVRE & BREBIS

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse ..... 16.00

### PETIT PLAT

Kleine Käseauswahl ..... 10.00

Portion Baguette ..... 3.50

Portion gesalzene Fassbutter ..... 3.20

## DIGESTIFS 2 CL

### EAU-DE-VIE

Poire Williams / Framboise / Mirabelle

klare Fruchtbrände ..... je 5.20

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 ..... 5.20

CALVADOS CH. DU BREUIL VSOP ..... 4.80

FARIGOULE liqueur de thym ..... 5.40

CRÈME de CASSIS ..... 4.80

# VIN DE MAISON

Hauswein



**BORDEAUX BLANC**  
**GASCOGNE ROSÉ**  
**LANGUEDOC ROUGE**

verre 1/8l ..... 4.90  
carafe 0,25l ..... 8.50  
carafe 0,5l ..... 15.50

«KIR»

Weißwein & Crème de Cassis ..... 6.20

«POMÉLO»

Roséwein mit frischer Grapefruit  
Sodawasser & Eiswürfel ..... 6.90

«PARFUM DE LAVANDE»

Weißwein gespritzt & Lavendel ..... 6.40

# VIN BLANC

Weißwein

«ENTRE-DEUX-MERS» 2024

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 ..... 5.60  
bouteille 0,75 l ..... 31.00

# VIN BLANC

Weißwein

«LA GRANDE BLEUE» 2024

Gérard Bertand, Languedoc -bio-  
Die Weißweincuvée verkörpert den Geist und die Schönheit des Mittelmeers. Die Rebsorten Rolle, Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay und Sauvignon blanc vereinen sich zu diesem ausdrucksvollen Wein mit Aromen von Birne und Pfirsich sowie Zitrusnoten und weißen Blumen. Am Gaumen lebhaft, erfrischend mit salzigem Abgang. Eine Meeresbrise....  
verre 1/8 l 4,90  
bouteille 0,75 l 28,00

«MUSCADET» SÈVRE ET MAINE 2024

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

**ALSACE PINOT BLANC l'ami des crustastés 2024**

Gustave Lorentz, Alsace  
Dieser klassische Elsässer Pinot Blanc ist ein trockener, eleganter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. In der Nase Zitrus, Honig & Melone, am Gaumen lebendig mit schöner Säure und fruchtigem Abgang.  
verre 1/8l ..... 5.90  
bouteille 0,75 l ..... 33.00

# VIN BLANC

Weißwein

## «BOURGOGNE ALIGOTÉ» 2024

La Chablisienne, Bourgogne

Eine Spezialität aus dem Burgund: Aligoté.

In der Nase dezentes Nussaroma und fruchtige Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten. Am Gaumen weich und elegant, zugleich frisch und belebt; mit langem Abgang.

verre 1/8l ..... 6.30

bouteille 0,75 l ..... 35.00

## «CHABLIS» 2024

Jean-Marc Brocard, Bourgogne

Ein vollmundiger Chablis mit strahlender Nase nach Limette und Quitte. 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» Les Grandmontains 2023

Domaine Laporte, Val de Loire -bio-

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

bouteille 0,75 l ..... 42.00

# VIN ROSÉ

Roséwein

## PERLES DE GRENACHE ROSÉ 2024

Gérard Bertrand, Languedoc

Der Grenache Rosé aus Südfrankreich überzeugt mit fruchtiger Frische. Waldbeeren und Orangenblüten in der Nase; am Gaumen saftige Apfelfrucht mit lebendiger Säure. Ideal zum Apéro.

verre 1/8l ..... 5.40

bouteille 0,75 l ..... 30.00

## «CÔTES DE PROVENCE» La vie en rose 2024

Château Roubine, Provence -bio-

Eine elegante provenzialisches Cuvée aus Grenache, Cinsault & Vermentino. Feinfruchtiger Duft nach kandierten Orangen, reifer Grapefruit & Pfirsich. Am Gaumen finessenreich; mild, zugleich erfrischend. Ein Rosé der auch gut zu Fischgerichten passt.

verre 1/8l ..... 6.30

bouteille 0,75 l ..... 35.00



# VIN ROUGE

Rotwein

## «CÔTES-DU-RHÔNE» ROUGE MOZAÏK 2022

Fond Croze, Vallée du Rhône -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» 2021

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» 2022

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 ..... 6.30

bouteille 0,75 l ..... 35.00

## SAUMUR-CHAMPIGNY 2023

Arnaud Lambert, Val de Loire

Ein junger Cabernet Franc aus dem Loiretal. Ein balancierter Rotwein mit Frische, mineralischer Würze, Bouquet nach Himbeeren, Cassis und gegrilltem Paprika. Am Gaumen animierend mit Kakaonoten & Pfeffer.

verre 1/8l ..... 5.90

bouteille 0,75 l ..... 34.00

## «BOURGOGNE PINOT NOIR» Réserve 2021

Nuiton-Beunoy, 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

## «CHATEAU LA TOUR DE BY» 2020

Médoc

## «CHATEAU BARBE BLANCHE» 2019

Saint-Émilion

Halbflaschen 0,375l..... 25.00

# BOISSONS FRAÎCHES

Kalte Getränke

## EAU MINÉRAL plate / gazeuse

Mineralwasser still / Prickelnd

0,33 l ..... 3.90

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 de Apfelsaft 0,25 l ..... 4.50

## JUS de RAISIN BIO

roter Traubensaft 0,25 l ..... 4.50

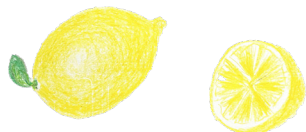
## JUS BIO+ SODA

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 ..... 6.90



\*Jugendgetränk

## LIMONADE MAISON

Ingwer-Minz-Limonade

mit Soda & Zitrone 0,3 l ..... 5.20

## LIMONADE CAP D'ANTIBES

FrISChe Orange, Soda & Lavendel 0,3 l ..... 5.20

## LIMONADES «LA MORTUACIENNE»

mit natürlichen Fruchtextrakten

Citron / Pamplemousse 0,33 l .. 5,20

1,0 l .. 14.00

ORANGINA 0,25 L ..... 5.20

TONIC WATER 0,2 L ..... 5.20

ROSE LEMONADE 0.25 L ..... 5,20

FRITZ KOLA ORIGINAL 0,33 L ..... 4,50

FRITZ KOLA ZERO 0,33 L ..... 4,50

# BIÈRE

Bier

## BIÈRE PRESSION

Stella Artois vom Fass 0,3 l .. 4.80 0,5 l .. 6.90

## PANACHÉ Stella Artois mit Limonade

Pamplemousse / Citron 0,3 l .. 4.80 0,5 l .. 6.90

## PICON-BIÈRE Stella Artois mit Picon

0,3 l .. 5.30 0,5 l .. 7.60

## DUVEL - BELGIAN STRONG BLOND

Flasche 0,33 l .. 6.50

## CHOUFFE sans alcool (alc.0,4%vol.)

Flasche 0,33 l .. 5,90

# BOISSONS CHAUDES

Warme Getränke

## INFUSIONS

### TISANE / KRÄUTER- & FRÜCHTETEE

Kanne 5.20

**TISANE FRUITÉE** Himbeere, Granatapfel, Holunder, Brombeerblätter, Ringelblume

**TISANE SOMMEIL** Weißdorn, Kamillenblüte, Zitronenmelisse, Mandarine, Orange

**DOUCE VERVEINE** Verbene

**TENDRE GINGEMBRE** Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten

## LIMONADES CHAUDES

Warme Limonaden

### LIMONADE aux AGRUMES

Warme Zitrus-Limonade (zuckerfrei).....5,20

### LIMONADE à la LAVANDE

Warme Lavendel-Orangen-Limonade .....5,20

### LIMONADE au GINGEMBRE

Warme Ingwer-Minz-Limonade .....5,20

## CHOCOLAT CHAUDES

warme Schokolade (mit Milch zubereitet)...5,20

## THÉ

### THÉ VERT / GRÜNER TEE

Kanne 5.20

**'SENCHA KASUMI** Grüner Tee aus Japan

**GUNPOWDER MENTHE** Grüner Tee mit Minzblättern

**ASAKI** Grüner Tee mit Zitronenverbene und Grapefruit

**THÉ VERT DÉTOX** Grüner Tee mit Mädesüß, Kurkuma, Bergamotte & Zimt

### THÉ VERT CASSIS DE BOURGOGNE

Grüner Tee mit Cassis aus der Burgund

### THÉ BLANC / WEISSER TEE

Kanne 5.20

### THÉ BLANC PÊCHE ABRICOT

Weißer Tee mit Pfirsich & Marille

### THÉ BLANC FLEUR D'ORANGER

Weißer Tee mit Orangenblüten

### THÉ NOIR / SCHWARZER TEE

Kanne 5.20

**DARJEELING** Schwarzer Tee aus dem Himalaya

### THÉ NOIR CITRON DE MENTON

Schwarzer Tee mit Zitrone aus Menton

**EARL GREY** Schwarztee mit Bergamotte

# CAFÉ



EXPRESSO ..... 3.60

NOISETTE Espresso + Milch ..... 3.60

EXPRESSO DOUBLE ..... 5.40

CAFÉ AU LAIT Milchkaffee ..... 5.40

CAFÉ VIENNOIS Melange ..... 4.90

CAPPUCCINO ..... 4.90

FLAT WHITE ..... 6.20

## CAFÉ BEAULIEU

Espresso mit Schlagobers

& 2 Schokoladentrüffel ..... 5.60

## CAFÉ ANTOINETTE

Espresso oder Noisette & 3 Macarons ..... 8.60

# CAFÉ GLACÉ

## CAFÉ GLACÉ AU LAIT

Geeister Milchkaffee ..... 5.80

## CAFÉ GLACÉ & CARMEL AU BEURRE SALÉ

Geeister Kaffee mit Milch und Karamell .... 5.80

\*Café mit Kuh-Vollmilch oder Haferdrink

