

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

## 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
------------------------	-------

# 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 ..... 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



# 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

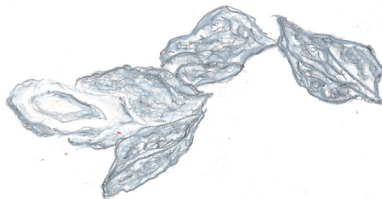
## CIDRE ROSÉ / BIO

Apfelwein vom Red Delicious

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

## 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

Gratiniertes 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

Gratinierte 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, Traubengelee & Baguette ... 14.90

### MOUSSES de VOLAILLES

Entenmousse und Gänselebermousse (Frankreich),  
Quittengelee & Baguette ..... 18.40

### FOIE GRAS de CANARD mi-cuit

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

## SOUPES

### SOUPE L' OIGNON

#### & sa TARTINE GRATINÉE

Zwiebelsuppe mit Käsecroûton ..... 7.50

### SOUPE de LÉGUMES à la MAROCAINE

Marokkanische Gemüsesuppe

Kichererbsen, Ingwer, Koriander & Minze .... 7.80

# SALADES

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

Ziegenkäse aus dem Poitou, mit Honig und Thymian gratiniert, Blattsalate, Feigen & Pinienkerne ..... 15.00

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

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

## SALADE NIÇOISE

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

## 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 ..... 12.50

## CROQUE-MADAME

Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur ..... 14.00

# QUICHES

## QUICHE LORRAINE

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse ..... 7.90

## QUICHE du JOUR

Quiche des Tages..... 7.90

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 ..... 21.00



## PLATS



### BOUILLABAISSE

Südfranzösischer Suppentopf

mit Fisch, Krevetten & Muscheln

(Aquakultur Mittelmeer, Atlantik, Nordsee

Rouille & Croûtons ..... 25.00

### LOUP de MER en PAPILOTE

Wolfsbarsch-Filets (Aquakultur Mittelmeer)

mit Gemüse & Kräutern

im Papierwickel gedämpft ..... 23.50

### BŒUF BOURGUIGNON

Rindfleisch (Österreich),

Speck, Champignons & Baguette ..... 19.00

### RIZ NOIR de CAMARGUE à la RATATOUILLE d'HIVER

Schwarzer Camargue-Reis mit winterlichem

Ratatouille, Ziegenkäsesauce ..... 17.80

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

Beiriedsteak vom österreichischem Rind

Portwein-Schalotten-Jus & Erdäpfelgratin 28.00

### SOURIS d'AGNEAU au MIEL & THYM

Geschmorte hintere Lammstelze (Irland)

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

### COUVERT du SOIR

Abendgedeck ..... 5.00

# 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

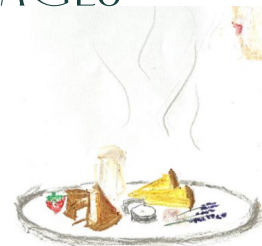
Expresso mit Schlagobers &  
2 Schokoladetrüffel ..... 5.60

# VIN DOUX

## «CARMES DE RIEUSSEC» 2018

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

BÉNÉDICTINE (Kräuterlikör) ..... 4.80

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

## «MUSCADET» SÈVRE ET MAINE 2023

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 ALOGOTÉ» 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

## COTES-DU-RHONE BLANC Confidence 2023

Fond Croze, Vallée du Rhône -bio-

Eine vollmundige Weißweincuvée von der Rhône aus Grenache blanc, Viognier & Marsanne.

In der Nase Honig, Butter und reifer gelber Pfirsich. Am Gaumen fett und fruchtsüß, mit rundem Abgang. Auch ein interessanter Käsebegleiter.

verre 1/8l ..... 6.30

bouteille 0,75 l ..... 35.00

## «CHABLIS» 2023

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 ausdrucks- starker

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 über-

zeugt 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 Gre-

nache, 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 2021

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» 2020

Château Rollin, Bordeaux

Ein harmonischer, voller Bordeaux vom linken

Ufer aus Merlot & Cabernet Sauvignon. Wür-

ziges 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

## VENTOUX 2022 « ORCA »

Marrenon, Vallée du Rhône

Ein kraftvoller, aber finessenreicher Rotwein von den Südhängen des Mont Ventoux aus Grenache Noir (mit ca. 10 % Syrah).

Reichhaltige Aromen am Gaumen mit reifen Früchten – Cassis & Himbeere. Am Gaumen geschmeidig mit schöner Würze – Tabak & geröstetes Brot.

verre 1/8l ..... 6.60

bouteille 0,75 l ..... 37.00

## «BOURGOGNE PINOT NOIR» Réserve 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

## «CHATEAU LA TOUR DE BY» 2020

Médoc

## «CHATEAU BARBE BLANCHE» 2018

Saint-Émilion

Halbflaschen 0,375l..... 25.00

# BOISSONS FRAÎCHES

Kalte Getränke

## EAU MINÉRAL plate / gazeuse

Mineralwasser still / Prickerlnd

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

## COCA COLA

COCA COLA LIGHT 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 alcohol (alc.0,4%vol.)

Flasche 0,33 l .. 5,90

# INFUSIONS

## TISANE / KRÄUTER-& FRÜCHTETE<sub>e</sub>

Kanne 5.20

### TISANE FRUITÉE

Himbeere, Granatapfel, Holunder, Brombeerblätter, Ringelblume

### TISANE MÉDITATION

Weißdorn, Zitronenmelisse, Strohblume, Ylang-Ylang-Öl

### TISANE SOMMEIL

Weißdorn, Kamillenblüte, Zitronenmelisse, Mandarine, Orange

### DOUCE VERVEINE

Verbene

### TENDRE GINGEMBRE

Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten

# THÉ

## THÉ BLANC / WEISSER TEE

Kanne 5.20

### THÉ BLANC PÉCHE ABRICOT

Weißer Tee mit Pfirsich & Marille

### THÉ BLANC FLEUR D'ORANGER

Weißer Tee mit Orangenblüten

# THÉ

## 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

## 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



# BOISSONS CHAUDES

Warme Getränke

## CHOCOLAT CHAUD

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

# 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

# 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

## CAFÉ BEAULIEU

Espresso mit Schlagobers  
& 2 Schokoladentrüffel..... 5.60

## CAFÉ ANTOINETTE

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



