

La Femme du Boulanger

empfiehlt:

Weiswein

Petit Chablis (La Chablisienne) - Chablis 0,1L ~ 6,-
(Chardonnay 2019) 0,25L ~ 12,-

Rotwein

Beret Noir (Producteurs Plaimont) - Saint Mont
(Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc) 0,1L ~ 4,-
0,25L ~ 8,-

ORCA (Marrenon) - Mt Ventoux, Vallée du Rhône
(Grenache, Syrah - Vieilles Vignes, 0,1L ~ 6,50
0,25L ~ 12,50

Apéritif de la Maison

Moresque
(Pastis (2cl) mit einem Schluck Sirop Orgeat/Mandelsirup) 3,80

Picon Bière
(Bier vom Fass 0,3 mit 2cl PICON à l'Orange) 5,50

Cidre Brut - La Ribande
Bio-Apfel-Cidre aus der Bretagne, (Fl. 0,33L) 5,80

SPRITZ Citron - La Femme du Boulanger
(Crémant Blanc mit Cédratine (2cl) 10,50

Le Petit Déj'

Frühstück

Sucht Euch einfach aus, was Euch schmeckt - dazu noch einen leckeren Café und Orangensaft und schon ist es fertig - ein leckeres Frühstück für einen perfekten Start in den Tag!



Petit Déjeuner Français 8,90
(Café au Lait, Croissant, O-Saft, Marmelade)

Käse^(g) 4,-

Schinken 4,50

Saucisson^(l,8) 4,50

Marmelade 1,50
(verschiedene Sorten, d'arbo, 28gr)

Portion Butter^(g) 1,-
(20gr)

Croissant^(a,c,g) 2,80

Pain au Chocolat^(a,c,g) 2,95

Mandelcroissant^(a,c,g) 4,50

Portion BROT^(a,) 2,50

...und immer wieder kleine Besonderheiten - einfach fragen!

Nos Classiques

Unsere Klassiker

Unsere Quiches werden jeden Tag vom Teig bis zur Füllung frisch zubereitet und gebacken.

“Croque Boulanger” ist unser Aimable z.B. mit Merguez, Gemüse und Harissa-Dip oder Käse, Pesto und getrockneten Tomaten belegt und dann frisch knusprig gegrillt.

Merguez sind leckerste pikante dünne Würstchen aus 50% Rind- & 50% Lammfleisch.

Quiche Lorraine ^(a,c, g)
(klassisch mit Speck) 6,90

Quiche Vegetarisch ^(a,c, g)
(mit Gemüse und Ziegenkäse) 7,50

Quiche Lachs & Fenchel ^(a,c, d, g)
^(a,c, g) 7,50

Quiche Spinat & Roquefort 7,50

Croque Boulanger ^(a)
(wechselndes Angebot) 7,50

2 Merguez mit Salat und
frischem Brot ^(a) 12,50

kleiner grüner Beilagensalat 5,50

...und immer wieder wechselnde Tagesangebote - einfach fragen!



Nos Snacks

Unsere Snacks

...als Entrée, einfach
Zwischendurch oder zum
Apéritif...passt eigentlich
immer!



Assiette Apéro - Käse 13,50

3 Sorten Käse (18 Monate
gereifter Comté, Reblochon,
Brébis Basque, Oliven, Dip
und unser hausgebackenes
Brot (a, g)

Assiette Apéro - Charcuterie 14,-

Schinken & Saucisson, Oliven,
Dip und unser hausgebackenes
Brot (a,l,8)

Assiette Apéro - Mixte 15,50

Käse & Charcuterie, Oliven, Dip
und unser hausgebackenes Brot (a,g,l,8)

frisches Brot & Oliven & 7,-
Olivenöl (a)

Portion Oliven 4,50

Natur und à la Basque eingelegt
mit Piment d'Espelette

Portion Brot extra (a) 2,50

Portion Butter 1,-
(20gr)

Nos Cafés & Thés

Unsere warmen Getränke

Tasse / Glas

Unser Café kommt aus einer kleinen Familienrösterei gleich bei Berlin in Werder. Frisch geröstet in kleinen Mengen, fair und bio.

PURE TEE ist Bio und wird in Einklang mit der Natur hergestellt und schmeckt wunderbar natürlich.

Die Heiße Schokolade ist 100% VALRHONA - Schokoladen-Genuss!

Alle Cafés haben wir auch als KOFFEINFREIE Variante.



Espresso	2,-
Espresso double	3,50
Espresso Macchiato	2,50
Café Crema	3,-
Cappuccino ^(g)	3,60
Café au Lait ^(g)	4,50
Latte Macchiato ^(g) mit Caramel	4,50 5,-
Tee - lose im Sieb (0,3L)	3,90
Heiße Schokolade ^(g)	5,50
Chai ^(g)	5,50
Macha Latte ^(g)	5,50
Dirty Chai Latte (Chai Latte mit Espresso)	6,50
Citron pressé (heiße frisch gespresste Zitrone)	3,90
double shot	+ 1,-
Portion Sahne ^(g)	+ 1,-
laktosefrei / Hafermilch	+ 0,20

Nos Boissons

Unsere Getränke

Kaum etwas ist nachhaltiger als regionales Wasser zu beziehen und auf lange Transportwege zu verzichten. Unser BIO-Mineralwasser der Rheinsberger Preußenquelle ist natürlich und ursprünglich.

OSTMOST verwendet nur BIO-Direkt-Fruchtsäfte für ihre Saftschorlen - ohne Zusatz von Aromen oder Zucker.



Mineralwasser Preußenquelle 2,50
still/sprudel (0,275L Fl.)

Mineralwasser Preußenquelle 6,50
still/sprudel (0,75L Fl.)

Saftschorle OSTMOST - Bio 3,50
Rhabarbar, Apfel, Streuobst gemischt, Apfel-Johannisbeere (0,33L Fl.)

Orangina 3,20
gelb (0,25L Fl.)

CocaCola 2,90
(0,2L Fl.)

CocaCola ZERO 2,90
(0,2L Fl.)

Grenadine à l'eau ⁽¹⁾ 2,70

Menthe à l'eau ⁽¹⁾ 2,70

Orangensaft Bio 3,-
(0,2L Fl.)

Apfelsaft OSTMOST - Bio 3,90
(0,33L Fl., Streuobstwiesen)

Tonic Water 3,50
FeverTree Mediterranean (0,2 Fl.)

Ginger Ale 3,50
FeverTree (0,2 Fl.)

Citron Pressé 2,90
(frisch gepresste Zitrone mit Wasser und Eis)

Karaffe 0,5L Leitungswasser: Servicepauschale: 2,50
(bei Fragen dazu spricht uns gerne an!)

Nos Apéritifs

Unsere Apéritifs

Cap Corse wird seit 1872 handwerklich und traditionell auf Korsika hergestellt - ein traditioneller Likörwein auf Basis von Mistelle und Chinarinde, vergleichbar am ehesten mit Wermut, nur dass die Bitterkeit aus dem Chinin statt vom Wermutkraut kommt.

Der Quinquina von Mattei ist weltbekannt für seinen einzigartig bitteren und gleichzeitig süßen Geschmack, den er rein durch den aufwendigen Herstellungsprozess und die Süße des Traubenmosts erreicht, ohne Zusatz von Zucker. Er wurde nach einer Region im Norden von Korsika benannt, die bekannt ist für den Anbau besonders hochwertiger Trauben.



Cédratine Liqueur 6,50
Mattei/ Liqueur aus korsischer Zitrone (4cl)
serviert auf Eis mit Zitrone

Mattei Le Seul Vrai Cap Corse Apéritif au Quinquina

- rot - bittersüß ^(e,l)
- weiß - zitronig frisch ^(e,l) 4cl - 7,-

Cap Mattei Cuvée Napoléon - Grande Réserve

- rot - bitterherb ^(e,l)
- weiß - zitronig bitter ^(e,l) 4cl - 7,50

Sherry - Lustau Fino (4cl) 5,-

Kir 6,-
Vin Blanc & Crème de Cassis (o, 1l)

Kir Pétillant 8,50
Crémant Blanc & Crème de Cassis (o, 1l)

Crémant 7,50
La Belle au Bulle weiß/rosé (o, 1l)

...und immer wieder kleine Besonderheiten - einfach fragen!

Notre Alcool

Bier & Sprit

Die kleine Brauerei FLESSA mitten in Berlin-Friedrichshain setzt auf Qualität und braut gutes, authentisches Kiezbier. Der einzigartige Geschmack und der überdurchschnittlich hohe Gehalt an Inhaltsstoffen geben unserem Bier eine ganz besondere Note.

Mit viel Liebe und Sorgfalt wird es vom Brauer Christoph Flessa im eigenen Sudhaus zubereitet.



Bier

	0,3 L	0,5 L
BIER vom Fass ^(a)	3,90	5,80
Flessa-Bräu HELLES		
Flessa-Bräu ROTBIER		
Flessa-Bräu ALSTER		
Alkoholfreies Bier		3,50
Riedenburger (0,33L Fl.)		

Spirituosen

Calvados	(2cl)	4,-
Eau de vie	(2cl)	4,-
Armagnac	(2cl)	4,-
HavannaClub Especial	(2cl)	3,50
Vodka - Tito's	(2cl)	3,-

Longdrinks

GinTonic		9,90
4cl Mattei Distilled Dry Gin mit Fl. 0,2L		
Fever-Tree Med.-Tonic		
Cuba Libre		9,90
4cl HavannaClub Especial mit Fl. 0,2L		
CocaCola		

...und immer wieder kleine Besonderheiten - einfach fragen!

Nos Vins

Unsere Weine

Typisch französische Weine,
die nach Urlaub schmecken!

Unseren Crémant und
Champagner gibt es in ganz
Berlin nur bei uns (na gut -
unser Weinhändler hat ihn
natürlich auch!).

Das Weingut Berthier ist ein
Familienunternehmen in 5.
Generation und eines der ganz
wenigen Weingüter, die ihren
Champagner-Saft nicht an die
großen Champagnerhäuser
verkaufen, sondern ihre
eigenen Produkte in Flaschen
gären lassen.



Hauswein
rosé/weiß/rot

0,1 L 0,25 L
3,70 7,40

Rosé

Rosé Lumières de Provence

Estandon
Grenache, Cinsault et Syrah

4,50 9,-

Weißwein

Touraine

Domaine de la Chaise/Loire
Sauvignon blanc

La Muse

Huteau Boulanger, Val de Loire
Muscadet Sévre et Maine sur Lie

4,- / 8,-

Les Grains

Marrenon, Luberon
Viognier

Rotwein

Corbières

Château du Grand Caumont
Carignan, Syrah, Grenache

4,50 9,-

La Muse

Huteau Boulanger, Val de Loire
Cabernet Franc

4,- 8,-

Crémant blanc/rosé
"La Belle au Bulle"

0,1 L 0,75 L
7,50 47,-

Nos Pastis

&

Anisées

Pastis

Französische Anisspirituousen mit Süßholz – aromatisch, würzig und charaktervoll. Ideal als klassischer Apéritif mit südlichem Flair.

Anisée

Klar, trocken und fein – Anisée sind ursprüngliche Anis-Spirituousen ohne Süßholz. Sie stammen oft aus alten Absinthregionen wie dem Jura und bieten eine puristische Alternative zum Pastis.



Pastis

Pastis 51

- *unser Lieblingspastis aus Marseille*

Klar, frisch und elegant mit einer feinen Balance aus Anis und mediterranen Kräutern. Ausdrucksstark im Geschmack, aber angenehm weich im Abgang – ein moderner Klassiker.

Ricard

- *traditionsreicher Pastis der Provence*

Seit 1932 auf dem Markt, wurde Ricard als einer der ersten Pastis nach dem Absinth-Verbot entwickelt und ist bis heute ein Symbol südfranzösischer Lebensart. Kräftig, würzig und vollmundig mit intensiver Anis- und Lakritznote.

Casanis

- *Korsikas wilde Aromen*

bringt das typische korsische Aroma von wild wachsenden Kräutern und sanftem Anis ins Glas – unverwechselbar regional und fein im Abgang.

Henri Bardouin

- *feiner Pastis aus der Haute-Provence*

Vielschichtig und elegant – mit über 65 Kräutern und Gewürzen aus der Region. Für Kenner und Entdecker.

Anisées

Pontarlier Anis Ponsec

- *Frisch und klar – Anisée aus dem Jura*

Ohne Zuckerzusatz, mit intensivem Anisgeschmack und einem leichten, frischen Abgang. Weniger würzig als der „à l'Ancienne“, aber genauso authentisch.

Pontarlier Anis à l'Ancienne

- *Destilliert nach historischem Rezept*

Klar, würzig und kraftvoll – traditionell hergestellt wie einst, mit unverfälschtem Charakter und viel Geschichte.

2cl: 3,50 4cl: 6,50

Nos Gins

Unsere Gins

Warum Gin aus Korsika?

Korsika ist mehr als nur schöne Landschaft. Die Insel steckt voller wilder Pflanzen, Kräuter und Zitrusfrüchte, die nirgendwo sonst so wachsen. Das macht den Gin von Mattei besonders – hier trifft das raue Inselklima auf traditionelle Handwerkskunst. So entsteht ein Gin mit Charakter, der echt und unverwechselbar ist.

Mattei Distilled Dry Gin

- *Inspiriert von der korsischen Macchia*

Ein klarer, eleganter Gin mit intensiven Zitrusnoten von korsischen Zitronatzitronen und einer feinen Kräuteraromatik. Die Kombination aus Wacholder, Lorbeer und Enzian spiegelt die Vielfalt der korsischen Landschaft wider.

Mattei L'Immortel Gin

- *etwas kräftiger & ziemlich besonders*

Zitrus ist auch hier dabei, aber dazu kommen Fenchel und Majoran, ein bisschen mehr Tiefe, ein bisschen mehr Charakter. Wenn du gern einen Gin trinkst, der nicht nebenbei läuft, sondern für sich steht – der hier ist's.

Mattei Clementine Dry Gin

- *Fruchtig nicht süß: 100% Korsika*

Verfeinert mit echten Clementinenschalen, bringt dieser Gin eine süßliche Zitrusnote ins Glas, die wunderbar mit der klassischen Wacholderbasis harmoniert – perfekt für alle, die sommerliche Frische lieben.

2cl: 4,-

4cl: 7,50

Apéritif de la maison

CORSINI

- *als gäbe es ihn schon immer!*

Ein eleganter korsischer Cocktail aus 3 cl Mattei Distilled Dry Gin, 3 cl Cédratine und 3 cl Cap Corse Blanc Cuvée Napoléon. Frisch, aromatisch und perfekt ausbalanciert: ein bisschen herb, ein bisschen süß, ganz unaufgeregt – und genau das macht ihn so gut.

11,50



Nos Sans Alcools

Alkoholfrei

Big Kahuna's Quelle der Inspiration ist der legendäre Surfer Duke Kahanamoku und der Aloha-Spirit seiner Heimat Hawaii. Jede verkaufte Flasche trägt dazu bei, sein Vermächtnis zu ehren und positive Veränderungen in die Welt zu bringen, indem sie Meeresschutzprojekte unterstützt.



Mademoiselle Sophie
alkoholfreier Sekt (0,1L)

6,-

GinTonicZero⁽²⁾

(4cl BIG KAHUNA 0% mit Fl. 0,25L Fever-Tree Med.-Tonic)

9,90

Undon Spritz 0%

(4cl Undon mit Mlle Sophie - 0,2L)

9,50

Alkoholfreies Bier
Riedenburger (0,33L Fl.)

3,50

Nos Absinths

Unsere Absinths

Unsere Absinths werden traditionell und stilecht mit eisgekühltem Wasser aus der Absinthfontäne serviert, auf Wunsch natürlich auch mit einem sich auflösendem Zuckerwürfel auf dem Absinthlöffel.

“C’est très joli d’être innocent, il ne faut pas en abuser.”

(Marcel Pagnol)

Absinthe AMÈRE

Lemerrier Frères - Pontarlier

Bitternoten Wermut, präsender Anis, abgerundeter Geschmack durch verschiedene Kräuter

Libertine Originale

Destillerie Paul Devoille - Fougerolles

ausgewogene Kräuternoten von Wermut, Anis und Fenchel

(a, c, g)

La Fée Parisienne

Cherry Rocher Destillerie, La Côte Saint André

kräftig mit einem Hauch von Melisse und Minze, leichte Süße

2cl: 5,- 4cl: 9,-



Les Allergènes

Allergene & Zusatzstoffe

Alle Fragen zu enthaltenden
Allergenen und Zusatzstoffen in
unseren Produkten beantworten
wir Dir gerne!

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

