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 (Café au Lait, Croissant, O-Saft, Marmelade)	8,90
Käse (g)	4,-
Schinken	4,50
Saucisson (l,8)	4,50
Marmelade (verschiedene Sorten, d'arbo, 28gr)	1,50
Portion Butter (g) (20gr)	1,-
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

La Femme du Boulanger
Brot • Pâtisserie • Apéritif
Berlin

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)	7,50
Quiche Spinat & Roquefort (a,c, g)	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!

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin

Nos Snacks

Unsere Snacks

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

Assiette Apéro - Käse 12,50

2 Sorten Käse, Oliven, Dip und unser hausgebackenes Brot (a, g)

Assiette Apéro - Charcuterie 13,50

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

Assiette Apéro - Mixte 15,–

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

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

Portion Oliven 4,50

Natur oder à la Basque eingelegt mit Piment d'Espelette

Portion Brot extra 2,50

Portion Butter 1,–
(20gr)

La Femme du Boulanger
Brot • Pâtisserie • Apéritif
Berlin

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.

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin

Espresso	2,-
Espresso double	3,50
Espresso Macchiato	2,50
Café Crème	3,-
Cappuccino (g)	3,60
Café au Lait (g)	4,50
Latte Macchiato (g)	4,50
mit Caramel	4,50
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

Unsere Sommer Café-Edition

Café-Spezialitäten, Chai Latte oder Matcha Latte kalt erfrischend auf Eis - “on the rocks” - serviert

Iced Café Crème
3,70

Iced Café Crème Orange
6,–

Iced Cappuccino
4,50

Iced Latte Macchiato
5,–

Iced Matcha oder Chai Latte
6,–

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 ursprünlich.

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

Mineralwasser Preußenquelle still/sprudel (0,275L Fl.)	2,50
Mineralwasser Preußenquelle still/sprudel (0,75L Fl.)	6,50
Saftschorle OSTMOST Rharbarbar, Apfel, Streuobst gemischt, Apfel-Johannisbeere (0,33L Fl.)	3,20
Orangina gelb (0,25L Fl.)	3,20
CocaCola (0,2L Fl.)	2,90
CocaCola ZERO (0,2L Fl.)	2,90
Grenadine à l'eau (1)	2,70
Menthe à l'eau (1)	2,70
Orangensaft Bio (0,2L Fl.)	3,-
Tonic Water FeverTree Mediterranean (0,2 Fl.)	3,50
Ginger Ale FeverTree (0,2 Fl.)	3,50
Citron Pressé (frisch gepresste Zitrone mit Wasser und Eis)	2,90

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin

Karaffe 0,5L Leitungswasser: Servicepauschale: 2,50
(bei Fragen dazu, sprecht 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.

La Femme du Boulanger
Brot • Pâtisserie • Apéritif
Berlin

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!

Unsere Spritz - je 9,50 euro

CAPO SPRITZ: 4 cl Le Vrai Cap Corse + frz. Perlwein
CAPO TONIC: 4cl Le Vrai Cap Corse + Tonic Water

(enthält Sulfite, Nüsse und Chinin)

rot - bittersüß

weiß - zitronig frisch

grande Réserve rot
bitterherb

grande Réserve weiß
zitronig bitter

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

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin

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] Flessa-Bräu PILS Flessa-Bräu ROTBIER Flessa-Bräu ALSTER	3,90	5,80
Alkoholfreies Bier Riedenburger (0,33L Fl.)		3,50

Spirituosen

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

Longdrinks

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

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin

...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.

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin

	0,1 L	0, 25 L
Hauswein rosé/weiß/rot	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 — 4,– — 8,–

Muscadet Sévre et Maine sur Lie
La Muse, Domaine du Moulin Camus
Melon de Bourgogne — 4,– — 8,–

Rotwein

Corbières
Château du Grand Caumont
Carignan, Syrah, Grenache — 4,50 — 9,–

Côtes du Rhône
Le Pas de la Beaume, Camille Cayran
Grenache, Syrah, Carignan — 4,50 — 9,–

	0,1 L	0,75 L
Crémant blanc/rosé "La Belle au Bulle"	7,50	47,–
Champagne blanc/rosé "La Clé de la Femme"		75,–

Nos Pastis & Anisées

Pastis

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

Anisée

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

La Femme du Boulanger
Brot • Pâtisserie • Apéritif
Berlin

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.

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 Destilled 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

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin

Nos Absinths

Unsere Absinths

Unsere Absinth 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)

La Femme du Boulanger
Brot • Pâtisserie • Apéritif
Berlin

Absinthe AMÈRE

Lemercier Frères - Pontarlier

Bitternoten Wermut, präsenter 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 Allèrgenes

Allergene & Zusatzstoffe

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

a Glutenhaltiges 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

La Femme du Boulanger
Brot · Pâtisserie · Apéritif
Berlin