



MENU

ENGLISH
VERSION FROM
PAGE 13

Le petit Déjeuner FRÜHSTÜCK

ALLE
PREISE IN
EURO

Français 5,50

Baguette, Butter, Konfitüre und wahlweise ein Croissant oder Pain au Chocolat

Croissant French Toast 10,00

mit Beeren, Banane, Himbeerpüree, Ahornsirup, Pistazien, Schokostreuseln, Schlagsahne

Fromage 14,00

fünf französische Käsespezialitäten, Konfitüre, Butter, Brotkorb

Mixte 14,00

vier französische Käsespezialitäten, französische Salami, Schinken, Enten-Rillettes, Cornichons, Konfitüre, Butter, Brotkorb

Végétarien 14,00

zwei hausgemachte Frischkäsecremes (Oliven und Rucola/halbgetrocknete Tomaten), zwei französische Käsespezialitäten, Konfitüre, Butter, Brotkorb und kleines Rührei

Saumon 14,50

Räucherlachs, Wasabi-Creme, Honig-Senf-Sauce, kleiner Salat, Konfitüre, Butter, Brotkorb

Grand für Zwei 21,50

vier französische Käsespezialitäten, französische Salami, zwei Sorten Schinken, Putenbrust, Enten-Rillettes, Cornichons, zwei gekochte Eier, kleiner Obstsalat, Konfitüre, Butter, Brotkorb

Granola hausgemacht	10,00
aus Vollkorn-Haferflocken und vielen verschiedenen Nüssen mit Agavensirup geröstet, Pistazien, Himbeerpüree, Beeren, Banane, Ahornsirup, Naturjoghurt mit veganem Joghurt	+ 1,00
Bircher Müsli hausgemacht	9,00
aus Vollkorn-Haferflocken, Apfel, Joghurt, Haselnüssen, Pistazien, frischen Früchten, gesüßt mit Ahornsirup	
Joghurt mit frischen Früchten	7,00
Obstsalat	7,50
Nuss-Nougat-Creme	1,00
Omelette aus drei Eiern	
serviert mit Kresse, Toast und Butter	6,00
mit Tomate	+ 1,50
mit Feta	+ 1,50
mit Comté-Käse	+ 1,50
mit Speck	+ 1,50
mit Ziegenkäse	+ 2,00
mit Avocado	+ 2,00
mit Räucherlachs	+ 3,00
Toast du Roi	8,00
Toast-Sandwich mit Omelette, Ziegenfrischkäse, Gurke	
zwei Eier im Glas	5,50
serviert mit Kresse, Toast und Butter	
gekochtes Ei	2,00

Les Baguettes SANDWICHES

Merguez	8,50
zwei französische Lamm-Rind-Würstchen im Steinofenbaguette mit Salat, Tomate, Dijonsenf	
Avocado-Lachs	8,50
Avocado, Räucherlachs, Tomate, Wasabi-Creme	
Saumon	7,50
Räucherlachs, Tomate, Wasabi-Creme	
Avocado	7,00
vegan, mit Avocado, halbtrockneten Tomaten, Olivenöl	
Chèvre	7,00
französische Ziegenrolle, Apfel, Ingwer-Konfitüre	
Tonton	7,00
Chaource (französischer Rohmilchkäse), Salat, Apfel, Walnuss	
Paris	7,00
Pariser Kochschinken, Comté-Käse, Salat, Gurke, Tomate	
Mignon	7,00
luftgetrockneter Schinken, Comté-Käse, Salat, Gurke, Tomate	
Provence	7,00
hausgemachte Creme aus Ziegenfrischkäse, Rucola und Oliven, mit halbtrockneten Tomaten	
Dindon	6,50
Putenbrust, Dijon-Mayonnaise, Rucola, Gurke, Tomate	
Garçon	6,50
Enten-Rillettes, Cornichons	
Avistou	6,50
französische luftgetrocknete Salami, Salat, Gurke, Tomate	

Auch als warmer Vollkorn-Toast oder Croissant

Les petits Plats KLEINE SPEISEN

Quiche Salade 11,50
Quiche nach Tagesangebot mit kleinem Salat

Croque-Monsieur 11,50
überbackener Vollkorn-Toast mit Pariser Kochschinken
und Comté-Käse, mit kleinem Salat

Croque-Monsieur vegetarisch 11,50
überbackener Vollkorn-Toast mit halbgetrockneten
Tomaten und Comté-Käse, mit kleinem Salat

Merguez mit Salat 9,50
zwei französische Lamm-Rind-Würstchen
mit kleinem Salat, Dijonsenf und Brot

Soupe du Jour 8,50
Suppen nach Tagesangebot mit frischem Baguette

Les Salades **SALATE**

Salade Fleury

11,00

Wildkräutersalat mit Gurke, Tomate, Paprika,
Avocado, Kürbiskernen, Vinaigrette

Salade Chèvre chaud

12,00

Wildkräutersalat mit überbackenem
französischen Ziegenkäse, Honig, Vinaigrette

Les Gâteaux **KUCHEN**

Gâteaux Maison

ab 3,20

hausgemachte französische Kuchen
nach Tagesangebot

Les Boissons chaudes **HEISSE GETRÄNKE**

Espresso ¹	einfach 2,30	doppelt 3,00
Espresso Macchiato ¹	einfach 2,50	doppelt 3,20
Cappuccino ¹	einfach 3,80	doppelt 4,50
Cappuccino ¹		groß 4,90
Latte Macchiato ¹	einfach 4,20	doppelt 4,90
Latte Macchiato ¹		groß 5,00
Flat White ¹		4,20
Café au Lait ¹		4,40
Café Crème ¹	klein 3,10	groß 3,90

Matcha Latte 4,50

Kurkuma Latte 4,50

Chai Latte 0,4l 4,90

ungesüßte Schokolade 4,00

Schokolade mit Chili, Ingwer, Zimt 4,50

Kinder-Schokolade 2,50

weiße Schokolade 4,00

Ovomaltine 4,00

Glas Milch 0,2l 2,00 0,4l 3,00

heiße Zitrone 0,4l 4,50

heiße Inge 0,2l 3,30 0,4l 5,50
handgemachter Ingwer-Sirup

mit Hafer-, Soja- oder Mandelmilch + 0,30

mit laktosefreier Milch + 0,30

Les Thés TEE

Schwarzer Tee

Assam malzig, aromatisch & würzig

Earl Grey mit dem Aroma der Bergamotte

Grüner Tee

chinesischer Green Keemun Congou mild

Rotbusch

südafrikanischer Rooibos vollmundig & sanft

Kräutertee

Ginger & Lemon Ingwer, Lemongras, Zitronenschale, Süßholzwurzel, Minze

Nana-Minze aus Marokko

Verveine Zitronenverbene

Fenchel

Kamille

Tasse 3,50

Kanne 6,00

Les Boissons froides KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,2l 2,00	0,4l 3,50
Évian (still)		
Spreequell (mit Kohlensäure)		

Säfte und Saftschorlen	0,2l 3,20	0,4l 5,50
Apfelsaft		
Maracujasaft		
Rhabarbernektar		
Sauerkirschnektar		

frisch gepresster Orangensaft	0,2l 4,00	0,4l 6,00
--------------------------------------	-----------	-----------

Mimosa		0,1l 5,50
frisch gepresster Orangensaft mit Crémant		

Erfrischungsgetränke		
Coca Cola ^{1, 2}	0,2l 3,00	0,4l 5,00
Coca Cola Zero ^{1, 2, 8}	0,2l 3,00	0,4l 5,00
Orangina		0,25l 3,50
Bio-Zisch (verschiedene Sorten)		0,33l 3,50

Inge auf Eis	0,2l 3,30	0,4l 5,50
handgemachter Ingwer-Sirup		

Frappé	0,2l 4,20	
Latte Macchiato auf Eis		

Sirup mit Wasser	0,2l 2,70	0,4l 4,50
(mit oder ohne Kohlensäure)		
Pfefferminze ²		
Grenadine (Beerenfrüchte) ²		
Zitrone ²		
Pfirsich ²		
Lavendel ²		
Orgeat (Mandeln) ²		

Les Bières **BIERE**

Quartiermeister^{GL} 0,33 l 3,50
handwerkliches Bier aus der Lausitz

Meteor^{GL} 0,33 l 3,50
französisches Bier aus dem Elsass

Kronenbourg 1664 blanc 0,33 l 3,80
mildes Bier mit erfrischender Zitrusnote

Jever alkoholfrei^{GL} 0,33 l 3,50

Alster^{GL} 0,4 l 4,50

Panaché Monaco^{GL} 0,4 l 5,00
Alster mit Grenadine-Sirup

Les Vins **QUALITÄTSWEINE AUS FRANKREICH**

weiß
Chardonnay^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00
Elsässer Riesling^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00
Sauvignon Blanc^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00

rot
Merlot^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00

rosé
F. Colombe^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00

Weinschorle^{SO} 0,2 l 5,50

L'Apéro VOR DEM ESSEN

Picon Bière ^{2, 3, GL} mildes Bier mit einem Schuss Orangen-Bitter	0,2l	4,00
Crémant de Loire Excellence Brut ^{SO} Bouvet-Ladubay	0,1l	6,00
Kir Royal ^{2, SO} Crémant & Crème de Cassis	0,1l	6,50
Pêché Mignon ^{SO} Crémant & Pfirsichlikör	0,1l	6,50
Aperol Sprizz ^{2, 3, SO} mit Crémant	0,2l	7,00
Limoncello Sprizz ^{2, SO} mit Crémant	0,2l	7,00
Wilde Inge Ingwer Sprizz mit Crémant	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry ^{SO}	0,2l	7,00
Martini bianco ⁹	5 cl	4,00
Campari ²	5 cl	3,00
Campari Orange ²	0,2l	6,00
Pernod ²	2 cl 3,80	4 cl 5,80
Ricard ²	2 cl 3,80	4 cl 5,80

Les Digestifs NACH DEM ESSEN

Calvados	2 cl 3,00	4 cl 5,00
Averna	2 cl 2,00	4 cl 4,00
Poire Williams Eau de Vie	2 cl 3,00	4 cl 5,00

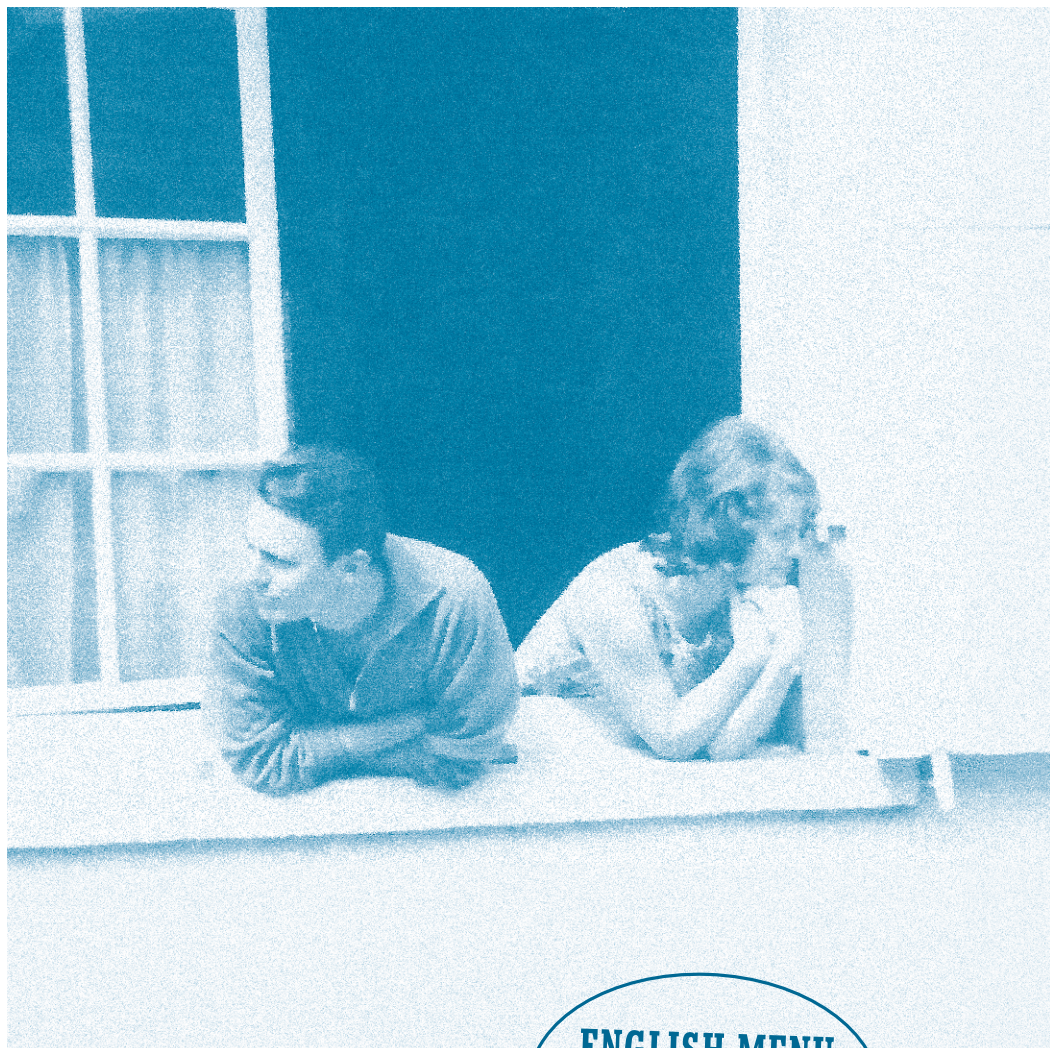
Zusatzstoffe

- 1 = Coffein
- 2 = Farbstoff
- 3 = Chinin
- 4 = Konservierungsstoff
- 5 = Milcheiweiß
- 6 = Phosphat
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Süßstoff
- 9 = Antioxidationsmittel

Allergene

- GL = Gluten
- EI = Eier
- ER = Erdnüsse
- MI = Milch
- SL = Sellerie
- SE = Sesam
- LU = Lupinen
- FI = Fische
- SJ = Soja
- SC = Schalenfrüchte
- SO = Schwefeldioxid, Sulfite
- SF = Senf

**WEITERE INFORMATIONEN
ZU ZUSATZSTOFFEN UND
ALLERGENEN ERHALTEN SIE
BEI UNSEREM PERSONAL**



ENGLISH MENU

PLEASE NOTE: ALL PRICES
ARE IN EURO AND INCLUDE VAT.
TIP IS NOT INCLUDED.



Le petit Déjeuner BREAKFAST

ALL
PRICES IN
EURO

Français 5,50
baguette, butter, jam and choice of
croissant or pain au chocolat

Croissant French Toast 10,00
with berries, banana, raspberry mash, maple syrup,
pistachio, chocolate sprinkles, whipped cream

Fromage 14,00
five types of french specialty cheeses, jam, butter, bread

Mixte 14,00
four types of french specialty cheeses, french salami,
ham, rillettes (duck meat spread), cornichons, jam,
butter, bread

Végétarien 14,00
two variations of homemade cream cheese (olives and
rocket salad/semi-dried tomatoes), two types of french
specialty cheeses, jam, butter, bread and a small portion
of scrambled eggs

Saumon 14,50
smoked salmon, wasabi creme, honey mustard sauce,
small salad, jam, butter, bread

Grand for Two 21,50
four types of french specialty cheeses, french salami,
two types of ham, turkey breast, rillettes (duck meat spread),
cornichons, two boiled eggs, small fruit salad, jam,
butter, bread

Granola homemade	10,00
with wholemeal oat flakes and lots of different nuts roasted with agave sirup, pistachio, raspberry mash, berries, banana, maple syrup and yoghurt with vegan yoghurt	+ 1,00
Bircher Müsli homemade	9,00
with wholemeal oat flakes, apple, yoghurt, hazelnuts, pistachio, fresh fruit, sweetened with maple syrup	
Yoghurt with fresh fruit	7,00
Fruit salad	7,50
Hazelnut-chocolate spread	1,00
Omelette made from three eggs	
served with cress, toast and butter	6,00
with tomato	+ 1,50
with feta cheese	+ 1,50
with Comté (french hard cheese)	+ 1,50
with bacon	+ 1,50
with goat cheese	+ 2,00
with avocado	+ 2,00
with smoked salmon	+ 3,00
Toast du Roi	8,00
sandwich with omelette, goat cream cheese, cucumber	
Two soft-boiled eggs in a glass	5,50
served with cress, toast and butter	
Boiled egg	2,00

Les Baguettes SANDWICHES

Merguez	8,50
two french lamb/beef-sausages, salad, tomato, Dijon mustard	
Avocado-Salmon	8,50
avocado, smoked salmon, tomato, wasabi creme	
Saumon	7,50
smoked salmon, tomato, wasabi creme	
Avocado	7,00
vegan, with avocado, semi-dried tomatoes, olive oil	
Chèvre	7,00
french goat cheese, apple, ginger marmalade	
Tonton	7,00
Chaource (french raw milk cheese), salad, apple, walnut	
Paris	7,00
ham, Comté (french hard cheese), salad, cucumber, tomato	
Mignon	7,00
air-dried ham, Comté, salad, cucumber, tomato	
Provence	7,00
homemade spread made of goat cream cheese, olives and rocket salad, semi-dried tomatoes	
Dindon	6,50
turkey breast, Dijon-mayonnaise, rocket, cucumber, tomato	
Garçon	6,50
rillettes (duck meat spread), cornichons	
Avistou	6,50
french air-dried salami, salad, cucumber, tomato	

Also available on hot wholewheat toast or croissant

Les petits Plats **SMALL MEALS**

Quiche Salade 11,50
quiche of the day with a small salad

Croque-Monsieur 11,50
wholewheat sandwich with ham and
Comté (french hard cheese), oven baked with
a cheese topping and a small side salad

Vegetarian Croque-Monsieur 11,50
wholewheat sandwich with semi-dried tomatoes
and Comté (french hard cheese), oven baked with
a cheese topping and a small side salad

Merguez with salad 9,50
two french lamb/beef-sausages with a small salad,
Dijon mustard and bread

Soupe du Jour 8,50
soup of the day to choose from,
served with fresh baguette

Les Salades **SALAD**

Salade Fleury

wild herb salad with cucumber, tomato,
avocado, pumpkin seed, vinaigrette

11,00

Salade Chèvre chaud

wild herb salad with oven baked french
goat cheese, honey, vinaigrette

12,00

Les Gâteaux **CAKE**

Gâteaux Maison

homemade french cakes

from 3,20

Les Boissons chaudes **HOT DRINKS**

Espresso ¹	single 2,30	double 3,00
Espresso Macchiato ¹	single 2,50	double 3,20
Cappuccino ¹	single 3,80	double 4,50
Cappuccino ¹		large 4,90
Latte Macchiato ¹	single 4,20	double 4,90
Latte Macchiato ¹		large 5,00
Flat White ¹		4,20
Café au Lait ¹		4,40
Americano ¹	small 3,10	large 3,90
Matcha Latte		4,50
Kurkuma Latte		4,50
Chai Latte		0,4l 4,90
Hot chocolate		4,00
Hot chocolate with chili, ginger, cinnamon		4,50
Kids hot chocolate		2,50
White hot chocolate		4,00
Ovomaltine		4,00
Glas of milk	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Hot lemon drink		0,4l 4,50
Hot Inge	0,2l 3,30	0,4l 5,50
handmade ginger syrup		
with oat milk, soy milk or almond milk		+ 0,30
with lactose free milk		+ 0,30

Les Thés TEA

Black tea

Assam malty & aromatic

Earl Grey with bergamot flavour

Green tea

chinese Green Keemun Congou mild

Rooibos

from South Africa full-bodied & gentle

Herbal tea

ginger & lemon ginger, lemongrass, lemon peel, licorice, mint

nana mint from Morocco

verveine lemon verbena

fennel

camomile

Cup 3,50

Pot 6,00

Les Boissons froides BEVERAGES

Mineral water	0,2l 2,00	0,4l 3,50
Évian (still)		
Spreequell (sparkling)		
Juice or juice mixed with sparkling water	0,2l 3,20	0,4l 5,50
apple		
passion fruit		
rhubarb		
sour cherry		
Fresh orange juice	0,2l 4,00	0,4l 6,00
Mimosa		0,1l 5,50
fresh orange juice with Crémant		
Soft drinks		
Coca Cola ^{1,2}	0,2l 3,00	0,4l 5,00
Coca Cola Zero ^{1,2,8}	0,2l 3,00	0,4l 5,00
Orangina		0,25l 3,50
Bio-Zisch (various flavors)		0,33l 3,50
Iced Inge	0,2l 3,30	0,4l 5,50
handmade ginger syrup		
Frappé	0,2l 4,20	
iced latte macchiato		
Syrup with water	0,2l 2,70	0,4l 4,50
(still or sparkling)		
peppermint ²		
grenadine (red berries) ²		
lemon ²		
peach ²		
lavender ²		
orgeat (almond) ²		

Les Bières BEER

Quartiermeister^{GL} 0,33 l 3,50
craft beer from the Lausitz region

Meteor^{GL} 0,33 l 3,50
french beer from the Alsace region

Kronenbourg 1664 blanc 0,33 l 3,80
mild beer with a refreshing citrus flavour

Jever non-alcoholic^{GL} 0,33 l 3,50

Shandy^{GL} 0,4 l 4,50

Panaché Monaco^{GL} 0,4 l 5,00
shandy with grenadine syrup

Les Vins FRENCH QUALITY WINE

white
Chardonnay^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00
Elsässer Riesling^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00
Sauvignon Blanc^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00

red
Merlot^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00

rosé
F. Colombe^{SO} 0,2 l 6,50 0,5 l 15,00

Wine spritzer^{SO} 0,2 l 5,50

L'Aspero APERITIF

Picon Bière ^{2, 3, GL} mild beer with orange bitters	0,2l	4,00
Crémant de Loire Excellence Brut ^{SO} Bouvet-Ladubay	0,1l	6,00
Kir Royal ^{2, SO} Crémant & Crème de Cassis	0,1l	6,50
Pêché Mignon ^{SO} Crémant & peach liqueur	0,1l	6,50
Aperol Sprizz ^{2, 3, SO} with Crémant	0,2l	7,00
Limoncello Sprizz ^{2, SO} with Crémant	0,2l	7,00
Wild Inge ginger Sprizz with Crémant	0,2l	7,00
Lillet Wild Berry ^{SO}	0,2l	7,00
Martini bianco ⁹	5 cl	4,00
Campari ²	5 cl	4,00
Campari Orange ²	0,2l	6,00
Pernod ²	2 cl 3,80	4 cl 5,80
Ricard ²	2 cl 3,80	4 cl 5,80

Les Digestifs DIGESTIF

Calvados	2 cl 3,00	4 cl 5,00
Averna	2 cl 2,00	4 cl 4,00
Poire Williams	2 cl 3,00	4 cl 5,00

Additives

- 1 = caffeine
- 2 = colorant
- 3 = quinine
- 4 = preservatives
- 5 = milk-protein
- 6 = phosphate
- 7 = flavor enhancers
- 8 = sweetener
- 9 = antioxidant

Allergens

- GL = gluten
- EI = eggs
- ER = peanuts
- MI = milk
- SL = celery
- SE = sesame
- LU = lupins
- FI = fish
- SJ = soy
- SC = tree nuts
- SO = sulfit
- SF = mustard

FOR FURTHER
INFORMATIONS REGARDING
ADDITIVES AND ALLERGENS,
PLEASE ASK OUR STAFF.

Café Fleury · Weinbergsweg 20 · 10119 Berlin
open daily from 9 a.m. to 7 p.m. · phone: (030) 4403 4144