



HERZLICH WILLKOMMEN



BON APPÉTIT

**Herzlich willkommen im Restaurant [Bistro]
BIJOU**

**Seit November 2023 begrüßen wir Sie in unserem Haus
mit einer Auswahl an französisch inspirierten Köstlichkeiten.
Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten begeistern.**

**Entdecken Sie unsere
- im Steinofen gebackenen - Flammkuchen und La Flûtes,
abwechslungsreiche Burger,
herzhafte und süße Crêpes,
sowie unser vegetarisches Angebot.**

**Dazu servieren wir Ihnen gerne ausgewählte französische Weine
und erfrischende, hausgemachte Limonaden.**

**Genießen Sie bei uns ein kleines Stück Frankreich,
frisch und mit viel Herz.**

**bon appétit!
Ihr Team vom Restaurant BIJOU**

**Instagram • bijou.preetz
Google • BIJOU Preetz [Restaurant]
Telefon • 0178-1744361
Mail • bijou.kontakt@yahoo.com**



SPEISEKARTE

Vorspeisen

1 / BAGUETTE GRILLÉE

Baguette aus dem Steinofen belegt mit Frischkäse,
Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, geräucherten Schinken & Balsamico
7,80

2 / PETITE SALADE

gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, dazu geröstetes Baguette
& Frischkäse-Dip
8,50

3 / RÔLE

französische Teigrolle
gefüllt mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Gurken und Remoulade
8,70



Aperitifs

APEROL SPRITZ

7,50

WILDBERRY LILLET

8,00

BIJOU SPRITZ

8,50

PROSECCO AUF EIS

4,50





Flammkuchen

NEUE REZEPTUR

auf Wunsch mit einem bunt gemischten Beilagensalat +3,30

spécial

4 / SAUMON

geräucherter Lachs, Blattspinat, Kirschtomaten, Dill,
frischer Zitronensaft, Mozzarella
17,80



7 / PARIS UNSERE EMPFEHLUNG

geräucherter Schinken, Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan, Balsamico
17,30

6 / POULET

zarte Hähnchenbrust, rote Zwiebeln, Mais,
leichte Sauce Hollandaise, Mozzarella
17,40

10 / NOBLE

Edelsalami, Paprika, Zwiebeln, Mais,
Jalapeños, Kirschtomaten, Mozzarella
17,70

klassique

8 / ELSÄSSER

klassisch mit geräucherten Speckwürfeln
& Zwiebeln
15,00

im Steinofen
Gebacken

5 / ELSÄSSER PREMIUM

geräucherte Speckwürfel, Lauchzwiebeln, Mozzarella,
Kirschtomaten
17,00

29 / VEGETARISCH DÉLICIEUX ✓

Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamico,
Sonnenblumenkerne
15,00

26 / VEGAN DÉLICIEUX

vegane Creme, Kirschtomaten, Zwiebeln, Paprika,
Mais, Sonnenblumenkerne
15,50





La Flûte

wahlweise mit Frischkäse, hausgemachter Remoulade oder Aioli

- dazu ein bunt gemischter Beilagensalat (inkl.)

12 / BORDEAUX UNSERE EMPFEHLUNG

Lollo Bionda, Edelsalami, rote Zwiebeln,
Kirschtomaten, Mais, Gouda
18,60

13 / MARSEILLE

Lollo Bionda, geräucherter Lachs in Scheiben, Blattspinat, Kirschtomaten,
Dill, frischer Zitronensaft, Gouda
18,90

15 / TOULOUSE

Lollo Bionda, zarte Hähnchenbrust, Zwiebeln, Paprika,
Kirschtomaten, Gouda
18,70



16 / MONTPELLIER

Rucola, geräucherter Schinken, Kirschtomaten,
Zwiebeln, Paprika, Gouda
18,50

30 / VEGETARISCH SPORTIF ✓

Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella,
Sonnenblumenkerne
16,80



im Steinofen
Gebacken





Burger

à la française

Wahlweise mit

- einem bunt gemischten Beilagensalat 3,30 oder
- potato dippers (knusprige Pommes in U-Form) 4,00



33 / BŒUF C A M E M B E R T

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Lollo Bionda, Camembert, Preiselbeeren,
geräucherter Schinken & Frischkäse

16,50

34 / R O Q U E T T E UNSERE EMPFEHLUNG

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Rucola, gebratene Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Parmesan,
Frischkäse & Balsamico

16,30

35 / G E L I

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Lollo Bionda, geräucherte Speckwürfel, Jalapeños, Mais,
gebratene Kirschtomaten, Zwiebeln, Gouda, hausgemachte Remoulade
16,80

37 / F E R M I E R JETZT NEU

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
gebratene Zwiebeln & Champignons, geräucherter Schinken,
Parmesan, Frischkäse und Rucola
16,60

36 / E N F A N T S

- Burger für Kinder bis 12 Jahre .
- kleines Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Lollo Bionda, Zwiebeln, Gurkenscheiben, Gouda, Frischkäse
11,50



herzhafte Crêpes

herhaft mit Frischkäse, Petersilie & Balsamico
- dazu ein bunt gemischter Beilagensalat (inkl.)

19 / LOIRE

**geräucherte Speckwürfel, Zwiebeln, Paprika,
Kirschtomaten & Gouda**
16,80

20 / RÖHNE UNSERE EMPFEHLUNG

**geräucherter Lachs, Blattspinat, Kirschtomaten,
frischer Zitronensaft & Dill**
17,60

21 / MOSEL

**Camembert, Preiselbeeren,
geräucherter Schinken & frische Minze**
17,00

27 / VEGETARISCH COPIEUX ☘

**Champignons, Kirschtomaten, Paprika, Zwiebel, Rucola,
frische Petersilie & Balsamico**
16,50



süße Crêpes

22 / SUCRE

mit Zimt & Zucker
5,50

23 / COMPOTE

mit Apfelmus
6,00

24 / CHOCOLAT

mit Nutella
6,50

25 / CHOCOLAT PREMIUM

mit Nutella und Banane oder Himbeeren
7,50





Dessert

32 / M O U S S E A U C H O C O L A T

auf einem Erdbeerspiegel, dazu frische Himbeeren,
Minze & Puderzucker
6,00

33 / T R U F F E

cremige Haselnuss-Eiscreme mit weichem Schokoladenkern,
umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und Baiserstückchen,
mit frischen Himbeeren

6,50



Digestifs

E R D B E E R L I M E S

3,50

P E R N O D A U F E I S

3,80

O L D E S L O E R K O R N

3,00

WENDEN SIE SICH GERNE AN UNS
BEI FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENE





Weinkarte

L'ESPRIT DE MISTRAL VIN DE FRANCE

MERLOT Rotwein /trocken

dunkelrote Farbe mit einigen Highlights,
Aromen schwarzer Früchte und süßlicher Gewürze,
ein französischer Klassiker

CABERNET SAUVIGNON Rotwein /trocken

mediterraner Cabernet - vollmundig und harmonisch
mit der reifen Frucht von Brombeeren und Rhabarber,
süßliche Vanille im Finale, ein köstlicher Südfranzose

CHARDONNAY Weißwein /trocken (auch als Schorle)

goldene Farbe mit leicht grünen Akzenten,
Aromen weißer Früchte, Zitrusfrüchten
und ein Hauch frischer Haselnüsse

SAUVIGNON BLANC Weißwein /trocken (auch als Schorle)

frisch und anregend mit Aromen von Melone und tropischen Früchten,
Kräuter-Noten mit Anklängen von Honig
in feiner Mineralität

MERLOT Rosé /trocken

fruchtige Aromen roter Beerenfrüchte,
dieser Rosé ist sehr erfrischend mit harmonischen Fruchtnoten,
leichte Säure

0,2l / 0,75l

7,50 - 26,50



GETRÄNKE

hausgemachte Limonaden 0,5l

mit frischer Minze und Limettenscheiben
5,90

ERDBEERE

HIMBEERE

HOLUNDER



hausgemachter Eistee 0,5l

Zitrone mit Holunder und Himbeere
5,80

Softgetränke 0,33l



COLA, COLA ZERO,
FANTA, MEZZO MIX

4,50

Granini Schorlen 0,33l

APFEL, MARACUJA, RHABARBER

4,70





Wasser

**MAGNUS still oder medium
0,25 / 0,75**

2,80 - 8,20

Fassbier

C A R L S B E R G 0 , 3 L 3,70

C A R L S B E R G 0 , 5 L 6,00

A L S T E R W A S S E R 0 , 3 L 3,60

A L S T E R W A S S E R 0 , 5 L 5,90

Flaschenbier

C A R L S B E R G A L K O H O L F R E I 0 , 3 3 L 4,30

E R D I N G E R N A T U R T R Ü B 0 , 5 L 6,20

E R D I N G E R A L K O H O L F R E I 0 , 5 L 6,20

D U C K S T E I N 0 , 5 L 6,40

B L A N C 1 6 6 4 0 , 3 3 L 4,50

französisches Bier mit einem Hauch Zitrone



Spirituosen

Limonaden • Eistee • Softgetränke • Säfte

M I T S C H U S S 4 C L

- Vodka + 3,50 • Gin + 4,00 • Jack Daniels + 3,80 •
- Bacardi + 3,70 • Oldesloer Korn + 3,00 •



Heißgetränke



CAFÉ CREMA	3 , 6 0
CAPPUCCINO	3 , 8 0
ESPRESSO	3 , 0 0
WARMER KAKAO	4 , 2 0
LIESELS TEEWELT verschiedene Sorten	4 , 0 0

Cocktails

0,4L - 9,50
alkoholfrei - 7,50

MOJITO

weißer Rum, Soda, Limette, Minze,
Rohrzucker

HIMBEER MOJITO

weißer Rum, Himbeeren, Soda, Limette,
Minze

PINA COLADA

weißer Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme,
Sahne

STRAWBERRY COLADA

weißer Rum, Erdbeeren, Ananassaft, Kokosnusscreme, Sirup,
Sahne

SEX ON THE BEACH

Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry-Saft, Orangensaft, Zitronensaft

