

**A LA CARTE**

17:30 - 22:30

**AFTEN MENU**

Saltet laks, stenbiderrogn, rygeost, urter  
Kalvemørbrad, persillepuré, kålskud, marv, kartoffelgratin  
Syltet ananas, chokolade blinis, passionsfrugt, kokos

*3 retter - 375*

Vælg ost / dessert

**HORS D'OEUVRES**

**HOMARD GRILLÉ** 175  
1/2 grillet hummer med hvidløg, chili og citron.

**TARTARE de SAUMON** 125  
Friskrørt laksetatar  
med citroncrème, frissé og grillet brød.

**TERRINE de FOIE GRAS** 135  
Hertil chutney og grillet brød.

**ESCARGOTS** 95  
6 snegle i hvidløg og persille.

**SALADE CHÈVRE CHAUD** 95  
Gratineret gedeost på crouton  
med salater, syltede valnødder og rosiner.

**L'ENTRÉE du JOUR** 125  
Dagens menuforret. Se menu.

**THON CRU** 125  
Råmarineret tun med grøn peber,  
ansjos, mynte og parmesan.

**RIS DE VEAU** 135  
Glaserede kalvebrisler med jordskokker,  
æble og rødløg.

**MOULES** 95  
Muslinger dampet i hvidvin, fennikel,  
rosmarin, hvidløg og persille.

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** 125  
Gratineret løgsuppe.

**TARTE FLAMBÉE**

“Trøffelpizza” Med gruyère  
og friskost  
135

**SNACKS**

Sprød kuller med urtecreme og lime.  
85

Oliven og nødder.  
45

Iberico Bellota sortfodsskinke  
med tomattatar og grillet brød.  
85

**LES HUITRES**

Østers med vinaigrette og citron  
6 stk./9 stk./12 stk.  
145 / 225 / 285

**SUPPLÉMENT**

**POMMES FRITES**  
Hjemmelavede pommes frites  
med mayonnaise eller béarnaise.  
55

**SALADE VERTE**  
Grøn salat med  
tomat og vinaigrette.  
55

**PASTIS**

– BISTRO –

# A LA CARTE

17:30 - 22:30

## LES VIANDES

**STEAK FRITES** 275  
Grillet ribeye. Hertil pommes frites, béarnaise, bagt tomat og salat.

**STEAK TARTARE** 225  
Friskhakket kalveinderlår rørt med kapers, cornichons, tomat, sennep, cognac og krydderurter. Hertil pommes frites og salat.

**LAPIN PROVENÇALE** 195  
Braiseret kanin i cassoulet med parmesan, urter, citron og rosmarin.

**JOUES de PORC** 225  
Glacerede svinekæber med risotto, svampe og trøffel.

**PLAT du JOUR** 225  
Dagens menuhovedret. Se menu.

## LES POISSONS

**POISSON DU JOUR** DAGSPRIS  
Torvets fisk.

**MERLU** 245  
Bagt kulmule, spinat og svampe. Hertil kartofler og sauce hollandaise.

**MOULES** 175  
Muslinger dampet i hvidvin, fennikel, rosmarin, hvidløg og persille.

**BOUILLABAISSÉ** 275  
Stor fransk fiskesuppe med fisk og skaldyr. Hertil aioli og croutons.

## FROMAGE

**ASSIETTE de FROMAGES**  
Dagens udvalg af franske oste.  
*kr. 125*

## DESSERT

**POMMES**  
Æblekompot med æblesorbet og creme anglaise  
115

**CHOCOLAT**  
Lys og mørk chokolademousse chokoladekage, Kahlua og knas.  
95

**DESSERT du JOUR**  
Dagens menudessert.  
95

**CRÈME BRÛLÉE**  
Den klassiske med vanilje.  
75

**PROFITEROLES**  
Med hjemmelavet vaniljeis og chokoladesauce.  
95

**GLACE À LA VANILLE**  
Hjemmelavet vaniljeis med chokoladesauce.  
95

**PETITS FOURS**  
Hjemmelavede petits fours.  
50

# PASTIS

– BISTRO –