

A LA CARTE

17:30 - 22:30

AFTEN MENU

Hummerbisque, pighvar, armagnac
Glacerede svinekæber, kål, hyben, kørvel
Lemoncurd, vaniljeis, marengs, crumble

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.

CERF

Filet af dansk vildt med kartoffel, svampe,
perleløg, tyttebær og vildtsauce
285

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

SUPLÉMENT

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.
- JARRET de VEAU** 225
Braiseret kalveskank med risotto, svampe og parmesan
- PLAT du JOUR** 225
Dagens menuhovedret. Se menu.

LES POISSONS

- POISSON DU JOUR** DAGSPRIS
Torvets fisk.
- TURBOT** 275
Pocheret pighvar, spinat og svampe. Hertil kartofler og sauce hollandaise.
- MOULES** 175
Muslinger dampet i hvidvin, fennikel, rosmarin, hvidløg og persille.
- BOUILLABAISSE** 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 –