

Ⓟ
A LA CARTE

DAGENS FROKOST MENU

2 eller 3 retter - spørg tjeneren
225 / 245

CROQUE MONSIEUR Gratineret sandwich med skinke, gruyère, Hertil salat og sennepsdressing.	125	NICOISE Stegt tun, ansjoser, æg, haricots verts, kartoffel, oliven, tomat og dijondressing.	135
CROQUE MADAME Gratineret sandwich med skinke, gruyère og spejlæg. Hertil salat og sennepsdressing.	135	CHEVRE CHAUD Gratineret gedeost på crouton, syltede valnødder og rosiner	135
BOUEF RÔTI Sandwich med oksefilet, bløde løg, pickles, estragon, cornichons, gruyère og tomat.	135	OMELETTE Med gedeost, spinat & parmesan	135

HORS D'OEUVRES

TARTARE de SAUMON Friskrørt laksetatar med citroncrème, frissé og grillet brød.	125
TERRINE de FOIE GRAS Hertil chutney og grillet brød.	135
ESCARGOTS 6 snegle i hvidløg og persille.	95
THON CRU Råmarineret tun med grøn peber, ansjos, mynte og parmesan.	125
RIS DE VEAU Glaserede kalvebrisler med jordskokker, æble og rødløg.	135
MOULES Muslinger dampet med hvidvin, fennikel, rosmarin, hvidløg og persille.	95
HOMARD GRILLÉ 1/2 grillet hummer med hvidløg, chili og citron.	175
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Gratineret løgsuppe.	125
TARTE FLAMBÉE "Trøffelpizza" med gruyère og frokost	135

SNACKS

Oliven og salte nødder.
45

Sprød kuller med urtecreme og lime
85

Iberica 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 vinaigrette.
55

PASTIS

– BISTRO –

®
A LA CARTE

.....
LES VIANDES
.....

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

STEAK TARTARE 225
Friskhakked 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
Braiserede svinekæber med risotto,
svampe og trøffel.

.....
LES POISSONS
.....

POISSON DU JOUR DAGPRIS
Torvets fisk.

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

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

BOUILLABASSE 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

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