

Ⓟ
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 jordkokker, 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

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

SUPPLÉMENT

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

LES POISSONS

POISSON DU JOUR	DAGPRIS
Torvets fisk.	
TURBOT	275
Pocheret pighvar 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

PASTIS

— BISTRO —