

l'apéritif

les apéros

"Petit Jaune" Pastis Ricard 65

Klassisk Anislikør - Is - Filtreret Vand

Juno Spritz 85

Rosé - Pink Grape - Mousserende Vin - Citron

Gin & Tonic 95

Citadelle Gin - Tonic

Kir 110

Crème de Cassis - Hvidvin

Kir Normand 135

Crème de Cassis - Calvados - Æblecider

Kir Royale 155

Crème de Cassis - Champagne

les bières et le cidre

Meteor Pilsner 65

Fadøl - Strassbourg 50cl

Kronenbourg 1664 50

Flaskeøl - Pilsner 33cl

Kronenbourg 1664 Blanc 55

Flaskeøl - Hvede 33cl

Mont Blanc IPA 55

Flaskeøl - India Pale Ale 33cl

Herslev Bryghus Under Solen 0,3% 55

Flaskeøl Non Alc. - Pilsner 33cl

2022 Cidre Réserve **Glas** 100

Famille Dupont **Flaske** 525

de l'eau

Filtreret vand, pr. Person

Med & uden kulsyre, ad libitum

25

Kære gæst.

Ved betaling med firmakort samt kort udstedt uden for EU/EØS tillægges et gebyr på 2,95% af beløbet.

Betaling med almindelige privatkort fra EU/EØS er gebyrfri.

Tak for din forståelse – vi glæder os til at betjene dig!

cocktails

cocktails

Paris Sour

Bourbon - Dubonnet - Sour

115

Espresso Martini

Vodka - Kaffelikør - Espresso

115

Negroni

Citadelle Gin - Vermouth - Campari

115

Gin Fizz aux Fleurs

Gin - Sour - Blomstersirup

115

Old Fashioned

Bourbon - Angostura

115

Whiskey Coing

Whisky - Kvædesirup - Tonic

115

Paloma

Tequila - Lime - Pink Grape

115

sans alcool

Les Pommes aux Fleurs

Æblemost - Sour - Blomstersirup

95

Grenade Épicée

Granatæblejuice - Habanerosirup

95

Le Cassis

Solbær - Sukkersirup - Einz, Zwei, Zero

80

Poire Punch

Pærejuice - Ginger Ale - Sour

65

Citronade Maison

Citronjuice - Sukkersirup - Danskvand

55

les vins au verre

pétillant

S.A. Brut Excellence	65
<i>Vin de France - Louis Perdrier</i>	
2021 Cremant de Bordeaux	95
<i>Bordeaux - Château Bastor-Lamon</i>	

blanc

2023 Côtes du Rhône	85
<i>Rhône - Brunel du la Gardine</i>	
2023 Mâcon-Villages	95
<i>Bourgogne - Romain Lapierre</i>	
2022 Jura Tradition	95
<i>Côtes Du Jura - Chateau Bethanie</i>	
2020 Riesling Grand Cru "Moenchberg"	115
<i>Alsace - Burckel Jung</i>	

rosé

2022 Cinsault	85
<i>Languedoc-Roussillon - Domaine Py</i>	
2023 Clair de Champs	95
<i>Vin de France - Domaine Frédéric Brouca</i>	

champagne

S.A. Champagne Réserve Brut	145
<i>Pierry - Vollereaux</i>	
S.A. Champagne Brut Rosé	175
<i>Montagne de Reims - M. Brugnon</i>	

2023 Sancerre	125
<i>Loire - Louis Millet</i>	
2023 Bourgogne Blanc	125
<i>Bourgogne - Maison Jean Notton</i>	
2022 Granges de Mirabel Viognier	135
<i>Coteaux de l'Ardèche - M. Chapoutier</i>	
2023 Montagny 1er Cru	145
<i>Bourgogne - Les Vignerons Reunis</i>	

orange

2022 Oh My Orange!	85
<i>Vin de France - LGI Wines</i>	
2021 Orange	115
<i>Pouilly Fume - Domaine du Bouchot</i>	

les vins au verre

rouge

S.A. French Telegramme

75

Vin de France - Vignerons Proprietes Associes

2023 Combe aux Jacques

95

Beaujolais-Villages - Louis-Jadot

2023 Pinot Noir

95

Vin de France – Jeff Carell

2022 Syrah

115

Rhône - Maison Bruyère & David

2023 Bourgogne Chitry

125

Bourgogne - Maison Jean Notton

2022 Les Traverses

135

Minervois - Domaine de Courbissac

2022 Châteauneuf-du-Pape

145

Châteauneuf-du-Pape - Closerie du Vaudieu

2023 Maranges

145

Bourgogne - Domaine Regnard

vin doux

S.A. Beaumes de Venise

85

Beaumes de Venise - Rhonea Artisans Vignerons

S.A. Vin Doux Naturel Grenat

85

Rasteau - Domaine Les Artisans

S.A. Coteaux du Layon

95

Loire - Domaine Baumard

2015 Clos du Roy

115

Sauternes - Château Piada

menu dégustation

Bestilles af Hele Bordet

*Vi forslår gerne vine til menuen.
Spørg din tjener hvad vi serverer på glas i dag.*

Gougères au Jambon Pata Negra

Vandbakkelse - Comté - Trøffel - Sortfodsskinke fra Iberico

Courge Doubeurre

Butternut Squash - Friskost - Romesco - Dukkah

Le Tartare

Oksetatar - Bagte Tomater - Rød Basilikum - Macadamia

Magret de Canard

*Andebryst - Radicchio - Salatløg - Trøffel
Kartoffelpuré - Andejus*

Crème Brûlée

Behøver vi sige mere ..?

5 Retter 395

Le Tartare

Oksetatar - Bagte Tomater - Rød Basilikum - Macadamia

Magret de Canard

*Andebryst - Radicchio - Salatløg - Trøffel
Kartoffelpuré - Andejus*

Crème Brûlée

Behøver vi sige mere ..?

3 Retter 295

les caviars

Antonius Caviar

Det familieejede Antonius er verdens største producent med fokus på bæredygtig støropdræt. På deres 4 farme beliggende ved naturlige vandløb i det landlige Polen, styres hele produktionsprocessen fra opdræt til færdig caviar.

Kun den fineste caviar udvælges til deres private label. Caviaren er helt uden borax & består således kun af rogn, salt & godt håndværk. Antonius caviar ompakkes ikke & har således kun ganske få dage fra produktion til servering, hvilket giver en ekstraordinær frisk caviar.

Siberian 30 grams

Baerii-caviar fra den mindre sibiriske stør.
Ren & enkeltsmagende caviar med let & elegant dybde der kan nydes, som den er eller på blinis.
345

Oscietra 30 grams

Oscietra-caviar af fineste kvalitet fra den russiske stør.
Kompleks caviar med cremet & fed tekstur med en dyb smag af umami, nødder & smør, der bogstaveligt talt smelter på tungen.
Nydes som den er eller bruges til at løfte din kolde eller varme ret til et højere niveau.
595

Blinis & Crème Fraîche

Boghvedeblinis - Smør - Crème Fraîche
65

à grignoter

Notre Sélection d'Huîtres

Sentinelles Østers - Mignonette - Citron - Tabasco

3 pcs. 125 / 6 pcs. 225 / 9 pcs. 315 / 12 pcs. 395

Gougères au Jambon Pata Negra

Vandbakkelser - Comté - Trøffel - Sortfodsskinke fra Iberico

75

Coquille Saint Jaques Gratinée

Gratineret Kammusling - Urtesmør - Stegt Brødkrumme

55

Cuisses de Caille à la Poêle

Stegte Vagtellår - Gochujang Barbeque - Røget Creme Fraiche

75

Les Croquettes

Confiteret And - Estragonmayo

75

Pain Maison

Surdejsbrød - Pisket Smør

25

les entrées

Bisque de Langoustine

Jomfruummerbisque - Tomat - Creme Fraiche

145

Supplement af 2 stegte jomfruummerhaler

+ 75

Terrine de Foie Gras de Canard

Andelever - Kvæde - Fersken - Pain d'Epice

175

Le Tartare

Oksetatar - Bagte Tomater - Rød Basilikum - Macadamia

135

Toast aux Girolles

Kantareller - Fløde - Surdejsbrød - Comté

115

Burrata

Courgetter - Persillade - Brødkrumme

105

Courge Doubeurre

Butternut Squash - Friskost - Romesco - Dukkah

95

les plats

Entrecôte Bearnaise

Rib-Eye fra Uruguay - Hjertesalat

Bearnaise - Fritter

375

Pithivier au Jarret de Bœuf & Foie Gras

Braiseret Okseskank - Foie Gras

Blanquette - Spidskål

325

Magret de Canard

Andebryst - Radicchio - Salatløg - Trøffel

Kartoffelpure - Andejus

265

Tartare de Boeuf

Oksetatar - Bagte Tomater - Rød Basilikum - Macadamia

Aioli - Fritter

255

Turbot Poêlé

Stegt Pighvar - Porre

Piment - Soubise

295

Moules Frites

Blåmuslinger fra Vildsund - Saltet Citronsmør

Aioli - Fritter

245

Pommes Terrine

Knoldselleripure - Hasselnødder i Honning

Sauce Comté

195

les fromages et desserts

L'assiette de Fromage

Et udvalg af modne franske gærdoste med behørig garniture.

Comté 24 Månder - Morbier - Brillat Savarin

3 Stk. 135

Comté 24 Månder - Morbier - Brillat Savarin - Epoisses - Roquefort

5 Stk. 175

Profiterole

Vandbakkelse - Vaniljeis - Karamelliseret Pistacie - Chokoladesauce

115

Gâteau Roulé au Chocolat

Roulade - Chokoladeganache - Crème Anglaise - Kakao-tuile

115

Crème Brûlée

Behøver vi sige mere ..?

95

Sorbet du Jour

Iskold & forfriskende

75