

l'apéritif

les apéros

"Petit Jaune" Pastis Ricard <i>Klassisk Anislikør - Is - Filtreret Vand</i>	65
Juno Spritz <i>Rosé - Pink Grape - Mousserende Vin - Citron</i>	85
Gin & Tonic <i>Citadelle Gin - Tonic</i>	95
Kir <i>Crème de Cassis - Hvidvin</i>	110
Kir Normand <i>Crème de Cassis - Calvados - Æblecider</i>	135
Kir Royale <i>Crème de Cassis - Champagne</i>	155

les bières et le cidre

Meteor Pilsner <i>Fadøl - Strassbourg 50cl</i>	65
Kronenbourg 1664 <i>Flaskeøl - Pilsner 33cl</i>	50
Kronenbourg 1664 Blanc <i>Flaskeøl - Hvede 33cl</i>	55
Mont Blanc IPA <i>Flaskeøl - India Pale Ale 33cl</i>	55
Svaneke Bryghus Under Solen 0,3% <i>Flaskeøl Non Alc. - Pilsner 33cl</i>	55
2022 Cidre Réserve <i>Famille Dupont</i>	Glas 100 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 Chenin Blanc l'Air du Temps	85
<i>Languedoc - Jeff Carell</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	135
<i>Pierry - Vollereaux</i>	
S.A. Champagne Brut Rosé	175
<i>Montagne de Reims - M. Brugnon</i>	

2024 Sancerre	125
<i>Loire - Domaine de Sardelles</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 Rully Les Terroirs	155
<i>Rully - Sandrine Deletang</i>	

orange

2022 Oh My Orange!	85
<i>Vin de France - LGI Wines</i>	
2021 Georgette	115
<i>Vin de France - Domaine de Mongestine</i>	

les vins au verre

rouge

2023	Au Pas de l'âne	85	2023	Bourgogne Chitry	125
	<i>Côtes-du-Rhône - Vignerons Proprietes Associes</i>			<i>Bourgogne - Maison Jean Notton</i>	
2023	Combe aux Jacques	95	2022	Châteauneuf-du-Pape	135
	<i>Beaujolais-Villages - Louis-Jadot</i>			<i>Châteauneuf-du-Pape - Closerie du Vaudieu</i>	
2023	Pinot Noir	95	2023	Maranges	145
	<i>Vin de France – Jeff Carell</i>			<i>Bourgogne - Domaine Regnard</i>	
2022	Lalande-de-Pomerol	115	2023	Cabernet Franc	155
	<i>Lalande-de-Pomerol - Château de la Commanderie</i>			<i>Anjou - Clau de Nell</i>	

vin doux

S.A.	Beaumes de Venise	85	2015	Clos du Roy	115
	<i>Beaumes de Venise - Rhonea Artisans Vignerons</i>			<i>Sauternes - Château Piada</i>	
S.A.	Vin Doux Naturel Grenat	85	S.A.	Banyuls 5 ans	125
	<i>Rasteau - Domaine Les Artisans</i>			<i>Banyuls sur Mer - Domaine Baillaury</i>	
S.A.	Coteaux du Layon	95			
	<i>Loire - Domaine Baumard</i>				

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

Vandbakkelser - Comté - Sortfødsskinke fra Iberico

Salade Niçoise

Tun Mi-Cuit - Niçoise-Oliven - Æg - Haricot Vertes

Le Tartare

Oksetatar - Skalotteløg - Estragonmayo - Tomat

Poussin Pôelé

Pandestegt Poussin - Pommes Puré - Trøffel - Hønsesfumet

Crème Brûlée

Behøver vi sige mere ..?

5 Retter 395

Le Tartare

Oksetatar - Skalotteløg - Estragonmayo - Tomat

Poussin Pôelé

Pandestegt Poussin - Pommes Puré - Trøffel - Hønsesfumet

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 - Sortfodsskinke fra Iberico

75

Coquille Saint Jaques Gratinée

Gratineret Kammusling - Urtesmør - Stegt Brødkrumme

55

Cuisses de Grenouilles Frites

Frolår - Gochujang Barbeque - Creme Fraiche

75

Les Croquettes

Sød Kartoffel - Mozzarella - 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 - Skalotteløg - Estragonmayo - Tomat

135

Salade Niçoise

Tun Mi-Cuit - Niçoise-Oliven - Æg - Haricot Vertes

125

Toast aux Girolles

Kantareller - Fløde - Surdejsbrød - Comté

115

Burrata

Courgetter - Persillade - Brødkrumme

105

les plats

Entrecôte Bearnaise

Rib-Eye fra Uruguay - Hjertesalat

Bearnaise - Fritter

375

Poussin Pêle

Pandestegt Poussin - Pommes Puré - Trøffel - Honsefumet

265

Tartare de Boeuf

Oksetatar - Skalotteløg - Tomat

Estragonmayo - Fritter

255

Stracciatella

Knoldselleripuré - Glaserede Beder - Hasselnødder - Honning

165

Lotte de Mer

Stegt Havtaske - Glaskål - Stegt Kål

Oliven - Blanquette - XV Olivenolie

295

Moules Frites

Blåmuslinger fra Vildsund

Saltet Citronsmør - Aioli - Fritter

245

Pithivier au Flétan

Helleflynder - Butterdej - Trøffel - Beurre Blanc

Deleret til 2 personer

225 pr. person

les fromages et desserts

L'assiette de Fromage

Et udvalg af modne franske gærdoste med behørig garniture.

Comté 24 Måneder - Morbier - Brillat Savarin

3 Stk. 135

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

5 Stk. 175

Baba au Rhum

Vaniljeis - Flamberede Blommer

115

Crémoux au Chocolat

Crème Anglaise - Sensommerbær - Kakao-Tuille

115

Crème Brûlée

Behøver vi sige mere ..?

95

Sorbet du Jour

Iskold & forfriskende

75