

Menu du soir

Aftenkort

Entrees - foretter

Moules marinieres 95/155
Klassisk hvidvinsdampede blåmuslinger
(som hovedret m. fritter 155,-)

Moules a l' Espagnol 95/155
Dampede blåmuslinger med stegt choritzo, tomat og chilli. (som hovedret m. fritter 155,-)

Charcuterie 135,-
udvalg af pølser og skinker fra sydeuropa, med sylt og creme.

Steak Tatar 105,-
Tatar af okse med spicy mayo og fritterede løgringe

Foie Gras en terrine 140,-
Foie gras terrine med toast melba og kvædekompot.

Salades

Salad Cesar 125,-
Hjertesalat med fritteret kylling, cæsardressing parmasan og og sprød hønseskind

Avocado dreams 115,-
avocado med feta, cherrytomater, pocheret æg og toast melba a part

Salade danoise 125,-
varmtrøget laks med hjertesalat, hytteost, ristede korn og radisser

Børn

børneburger 85,-
hakkebøf, salat, tomat, agurk og mayonaise.
serveres med pomfritter

Fiskefrikadeller 75,-
serveres med pomme frites, salat og remoulade

Paneret kyllingebryst 75,-
serveres med fritter, salat og remoulade

Plats principaux - hovedretter

En marche! 159,-
Burger bestående af briochebolle med hakkebøf, ven-trechebacon, ost løgkompot og syltede rødløg.

Le Pen 159,-
Burger bestående af briochebolle med andeconfit, mayo, sataysauce og spidskål

Boeuf Bearnaise 245,-
Ribeye steak med sauce bearnaise, pommes frites og salat.

Poisson du jour 195,-
Torsk bagt på crouton, med stegt hjertesalat, parmesan og lun cæsarsauce

Desserts

Creme Brûlée 75,-
Oui

Gateau Marcel 75,-
heftig chokoladecake

Plat de fromages 110,-
udvalg af franske råmælksoste