

Menu du jour

Frokostkort

Moules frites

Moules marinere 110,-
Klassisk hvidvinsdampede blåmuslinger med urter, hvidløg og en smule fløde.

Moules Espaniol 120,-
Dampede blåmuslinger med stegt choritzo, tomat og chilli.

Muslingeretterne serveres med pommes frites og aioli.

Croques et burgers

Croque Monsoir 95,-
Smørstegt toast med comté, fransk landskinke og bechamel

Croque Madame 105,-
Monsoir toppet med et spejlæg

En marché! 155,-
Burger bestående af briochebolle med hakkebøf, ventrechebacon, ost, løgkompot og syltede rødløg. serveres medd fritter og aioli

Le Pen 150,-
Burger bestående af briochebolle med andeconfit, mayo, sataysauce og spidskål. serveres med fritter og aioli

Børn

Børneburger 85,-
hakkebøf, salat, tomat, agurk og mayonaise. serveres med pomfritter eller stegte kartofler

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

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

Classiques

Steak Tatar 135,-
Tatar af okse med spicy mayo og fritterede løgringe
Serveres med pommes frites

Bouef Bearnaise 185,-
ribeye steak med sauce bearnaise, pommes frites og salat.

Poisson du jour 145,-
Torsk bagt på crouton, med stegt hjertesalat, parmesan og lun cæsarsauce

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

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

Salades

Ceasar Salad 95,-
Salat med fritteret kylling, cæsardressing parmasan og og sprød hønseskind

Avocado dreams 85,-
Avocado med feta, cherrytomater, pocheret æg og toast melba a part

Salade danoise 105,-
Varmtrøget laks med hjertesalat, hytteost, radisser, ristede korn og citronmayonaise.

Desserts

Creme Brûlée 65,-
Oui

Gateau Marcel 65,-
heftig chokoladekage

Plat de fromages 110,-
udvalg af franske råmælksoste