

AFTEN

kl. 17.00 - 21.00

DINNER

MENU DU JOUR

Ask the waiter for today's menu

ENTRÉE

**Gratineret fransk løgsuppe
med croutoner og comtéost**
French onion soup with
croutons and comté cheese

PLAT

**Confiteret andelår med kål, timian,
kartofler og rødvinssauce**
Confit de canard with cabbage, thyme,
potatoes and red wine sauce

DESSERT

Chokoladecake, is og crumble
Chocolate cake, ice cream and crumble

325

FROMAGE

Udvalg af gode franske oste
Selection of good French cheeses
135

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Klassisk crème brûlée
Classic crème brûlée
75

GÂTEAU MARCEL
Chokoladecake, is og crumble
Chocolate cake, ice cream and crumble
75

COUPE DE GLACE
Vanilje- og jordbæris med flødeskum
Vanilla and strawberry ice cream
with whipped cream
75

ENTRÉE

LES HUÎTRES

Østers med rødvin vinaigrette og citron
Oysters with red wine vinaigrette and lemon
3 stk. 85 6 stk. 165

PATÉ DE CAMPAGNE

Landpaté med cornichoner og sennep
Country paté with pickles and mustard
79

SOUPE D'OIGNON

Gratineret fransk løgsuppe med croutoner og comté
French onion soup with croutons and comté
89

RILLETTE DE SAUMON

Lakserillette med frisésalat og dild
Rillettes of salmon with frisé salad and dill
95

LES PLATS

MOULES FRITES

**Dampede blåmuslinger
med pommes frites og dijonnaise**
Steamed mussels with french fries and dijonnaise
185

POISSON DU JOUR

**Dagens fisk med muslingesauce,
kartofler og sæsonens grønt**
Fish of the day with clam sauce,
potatoes and seasonal vegetables
225

TARTARE DE BOEUF

Rørt tatar med pommes frites, dijonnaise og grøn salat
Tartare with french fries, dijonnaise and green salad
195

BOEUF BEARNAISE

Oksemørbrad, pommes frites and sauce bearnaise
Beef tenderloin, french fries and sauce bearnaise
295

CONFIT DE CANARD

**Confiteret andelår med kål, timian,
kartofler og rødvinssauce**
Confit de canard with cabbage, thyme,
potatoes and red wine sauce
215

CÉLERI CUIT AU SEL

Saltbagt selleri med karljohansauce og kål
Salt baked celery with porcini mushroom sauce and cabbage
165