

# FROKOST

kl. 12.00 – 15.00

## LUNCH

### SMØRREBRØD

#### FISKEFILET

Sprødstegt rødspættefilet med  
håndpillede rejer, hjemmerørt  
mayonnaise og citron

Crispy fish fillet with hand peeled shrimps,  
homemade mayonnaise and lemon

139

### FROMAGE

Udvalg af gode franske oste

Selection of good French cheeses

145

### DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

Classic crème brûlée

75

#### GÂTEAU MARCEL

Chokoladekage med kirsebørsorbet

Chocolate cake with cherry sorbet

89



### LES PLATS

#### SOUPE À L'OIGNON

Gratineret fransk løgsuppe med  
croutoner og comtéost

French onion soup au gratin with  
croutons and Comté cheese

95

#### QUICHE LORRAINE

Klassisk tærte med bacon,  
serveret med grøn salat

Classic French bacon quiche,  
served with green salad

129

#### SALADE CHÈVRE CHAUD

Grillet gedeost, spæde salater,  
tranebær, vinaigrette og valnødder

Grilled goat cheese, baby salads,  
cranberries, vinaigrette, and walnuts

129

#### CROQUE MONSIEUR

Grillet sandwich med skinke og ost  
serveret med grøn salat

Grilled ham and cheese sandwich  
with green salad

135

#### MOULES FRITES

Dampede blåmuslinger med  
pommes frites og dijonnaise

Steamed mussels with  
french fries and dijonnaise

189

#### TARTARE DE BOEUF

Rørt tatar med pommes frites,  
dijonnaise og grøn salat

Tartare with french fries, dijonnaise  
and green salad

165

#### PLAT ROYALE

Fransk charcuteri og oste,  
marmelade, oliven og grøn salat

French charcuterie and cheeses,  
jam, olives, and green salad

165