BISTRO GRAND-MÈRE

FROKOST

kl. 12.00 - 15.30

LUNCH

LES PLATS

BAGUETTE DE RILLETTES
Baguettesandwich med anderillettes, dijonnaise og cornichoner
Baguette sandwich with duck rillettes, dijonnaise and gherkins
125

CROQUE MONSIEUR
Grillet sandwich med skinke og ost serveret med grøn salat
Grilled ham and cheese sandwich with green salad
135

QUICHE LORRAINE
Klassisk fransk tærte med bacon, porre og comté serveret med grøn salat
Classic French tart with bacon, leeks, and comté, served with a green salad.
129

SALADE CHÈVRE CHAUD
Grillet gedeost, spæde salater, valnødder og vinaigrette
Grilled goat cheese, baby greens, walnuts and vinaigrette
135

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
Klassisk fransk løgsuppe gratineret med ost
Classic French onion soup gratinated with cheese
95

MOULES FRITES
Dampede blåmuslinger med pommes frites og dijonnaise
Steamed mussels with french fries and dijonnaise
179

TARTARE DE BŒUF
Rørt tatar med pommes frites, dijonnaise og grøn salat
Stirred tartare with french fries, dijonnaise and green salad
195

FILET DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE
Stegte mørbradsspidser med bacon, champignon, perleløg og kraftig rødvinssauce
Sautéed tenderloin tips with bacon, mushrooms, pearl onions, and a rich red wine sauce.
195

BŒUF BEARNAISE
Oksemørbrad, pommes frites og sauce bearnaise
Beef tenderloin, french fries and sauce bearnaise
330

SMØRREBRØD

FISKEFILET
Sprødstegt rødspættefilet med håndpillede rejer, hjemmerørt mayonnaise og citron
Crispy fish fillet with hand peeled shrimp, 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
85

GÂTEAU MARCEL
Klassisk chokoladekage med sæsonens garniture
Classic chocolate cake with seasonal garnish
89

TARTE AU CITRON
Fransk citrontærte
French lemon tart
85



Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale