BISTRO GRAND-MÈRE

AFTEN

kl. 17.00 - 21.00

DINNER

ENTRÉE

HUITRES
Franske østers med rødvinsvinaigrette og citron
French oysters with red wine vinaigrette and lemon
3 stk. 89 / 6 stk. 175

RILLETTE DE SAUMON
Lakserillette, syltede rødløg, dild og grøn urteolie
Salmon rillettes, pickled red onion, dill, and green herb oil
115

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
Klassisk fransk løgsuppe gratineret med ost
Classic French onion soup gratinated with cheese
105

TARTARE DE BŒUF
Tatar med syltet jordskok, trøffelmayo, hasselnød og blomkål
Steak tartare with pickled Jerusalem artichoke, truffle mayo, hazelnut, and cauliflower
129

SALADE CHÈVRE CHAUD
Grillet gedeost, spæde salater, valnødder og vinaigrette
Grilled goat cheese, baby greens, walnuts, and vinaigrette
115

TOPINAMBOUR FRIT
Friteret jordskok med fermenteret hvidløgscreme
Deep-fried Jerusalem artichoke with fermented garlic cream
90



FROMAGE

Udvalg af gode franske oste
Selection of good French cheeses
145

LES PLATS

MOULES FRITES
Dampede blåmuslinger med pommes frites og dijonnaise
Steamed mussels with french fries and dijonnaise
189

POISSON DU JOUR
Dagens fisk med muslingesauce, kartofler og sæsonens grønt
Catch of the day with mussel sauce, potatoes and seasonal vegetables
245

CONFIT DE CANARD
Andeconfit med orangesauce og rødkål
Duck confit with orange sauce and red cabbage
225

BŒUF BÉARNAISE
Oksemørbrad, pommes frites og sauce béarnaise
Beef tenderloin, French fries, and béarnaise sauce
330

CHOU POINTU RÔTI
Bagt spidskål med brunet smør, hasselnødder, æbler, kartofler og sæsonens grønt
Roasted pointed cabbage with brown butter, hazelnuts, apples, potatoes, and seasonal greens
175

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

Tilvalg af is / Add a scoop of ice
vaniljeis eller kirsebærsorbet
vanilla ice cream or cherry sorbet
+15

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